

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 6 A de l'ordre du jour

CX/FA 07/39/6
Décembre 2006

PROGRAMME MIXTE FAO/WHO SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Trente-neuvième session

Beijing, Chine, 24-28 avril 2007

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ELECTRONIQUE SUR L'INTEGRATION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE NORMES DE PRODUITS CODEX DANS LA NGAA

Préparé par les États-Unis avec l'assistance de l'Australie, le Canada, la Commission européenne, la Nouvelle Zélande)

Les gouvernements et les organisations internationales au statut d'observateur dans la Commission du Codex Alimentarius qui souhaitent soumettre des observations sur le sujet suivant susmentionné sont invités à le faire **avant le 28 février 2007** 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 (Téléfax: +861067711813; ou **de préférence** par courrier électronique: secretariat@ccfa.cc), et d'en adresser une copie au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (Télécopie: +39.06.5705.4593; E-mail: Codex@fao.org - **de préférence**).

INTRODUCTION :

1. Reconnaissant que la NGAA, bien qu'étant toujours en phase de développement, deviendrait le point de référence unique du Codex pour les additifs alimentaires,¹ lors de sa 28^{ème} session la Commission du Codex Alimentarius (CAC; Juin 2005) a demandé au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) d'examiner la matière suivante, à savoir comment la liste adoptée des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits pourrait être introduite systématiquement dans la Norme Générale Codex pour les Additifs Alimentaires (GSFA) (CODEX STAN 192).²

2. Le 37^{ème} CCFAC (avril 2005) a examiné cette question et est convenu d'établir un groupe électronique de travail ainsi qu'un groupe de travail classique tous les deux dirigés par la Chine afin de fournir des recommandations sur cette question pour examen lors de sa 38^{ème} session. Le Comité est convenu d'entreprendre ce travail, dans la perspective d'améliorer la gestion du travail sur le NGAA, en prenant en considération les critères suivants:³

- a) La NGAA a besoin d'être cohérente avec les autres normes adoptées par la Commission du Codex Alimentarius ;
- b) Les entrées à la NGAA devraient être développées de manière transparente;

¹ ALINORM 05/28/41, para. 144.

² ALINORM 05/28/41, para. 63.

³ ALINORM 05/28/12, para. 62.

Les documents de travail seront progressivement transférés sur le site Web du Codex. Ils peuvent être téléchargés et imprimés à partir de l'adresse URL suivante: <http://www.codexalimentarius.net>
Les délégués sont invités à apporter en séance tous les documents qui leur auront été distribués, le nombre d'exemplaires supplémentaires disponibles sur place étant limité..

- c) La NGAA a besoin d'être développée de façon juste et cohérente; et,
- d) Les changements apportés aux principes en vigueur devraient résulter en une accélération plutôt que de conduire à un nouveau retard.

3. A sa 38^{ème} session, le CCFAC a examiné les rapports de ses groupes de travail électroniques⁴ et celui de son groupe de travail classique préalablement à sa session plénière.⁵ En conséquence, le Comité est convenu d'une approche pour l'harmonisation des dispositions relatives à un additif alimentaire dans les catégories d'aliments de la NGAA qui a une correspondance individuelle avec une norme de produit unique du Codex⁶. Des recommandations spécifiques pour la révision de la NGAA ainsi que les normes de produits du Codex) pour harmoniser ces dispositions ont été effectuées et ont été renvoyées pour adoption par la 29^{ème} session du CAC.⁷ La 29^{ème} session du CAC a Adoptée toutes les recommandations exception faite de celles qui s'appliquaient aux normes sur les produits du Codex actuellement en révision ou en développement. Une approche similaire pour les catégories alimentaires avec une correspondance avec une relation unique et multiple à des normes de produit⁸ a été aussi examinée et soumise à discussion lors du 38^{ème} CCFAC.

4. Lors de sa 38^{ème} session le CCFAC est convenu d'établir un groupe de travail électronique dirigé par les États-Unis,⁹ afin de préparer un document de travail décrivant entièrement les impacts des révisions sur les dispositions relatives a un additif alimentaire dans les catégories d'aliments de la NGAA pertinentes avec une relation une-vers-plusieurs à des normes de produit, pour distribution, observations et examen à la prochaine session du Comité. Il est convenu que le Groupe de travail électronique travaillerait en anglais.

5. Le Comité est convenu que le document de travail contiendrait des propositions pour réviser la NGAA afin d'intégrer les dispositions relatives aux additifs alimentaires et afin d'encourager le groupe de travail à examiner des critères qui pourraient être appliqués de façon consistante à toutes les normes de produits.

6. Le Comité est convenu qu'au cours de l'élaboration de ces propositions, toutes restrictions supplémentaires à l'utilisation des additifs alimentaires faisant exception aux principes généraux¹⁰ utilisées dans le développement de la NGAA seront examinées en se fondant sur les critères suivants :

- a) L'emploi d'un additif alimentaire spécifique dans un aliment conforme à toutes les autres dispositions (par ex. nom, étiquetage et hygiène) d'une norme de produit du Codex n'est pas fiable.
- b) L'additif alimentaire donné ne peut pas effectuer son effet fonctionnel prévu dans l'aliment normalisé par le Codex en raison de considérations d'ordre physico-chimique de l'additif alimentaire et de l'aliment standardisé.
- c) L'emploi d'un additif alimentaire donné dans un aliment conforme à une norme de produit individuelle du Codex induirait en erreur le consommateur.
- d) Toute exception aux principes généraux de la NGAA doit être intégralement documentée et étayée par des informations fournies au Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA).

7. Le Comité est aussi convenu que dans la mesure du possible, les exceptions aux principes généraux de la NGAA seront introduites de la façon la plus simple, la plus transparente et la plus pragmatique possible , par exemple à l'aide de notes dans les tableaux 1 et 2 des additifs alimentaires de la NGAA, à l'aide de révisions de l'annexe du tableau 3 ou à l'aide de révisions au système de classification des aliments de la NGAA.¹¹

⁴ CX/FAC 06/38/7.

⁵ CRD 1, 38^{ème} CCFAC.

⁶ Ces catégories d'aliments correspondent directement à une norme de produits du Codex unique et contiennent des aliments non standardisés.

⁷ ALINORM 06/29/12, para. 63 et Annexes VII, VIII, XIII, IX.

⁸ Ces catégories alimentaires incluent celles qui couvrent de multiples normes de produits ou celles qui couvrent les aliments standardisés et non standardisés.

⁹ Avec l'assistance de l'Australie, du Canada, de la Chine, de Cuba, de la France, de la Communauté européenne, de l'Inde, de l'Indonésie, du Japon, de la Malaisie, de la Nouvelle Zélande, de la République de Corée, de la Suisse, de la Thaïlande, d'IDF et IFT.

¹⁰ CX/FAC 06/38/7 para. 13.

¹¹ ALINORM 06/38/12, paras. 64-67.

PRINCIPES GENERAUX UTILISES DANS LE DEVELOPPEMENT DE LA NGAA

8. Le préambule de la NGAA (CX STAN 192-1995) ainsi que ce qui est indiqué ci-dessous résumant les principes utilisés dans le développement de la NGAA.

- a) Le système hiérarchique de classification des aliments est destiné à inclure tous les aliments ainsi qu'ils sont vendus au consommateur, y compris les aliments transformés et non transformés, ainsi que les aliments normalisés et non normalisés.
- b) Le système de classification des aliments n'est pas destiné à des fins d'étiquetage.
- c) Les champs d'application de la plupart des catégories alimentaires sont destinés à être plus larges que les normes de produits individuelles et à inclure les aliments non standardisés.
- d) Seuls les additifs alimentaires auxquels une DJA complète est assignée ou qui ont été soumis à une évaluation de sécurité équivalente par le JECFA sont admissibles pour introduction dans la NGAA.
- e) Seuls les additifs alimentaires auxquels est assigné un numéro SIN sont admissibles pour introduction dans la NGAA.
- f) Les dispositions pour les additifs alimentaires auxquels un groupe numérique de DJA est assigné par la JECFA (par ex. pour les phosphates, les sulfites) sont groupés dans la NGAA afin d'assurer que les emplois associés des additifs alimentaires groupés n'excèdent pas le groupe DJA.
- g) Seules les catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires contenues dans la norme Codex pour les noms de catégories ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-2001) ou attribués par le JECFA sont associés aux dispositions sur les additifs alimentaires dans la NGAA, soumis à l'achèvement de l'harmonisation des termes des catégories fonctionnelles actuellement soumises à discussion dans le CCFA.
- h) L'application explicite des critères des bonnes pratiques de fabrication (BPF) aux limites maximales tolérables d'emploi de tous les additifs alimentaires dans la NGAA pour limiter ultérieurement la limite actuelle d'emploi à la quantité minimale nécessaire afin d'accomplir l'effet technique visé.
- i) L'application explicite des critères de justification technologique aux limites maximales tolérables d'emploi de tous les additifs alimentaires dans la NGAA pour limiter ultérieurement la limite actuelle d'emploi à une qui est technologiquement nécessaire.
- j) Les additifs alimentaires que le JECFA a évalués et auquel il a attribué une DJA "Non spécifiée" ou "Non limitée," plutôt que de spécifier une DJA numérique, peut être utilisée dans les aliments généralement sous BPF, avec quelques exceptions (voir NGAA Tableau 3).
- k) En principe, les additifs alimentaires auxquels une DJA numérique est assignée devraient se voir assignés des limites d'emploi maximales numériques tolérables.
- l) En tant que point de départ de discussion on considère que la limite d'emploi maximale signalée dans la catégorie d'aliments la plus large doit être examinée pour toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA, lorsque plus d'une limite d'emploi maximale est utilisée et que le CCFA ne peut pas atteindre un consensus. Une justification pour les limites proposées devrait alors être fournie par la prochaine session du Comité.

INTEGRATION SYSTEMATIQUE DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS UNE CATEGORIE ALIMENTAIRE DE LA NGAA QUI A UNE RELATION UNE VERS PLUSIEURS AVEC LES NORMES DU PRODUIT CODEX.

9. L'implantation des instructions de la Commission pour incorporer de façon systématique les dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits dans la NGAA est compliquée par la grandeur du projet, par le besoin d'un processus transparent qui autorise des consultations avec des comités de produits actifs ainsi que par le potentiel pour les effets importants involontaires sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA et ceux des normes de produits.

10. L'annexe I énumère les catégories d'aliments de la NGAA et les normes de produits du Codex qui ont une relation une-vers-plusieurs. Elle fournit aussi des informations sur le fait de savoir si la norme de produit contient de quelconques dispositions sur les additifs alimentaires ou si la norme de produits est actuellement en révision ou développement et si le comité de produit du Codex est responsable de l'élaboration de la norme de produits.

11. L'annexe I répertorie 50 catégories d'aliments de la NGAA qui incluent une ou plusieurs normes de produits du Codex, ou qui incluent au moins une norme de produit du Codex et des aliments non-standardisés.

12. Les Comités actifs de produits du Codex répertoriés dans l'Annexe I incluent le lait et les produits laitiers (CCMMP); les matières grasses et huiles (CCFO); les fruits et légumes frais (CCFFV); les fruits et les légumes transformés (CCPFV); le poisson et les produits à base de poisson (CCFFP); et la nutrition et les aliments pour des emplois diététiques particuliers (CCNFSDU).

13. Sept catégories alimentaires de la NGAA (05.1.1,¹² 05.1.4,¹³ 06.2.1,¹⁴ 06.4.3,¹⁵ 08.2.2,¹⁶ 08.3.2,¹⁷ et 12.5¹⁸) incluent des normes de produits du Codex qui sont au sein des mandats de consultation des comités de produits du Codex qui ont été ajournés¹⁹ ou abolis.²⁰

14. L'Annexe II contient des tableaux qui montrent la correspondance entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires de ces sept catégories d'aliments de la NGAA et celles des normes de produits des Comités de produits du Codex inactifs pour les additifs auxquels sont assignées les mêmes catégories fonctionnelles répertoriées dans la norme de produits.

15. Afin de permettre au CCFA d'implanter les instructions de la Commission d'une manière systématique, transparente, et consistante, le Comité doit :

- a) convenir de principes pour développer des recommandations afin de réviser la NGAA et les normes du Codex affectées, en prenant en compte le besoin de cohérence avec les décisions antérieures prise par le Comité et la Commission.
- b) convenir d'un plan de travail avec des priorités relatives aux catégories d'aliments de la NGAA, en prenant en compte si la norme de produit contient une quelconque disposition relative aux additifs alimentaires, ou si le Comité de produits du Codex est actif, ainsi que des sessions prévues des Comités de produits du Codex actifs.

PRINCIPES POUR LA REVISION DE LA NGAA ET LES NORMES DE PRODUITS DU CODEX AFFECTES

16. Pour assurer une certaine cohérence avec le préambule de la NGAA, le CCFAC lors de sa 38^{ème} session est convenu de l'approche suivante pour le développement de recommandations pour les catégories d'aliments de la NGAA avec une relation une vers une à une norme de produit du Codex qui ont été adoptées de façon subséquente par le CAC :

- a) Seuls les additifs alimentaires évalués par la JECFA et auxquels il a été assigné une DJA complète seront examinés pour introduction dans la NGAA ;
- b) Seuls les additifs alimentaires auxquels un numéro SIN est assigné seront pris en considération ;

¹² Préparations au cacao (poudres) et concentré de cacao/gateau.

¹³ Produits au cacao et au chocolat.

¹⁴ Farines.

¹⁵ Pâtes alimentaires précuites et produits similaires.

¹⁶ Viande transformée hachée menu traitée par la chaleur, volaille de basse-cour et produits à base de gibier entier ou en morceaux:

¹⁷ Viande transformée hachée menu traitée par la chaleur, volaille de basse-cour et produits à base de gibier.

¹⁸ Potages et bouillons.

¹⁹ Chocolat et produits à base de chocolat (CCCCP); les céréales, les légumes secs et les légumes (CCCPL); et Soupes et bouillons (CCSB).

²⁰ Viande et produits carnés (CCMPPP).

- c) La limite maximale d'emploi pour l'additif alimentaire répertorié dans la norme de produit respective sera répertoriée dans la NGAA;
- d) Les additifs alimentaires qui partagent une DJA collective du JECFA seront entrés dans la NGAA sous un nom de groupe (par ex. les phosphates) sans autres restrictions, à moins qu'un additif ou des additifs dans un groupe puisse(nt) être présenté(s) comme exemple parce qu'il(s) présente(nt) un danger pour la santé, ou parce qu'il(s) promeu(ven)t la duperie du consommateur. De telles exceptions devraient être entièrement justifiées et devraient être limitées autant que cela s'avère possible ;
- e) Les additifs alimentaires ne devraient pas être inclus dans la NGAA lorsque leur besoin technologique ne peut pas être justifié sur la base des critères présents dans les sous paragraphes a) jusqu'à d) dans la section 3.2 du préambule à la NGAA ;
- f) Les additifs alimentaires qui ont des catégories d'effets fonctionnels multiples seront entrés dans la NGAA sans autres restrictions dans leur catégorie d'effet fonctionnel.

17. Comme première étape, le groupe de travail propose que le CCFA apporte son approbation aux critères suivants pour le développement de recommandations afin d'intégrer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produit du Codex dans la NGAA pour les catégories d'aliments de la NGAA qui ont une relation individuelle avec les normes de produits du Codex. Ces critères ont été développés afin de maintenir la cohérence avec le préambule de la NGAA et avec l'approche utilisée pour les normes de produits avec une relation individuelle à une catégorie d'aliments de la NGAA (Voir recommandation 1).

18. Une illustration de l'application de ces critères pour le développement des recommandations pour la révision de la NGAA et des normes de produits du Codex qui sont dans le mandat de consultation des Comités du Codex inactifs est présenté dans l'Annexe III.

PLAN DE TRAVAIL PROPOSE

19. L'annexe I énumère les catégories d'aliments de la NGAA et les normes de produits du Codex qui ont une-vers-plusieurs relation. Elle fournit aussi des informations sur le fait de savoir si la norme de produit contient de quelconques dispositions sur les additifs alimentaires ou si la norme de produits est actuellement en révision ou en développement et si le comité de produit du Codex est responsable pour l'élaboration de la norme de produits.

20. Le Groupe de travail note que pour les normes de produits qui ne contiennent pas de dispositions sur les additifs alimentaires, il n'est pas nécessaire qu'une action soit entreprise par le CCFA.

Les comités inactifs de produits du Codex

21. Pour les normes de produits du Codex qui contiennent les dispositions relatives aux additifs alimentaires et qui sont dans les mandats de consultation des Comités du Codex qui sont ajournés ou abolis (par. Ex. inactifs), le CCFA est responsable de la révision à la fois de la NGAA et des sections relatives aux additifs alimentaires des normes de produits du Codex et renvoie directement ces révisions au CAC pour adoption.²¹

Les comités actifs de produits du Codex

22. En ce qui concerne les normes de produits du Codex qui sont dans les mandats de consultation des Comités de produits du Codex actifs, le CCFA devrait proposer des révisions à la NGAA et à la section pertinente relative aux additifs alimentaires des normes de produits et de les distribuer pour observations. Le CCFA devrait soumettre les révisions proposées au comité de produit du Codex pertinent pour Observation avant de les renvoyer au CAC pour adoption.

²¹ Manuel de procédure, "Relations entre les Comités de produits du Codex et les Comités généraux: Additifs alimentaires et Contaminants", p. 95, 15^{ème} Ed. (2004).

23. Le travail de CCFA sur les normes de produits du Codex qui sont dans les mandats de consultation d'un comité de produit du Codex devrait avoir la priorité en se basant sur le programme de la session des comités de produit et si les normes ont été adoptées à l'étape 8 par la Commission. Par exemple, CODEX STAN 166²² a été élaboré par le CCFFP et a été adopté par la Commission. Cette norme fait partie de la catégorie d'aliments de la NGAA 09.2.2. Le CCFFP se retrouvera probablement durant l'automne 2008. Par conséquent la 39^{ème} session du CCFA (avril 2007) peut souhaiter débiter le travail afin de préparer des recommandations pour la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments de la NGAA 09.2.2 ainsi que la section relative aux additifs alimentaires du CODEX STAN 166. Toute révision peut être examinée lors de la 40^{ème} session du CCFA (avril 2008) en vue de soumettre les recommandations qui sont basées sur un consensus à la 29^{ème} session du CCFFP (automne 2008) pour commentaire. La 41^{ème} session du CCFA (avril 2009) pourrait alors être en position de renvoyer les recommandations sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 09.2.2 de la NGAA et CODEX STAN 166 à la 32^{ème} session du CAC (juillet 2009) pour adoption finale.

24. Étant donné la complexité du travail de coordination entre le CCFA et les Comités actifs de produits du Codex, le CCFA peut souhaiter constituer un point du jour permanent afin de discuter de ce sujet de sorte que le travail s'effectue d'une manière efficace.

RECOMMANDATIONS AU CCFA

Recommandation 1

25. Le Groupe de travail recommande que le CCFA approuve les principes suivants relatifs à la révision de la NGAA afin d'intégrer les dispositions relatives aux additifs alimentaires issues des normes de produits du Codex, et ceci afin de les approuver pour adoption finale :

- Seuls les additifs alimentaires évalués par le JECFA et auxquels il a été assigné une DJA numérique complète ou une DJA non limitée ou non spécifiée seront examinés.
- Seuls les additifs alimentaires auxquels est assigné un numéro SIN seront pris en considération.
- La limite d'emploi numérique la plus haute acceptable pour un additif alimentaire issu de toutes les normes de produits couvertes par la catégorie d'aliments constituera le point de départ de discussion et de commentaires du CCFA.
- Pour les additifs alimentaires qui partagent une DJA du groupe numérique du JECFA, toutes les limites d'emploi maximales acceptables seront entrées dans la NGAA sous le nom de groupe (par ex. phosphates qui identifient les noms chimiques spécifiques des phosphates qui ont été évalués par le JECFA ainsi que leur numéro SIN correspondants) sans restrictions supplémentaires à moins qu'il soit démontré qu'un additif ou un groupe d'additifs présenteraient un danger pour la santé (en harmonie avec la section 3.1. du préambule de la NGAA), qu'ils promeuvent la duperie du consommateur, ou si le besoin technologique pour l'additif ne peut pas être justifié sur la base des critères indiqués dans les sous paragraphes a) jusqu'à d) dans la section 3.2 du préambule à la NGAA. De telles exceptions devraient être entièrement justifiées et devraient être limitées autant que cela s'avère possible.
- Les additifs alimentaires auxquels sont assignés plus d'une catégorie d'effet fonctionnel seront entrés dans les tableaux de la NGAA sans autres restrictions dans leur catégorie d'effet fonctionnel.
- Le projet (étape 6/7) ainsi que l'avant-projet (étape 3/4) des dispositions sur les additifs alimentaires qui diffèrent de ceux dans les normes de produits seront maintenus dans la NGAA et examinés ultérieurement par le CCFA.
- Les dispositions relatives aux additifs alimentaires (à l'étape 8) dans la NGAA seront maintenues sans autre discussion par le CCFA, vu que l'emploi à la fois dans les aliments standardisés et non standardisés ont été examinés antérieurement par le CCFA et Adoptées par

²² Norme du Codex pour les bâtonnets de poisson surgelés (bâtonnets), portions de poisson et filets de poisson panés et à frire

le CAC, à moins que l'on puisse démontrer que la disposition pour l'emploi d'un additif ou groupe d'additifs présenterait un risque pour la santé, favorise la déception du consommateur ou si le besoin technologique pour l'additif ne peut pas être justifié sur la base des critères indiqués dans les sous paragraphes a) jusqu'à d) dans la section 3.2 du préambule à la NGAA. De telles exceptions devraient être entièrement justifiées et devraient être limitées autant que cela s'avère possible.

26. Le groupe de travail recommande que le CCFA approuve l'approche suivante pour les révisions des sections relatives aux additifs alimentaires des normes de produits du Codex :

Réviser les sections des additifs alimentaires de toutes les normes de produits pour référencer la catégorie d'aliments appropriée dans la NGAA et déterminer la catégorie fonctionnelle acceptable d'additifs alimentaires identifiée dans la norme de produit du Codex. Seules les catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires définies dans le Codex SIN (CODEX GL 36) seront examinées (par ex. « [catégorie fonctionnelle d'additif alimentaire] utilisée conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme du Codex Général pour les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments x.x.x.x. [nom de la classe d'aliments] ou répertoriées dans le Tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme. »).

Recommandation 2

27. Le Groupe de travail recommande que le CCFA convienne du fait que pour les normes de produits qui ne contiennent pas de dispositions sur les additifs alimentaires, il n'est pas nécessaire qu'une action soit entreprise par le CCFA.

Recommandation 3

28. Le groupe de travail recommande que le CCFA approuve de réviser la NGAA et la section sur l'additif alimentaire de ces normes de produits du Codex qui contiennent des dispositions relatives aux additifs alimentaires et qui sont dans les mandats de consultation ou ajournés ou abolis par les comités du Codex. Les révisions vont circuler pour commentaires et vont être renvoyées subséquemment directement au CAC pour adoption en tant que première priorité.

29. Comme première étape, le Comité devrait être d'accord pour demander des commentaires sur l'Annexe III qui contient des recommandations pour la révision de la section sur les additifs alimentaires des normes de produits du Codex²³ qui sont dans les mandats de consultation d'un comité de produit du Codex inactif (par ex. CCCCCP, CCCPL, CCMPPP et CCSB) ainsi que les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les catégories d'aliments de la GSFA 05.1.1, 05.1.4, 06.2.1, 06.4.3, 08.2.2, 08.3.2, 12.5 qui sont applicables à ces normes de produits. Les commentaires soumis devraient être appuyés par de la documentation soit que l'emploi de l'additif alimentaire est dangereux soit qu'il est basé sur les principes pour la justification du besoin technologique pour l'additif ainsi que décrit dans la section 3.2 du préambule de la NGAA :

L'emploi des additifs alimentaires est justifié seulement lorsqu'un tel emploi présente un avantage, ne présente pas un risque pour la santé appréciable pour les consommateurs, n'induit pas en erreur le consommateur, et sert une ou plusieurs des fonctions technologiques exposées par le Codex de (a) jusqu'à (d) ci-dessous et seulement là où ces objectifs ne peuvent pas être accomplis par d'autres moyens qui sont économiquement et technologiquement réalisables :

- a) Pour préserver la qualité nutritionnelle de l'aliment ; une réduction intentionnelle dans la qualité nutritionnelle de l'aliment serait justifiée dans les circonstances traitées dans le sous-paragraphe (b) et aussi dans d'autres circonstances dans lesquelles l'aliment ne constitue pas une substance significative dans une diète normale ;

²³ Cacao (Cacao) Préparations (Cacao/liqueur au chocolat) et gâteau au chocolat (CODEX STAN 141), poudres au cacao (Cacao) et mélanges secs de cacao et de sucre (CODEX STAN 105), Chocolat et produits au chocolat (CODEX STAN 087), farine de blé (CODEX STAN 152), Nouilles instantanées (CODEX STAN 249), Jambon cuit au sel (CODEX STAN 096), épaule de porc cuite salée (CODEX STAN 97), Conserve de viande de boeuf salée (CODEX STAN 88), pâtés et galantines-conserves de viandes (CODEX STAN 89), bouillon de viande salée produit à base de viande CODEX STAN 98), et bouillons et consommés (CODEX STAN 117).

- b) Pour fournir les ingrédients ou les constituants nécessaires pour les aliments fabriqués pour des groupes de consommateurs aux besoins alimentaires particuliers;
- c) Pour favoriser la conservation ou la stabilité d'un aliment ou pour améliorer ses propriétés organoleptiques, à condition que cela n'altère pas la nature, la substance ou la qualité de l'aliment et n'induisse pas le consommateur en erreur;
- d) Pour fournir des adjuvants dans la fabrication, la transformation, la préparation, le traitement, l'emballage, le transport ou le stockage des aliments, à condition que l'additif ne serve pas à déguiser les effets de l'emploi de matières premières de mauvaise qualité ou à camoufler des usages ou des techniques indésirables (voire même non hygiéniques) durant le parcours suivi pour n'importe laquelle de ces activités.

Recommandation 4

30. Le Groupe de travail recommande que le CCFA convienne de développer les propositions proposées à la NGAA ainsi qu'aux sections relatives aux additifs alimentaires de ces normes de produits du Codex qui sont dans les mandats de consultation des Comités de produits actifs du Codex, basés sur les principes décrits dans la Recommandation 1. Les révisions proposées seront soumises aux comités de produits du Codex pertinentes pour commentaire et révision ultérieure par le CCFA, si cela est adéquat, avant de renvoyer les révisions au CAC pour adoption. Lors du renvoi des révisions aux Comités de produits du Codex, le CCFA donnera des instructions aux Comités de produits afin qu'ils justifient complètement tout changement aux révisions proposées par le CCFA basé sur le fait de savoir si le besoin technologique est justifié, en harmonie avec les critères des sous paragraphes a) jusqu'à d) dans la section 3.2 du préambule à la NGAA.

31. Des révisions subséquentes des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA qui concernent une norme développée par un comité de produits du Codex actif devraient se référer au(x) comité(s) de produits du Codex pertinents pour commentaire sur les catégories fonctionnelles des additifs alimentaires individuels et leur justification technologique à la lumière de la/des norme(s) de produits du Codex pertinent(s). Une telle référence ne devrait pas autoriser de retarder la progression des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA dans les étapes subséquentes de la procédure.

Recommandation 5

32. Le groupe de travail recommande que le CCFA donne la priorité au travail sur les catégories d'aliments qui couvrent les normes de produits soumises aux mandats de consultation des Comités du Codex actifs en se basant sur le timing de leurs sessions et s'il s'agit de normes de produits qui sont actuellement sous révision ou en développement de sorte que le travail du CCFA dans ce domaine soit effectué d'une manière efficace. Afin de fournir une certaine flexibilité pour le futur, le CCFA devrait établir un point du jour pour examiner son travail dans ce domaine de sorte qu'il soit coordonné avec les sessions à venir des Comités du Codex pertinents.

Recommandation 6

33. Le Groupe de travail recommande que le CCFA informe la commission et les Comités de produits du Codex de son travail dans ce domaine. En outre, le Comité devrait demander à la Commission de recommander que les comités de produits du Codex consultent la NGAA lors de la révision ou du développement de leurs normes afin de citer la NGAA dans leurs normes.

Annexe I

Les catégories d'aliments qui contiennent une ou plusieurs normes de produits et comprenant les aliments non standardisés

Catégorie d'aliments Numéro	Est-ce que cette catégorie d'aliments contient des aliments non standardisés?	Norme de produit Numéro	Titre norme de produit	Comité de produit du Codex responsable	Est-ce que cette norme de produit du Codex contient des dispositions sur l'additif alimentaire? ²⁴	Est-ce que cette norme de produit du Codex est actuellement en révision ou en cours de développement?
01.1.2	Oui	243-2003	Laits fermentés (aromatisés, à boire)	CCMMP	Oui	Oui
01.2.1.1	Oui	243-2003	Laits fermentés (nature, non traités thermiquement)	CCMMP	Oui	Oui
01.2.1.2	Oui	243-2003	Laits fermentés (nature, traités thermiquement)	CCMMP	Oui	Oui
01.3.1	Oui	A-03-1971	Laits évaporés	CCMMP	Oui	
01.3.1	Oui	A-04-1971	Laits concentrés sucrés	CCMMP	Oui	
01.3.2	Oui	250-2006	Mélange de lait écrémé évaporé et de graisse végétale	CCMMP	Oui	
01.3.2	Oui	252-2006	Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	CCMMP	Oui	
01.4.1	Oui	A-09-1976	Crème et crème préparée (crème reconstituée, crème recombinaison, crème liquide préemballée)	CCMMP	Oui	
01.4.2	Oui	A-09-1976	Crème et crèmes préparées (crème fouettée, crème emballée sous pression, crème fouettée)	CCMMP	Oui	
01.4.3	Oui	A-09-1976	Crème et crèmes préparées (crème fermentée, crème acidifiée)	CCMMP	Oui	
01.5.1	Non	207-1999	Lait en poudre et crème en poudre	CCMMP	Oui	
01.5.1	Non	A-18-1995	Produits à base de caséine alimentaire	CCMMP	Oui	
01.5.2	Oui	251-2006	Mélange de lait écrémé et de graisse végétale sous forme de poudre	CCMMP	Oui	
01.6.1	Oui	221-2001	Fromage non affiné y compris fromage frais	CCMMP	Oui	
01.6.1	Oui	A-06-1978	Fromage (non affiné, y compris fromage frais)	CCMMP	Oui	
01.6.1	Oui	C-16-1968	Cottage Cheese	CCMMP	Oui	Oui

²⁴ Les normes de produits du Codex peuvent inclure des dispositions pour les additifs alimentaires répertoriés dans le Tableau 3 de la NGAA (par.ex les additifs alimentaires avec des DJA non numériques). Toutefois si la norme de produit est incluse dans une catégorie d'aliments qui n'est pas répertoriée dans l'Annexe au tableau 3, la disposition relative à l'additif alimentaire pour cette norme de produit n'est pas prise en considération dans le tableau 1 et 2 de la NGAA. Les normes de produits avec les dispositions pour les additifs alimentaires qui sont répertoriés dans le tableau 3 de la NGAA sont uniquement indiqués par « (Tableau 3 seulement) » dans ce tableau. D'autres normes de produits peuvent avoir des dispositions relatives aux additifs alimentaires qui sont répertoriés dans le tableau 3 mais aussi des dispositions pour les additifs alimentaires avec une DJA numérique qui ne sont pas pris en considération dans les tableaux 1 et 2. Ces normes de produits ne sont distinguées dans ce tableau.

Catégorie d'aliments Numéro	Est-ce que cette catégorie d'aliments contient des aliments non standardisés?	Norme de produit Numéro	Titre norme de produit	Comité de produit du Codex responsable	Est-ce que cette norme de produit du Codex contient des dispositions sur l'additif alimentaire? ²⁴	Est-ce que cette norme de produit du Codex est actuellement en révision ou en cours de développement?
01.6.1	Oui	C-31-1973	Fromage à la crème (rahmfrischkase, fromage frais, tartinable, à pâte molle)	CCMMP	Oui	Oui
01.6.1	Oui		Mozzarella	CCMMP	Oui	Oui
01.6.2.1	Oui	208-1999	Fromage en saumure	CCMMP	Oui (Tableau 3 uniquement)	
01.6.2.1	Oui	A-06-1978	Fromage (affiné, y compris aux moisissures)	CCMMP	Oui	
01.6.2.1	Oui	C-01-1966	Cheddar	CCMMP	Oui	Oui
01.6.2.1	Oui	C-03-1966	Danbo	CCMMP	Oui	Oui
01.6.2.1	Oui	C-04-1966	Edam	CCMMP	Oui	Oui
01.6.2.1	Oui	C-05-1966	Gouda	CCMMP	Oui	Oui
01.6.2.1	Oui	C-06-1966	Havarti	CCMMP	Oui	Oui
01.6.2.1	Oui	C-07-1966	Samsø	CCMMP	Oui	Oui
01.6.2.1	Oui	C-09-1967	Emmental	CCMMP	Oui	Oui
01.6.2.1	Oui	C-11-1968	Tilsiter	CCMMP	Oui	Oui
01.6.2.1	Oui	C-13-1968	Saint Paulin	CCMMP	Oui	Oui
01.6.2.1	Oui	C-15-1968	Provolone	CCMMP	Oui	Oui
01.6.2.1	Oui	C-18-1969	Coulommiers	CCMMP	Oui	Oui
01.6.2.1	Oui	C-33-1973	Camembert	CCMMP	Oui	Oui
01.6.2.1	Oui	C-34-1973	Brie	CCMMP	Oui	Oui
01.6.2.1	Oui	C-35-1978	Fromage à pâte extra dure à râper	CCMMP	Oui	
01.6.4	Oui	A-08a-1978 ²⁵	Fromage fondu et le fromage fondu pour tartine portant un nom de variété	CCMMP	Oui	Oui
01.6.4	Oui	A-08b-1978	"Fromage fondu" et le "fromage fondu pour tartine"	CCMMP	Oui	Oui
01.6.4	Oui	A-08c-1978	Préparations à base de fromage fondu (Process(ed) Cheese Food and Process(ed) Cheese Spread)	CCMMP	Oui	Oui
01.7	Oui	243-2003	Laits fermentés (aromatisés)	CCMMP	Oui	Oui
02.1	Oui	019-1981	Norme générale pour les matières grasses et huiles anhydres couvertes par les normes individuelles	CCFO	Oui	

²⁵ Le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers a commencé à travailler sur une norme du Codex pour le fromage fondu, une fois que ce travail a été achevé et que la nouvelle norme est adoptée par la Commission, il est prévu que les normes du Codex A-8a, A-8b et A-8c seront révoquées.

Catégorie d'aliments Numéro	Est-ce que cette catégorie d'aliments contient des aliments non standardisés?	Norme de produit Numéro	Titre norme de produit	Comité de produit du Codex responsable	Est-ce que cette norme de produit du Codex contient des dispositions sur l'additif alimentaire? ²⁴	Est-ce que cette norme de produit du Codex est actuellement en révision ou en cours de développement?
02.1.2	Oui	033-1981	Huile d'olive, vierge et raffinée, huile de grignon d'olive, huiles d'olive et huiles de grignon d'olive	CCFO	Oui (non compris l'huile d'olive vierge)	
02.1.2	Oui	210-1999	Huiles végétales désignées	CCFO	Oui	
02.1.3	Oui	211-1999	Graisse animale désignée	CCFO	Oui	
02.2.1.2	Non	032-1981	Margarine	CCFO	Oui	
02.2.2	Oui	135-1981	Minarine	CCFO	Oui	
02.2.2	Oui	253-2006	Émulsions grasses laitières	CCMMP	Oui	
02.2.2	Oui		Spécialité laitière à tartiner et mélange de produits à tartiner ²⁶	CCFO	Oui	Oui
04.1.1.1	Oui	143-1985	Dattes (fraîches)	CCFFV	Non	
04.1.1.1	Oui	182-1993	Ananas	CCFFV	Non	
04.1.1.1	Oui	183-1993	Papaye	CCFFV	Non	
04.1.1.1	Oui	184-1993	Mangue	CCFFV	Non	
04.1.1.1	Oui	187-1993	Carambole	CCFFV	Non	
04.1.1.1	Oui	196-1995	Litchi	CCFFV	Non	
04.1.1.1	Oui	204-1997	Mangoustan	CCFFV	Non	
04.1.1.1	Oui	205-1997	Bananes	CCFFV	Non	
04.1.1.1	Oui	213-1999	Limes	CCFFV	Non	
04.1.1.1	Oui	214-1999	Pumelos (citrus grandis)	CCFFV	Non	
04.1.1.1	Oui	215-1999	Guavas	CCFFV	Non	
04.1.1.1	Oui	216-1999	Chayotes	CCFFV	Non	
04.1.1.1	Oui	217-1999	Citrons mexicain	CCFFV	Non	
04.1.1.1	Oui	219-1999	Pamplemousse (citrus paradisi)	CCFFV	Non	
04.1.1.1	Oui	220-1999	Longanes	CCFFV	Non	
04.1.1.1	Oui	226-2001	Alkékenge du Pérou	CCFFV	Non	
04.1.1.1	Oui	237-2003	Pitahayas	CCFFV	Non	
04.1.1.1	Oui	245-2004	Oranges	CCFFV	Non	
04.1.1.1	Oui	246-2005	Rambutan	CCFFV	Non	
04.1.1.2	Oui	143-1985	Dattes (enrobées)	CCFFV	Oui	

²⁶ Les normes de produits du Codex pour la margarine et pour la Minarine seront révoquées lors de l'adoption de la Norme pour les spécialités laitières à tartiner et mélanges de produits à tartiner

Catégorie d'aliments Numéro	Est-ce que cette catégorie d'aliments contient des aliments non standardisés?	Norme de produit Numéro	Titre norme de produit	Comité de produit du Codex responsable	Est-ce que cette norme de produit du Codex contient des dispositions sur l'additif alimentaire? ²⁴	Est-ce que cette norme de produit du Codex est actuellement en révision ou en cours de développement?
04.1.2.1	Oui	052-1981	Fraises surgelées	CCPFV	Oui (Tableau 3 uniquement)	
04.1.2.1	Oui	069-1981	Framboises surgelées	CCPFV	Non	
04.1.2.1	Oui	075-1981	Pêches surgelées	CCPFV	Oui (Tableau 3 uniquement)	
04.1.2.1	Oui	076-1981	Myrtilles surgelées	CCPFV	Non	
04.1.2.1	Oui	103-1981	Bleuets surgelés	CCPFV	Non	
04.1.2.2	Oui	067-1981	Raisins	CCPFV	Oui	
04.1.2.2	Oui	130-1981	Abricots secs:	CCPFV	Oui	
04.1.2.2	Oui	177-1991	Noix de coco séchée râpée	CCPFV	Oui	
04.1.2.3	Non		Fruits et légumes en saumure	CCPFV	Oui	Oui
04.1.2.4	Oui	015-1981	Pamplemousse en conserve	CCPFV	Oui (Tableau 3 uniquement)	
04.1.2.4	Oui	017-1981	Compote de pommes en conserve	CCPFV	Oui (Tableau 3 uniquement)	
04.1.2.4	Oui	042-1981	Ananas en conserve	CCPFV	Oui	
04.1.2.4	Oui	060-1981	Framboises en conserve	CCPFV	Oui	
04.1.2.4	Oui	061-1981	Poires en conserve	CCPFV	Oui	
04.1.2.4	Oui	062-1981	Fraises surgelées	CCPFV	Oui	
04.1.2.4	Oui	068-1981	Oranges mandarines en conserve	CCPFV	Oui (Tableau 3 uniquement)	
04.1.2.4	Oui	078-1981	Cocktail de fruits en conserve	CCPFV	Oui	
04.1.2.4	Oui	099-1981	Salade de fruits tropicale en conserve	CCPFV	Oui	
04.1.2.4	Oui	159-1987	Mangues en conserve	CCPFV	Oui	
04.1.2.4	Oui	242-2003	Fruits à noyau en conserve	CCPFV	Oui	
04.1.2.4	Oui		Certains fruits de citron en conserve ²⁷	CCPFV	Oui	Oui
04.1.2.5	Oui	079-1981	Confiture (conserves de fruit) et gelées	CCPFV	Oui	
04.1.2.5	Oui	080-1981	Marmelade au citron	CCPFV	Oui	
04.1.2.5	Oui		Confitures, gelées et marmelades ²⁸	CCPFV	Oui	Oui

²⁷ Les normes de produits du Codex pour le jus de pamplemousse en conserve et pour les oranges mandarines en conserve seront révoquées lors de l'adoption de la norme pour certains fruits de citron en conserve.

²⁸ Les normes de produits du Codex pour la confiture (conserves de fruit) et les gelées ainsi que les marmelades de citron seront révoqués lors de l'adoption de la Norme pour les confitures, les gelées et les marmelades.

Catégorie d'aliments Numéro	Est-ce que cette catégorie d'aliments contient des aliments non standardisés?	Norme de produit Numéro	Titre norme de produit	Comité de produit du Codex responsable	Est-ce que cette norme de produit du Codex contient des dispositions sur l'additif alimentaire? ²⁴	Est-ce que cette norme de produit du Codex est actuellement en révision ou en cours de développement?
04.1.2.6	Oui	160-1987	Chutney de mangue	CCPFV	Oui	
04.1.2.8	Oui	240-2003	Produits à la noix de coco aqueux- lait de noix de coco et crème de noix de coco	CCPFV	Oui	
04.1.2.10	Non		Fruits et légumes en saumure	CCPFV	Oui	Oui
04.2.1.1	Oui	038-1981	Champignons comestibles et produits à base de champignons (champignon comestible).	CCFFV	Non	
04.2.1.1	Oui	040-1981	Champignon frais « chanterelle »	CCFFV	Non	
04.2.1.1	Oui	131-1981	Pistaches non écalées	CCFFV	Non	
04.2.1.1	Oui	171-1989	Certains légumes secs	CCCPL	Non	
04.2.1.1	Oui	185-1993	Nonpal	CCFFV	Non	
04.2.1.1	Oui	186-1993	Figue de Barbarie	CCFFV	Non	
04.2.1.1	Oui	188-1993	Mais nain	CCFFV	Non	
04.2.1.1	Oui	197-1995	Avocat	CCFFV	Non	
04.2.1.1	Oui	200-1995	Arachides	CCFFV	Non	
04.2.1.1	Oui	218-1999	Gingembre	CCFFV	Non	
04.2.1.1	Oui	224-2001	Tannia	CCFFV	Non	
04.2.1.1	Oui	225-2001	Asperges	CCFFV	Non	
04.2.1.1	Oui	238-2003	Manioc doux	CCFFV	Non	
04.2.2.1	Oui	038-1981	Champignons comestibles et produits à base de champignons (congelés).	CCPFV	Oui	
04.2.2.1	Oui	041-1981	Pêches surgelées	CCPFV	Non	
04.2.2.1	Oui	077-1981	Épinards surgelés	CCPFV	Non	
04.2.2.1	Oui	104-1981	Poireaux surgelés	CCPFV	Non	
04.2.2.1	Oui	110-1981	Brocolis surgelés	CCPFV	Non	
04.2.2.1	Oui	111-1981	Chou-fleur surgelé	CCPFV	No (auxiliaires technologiques seulement)	
04.2.2.1	Oui	112-1981	Choux de Bruxelles surgelés	CCPFV	Non	
04.2.2.1	Oui	113-1981	haricots verts et les haricots jaunes surgelés	CCPFV	Non	
04.2.2.1	Oui	114-1981	Pommes de terre frites	CCPFV	Oui	
04.2.2.1	Oui	132-1981	Mais à grains entiers surgelés	CCPFV	Non (auxiliaires technologiques seulement)	

Catégorie d'aliments Numéro	Est-ce que cette catégorie d'aliments contient des aliments non standardisés?	Norme de produit Numéro	Titre norme de produit	Comité de produit du Codex responsable	Est-ce que cette norme de produit du Codex contient des dispositions sur l'additif alimentaire? ²⁴	Est-ce que cette norme de produit du Codex est actuellement en révision ou en cours de développement?
04.2.2.1	Oui	133-1981	Rafle de maïs surgelé	CCPFV	Non (auxiliaires technologiques seulement)	
04.2.2.1	Oui	140-1983	Carottes surgelées	CCPFV	Non (auxiliaires technologiques seulement)	
04.2.2.2	Oui	038-1981	Champignons comestibles et produits à base de champignons (y compris lyophilisés, semoule de champignon et poudre de champignon)	CCPFV	Oui (Tableau 3 uniquement)	
04.2.2.2	Oui	039-1981	Champignons secs comestibles	CCPFV	Non	
04.2.2.3	Oui	038-1981	Champignons comestibles et produits à base de champignons (salés, en saumure ou dans de l'huile végétale)	CCPFV	Oui (Tableau 3 uniquement)	
04.2.2.3	Oui	066-1981	Olives de table	CCPFV	Oui	
04.2.2.3	Oui	115-1981	Cornichons (concombres) en conserve	CCPFV	Oui	
04.2.2.3	Non		Fruits et légumes en saumure	CCPFV	Oui	Oui
04.2.2.4	Oui	013-1981	Tomates en conserve	CCPFV	Oui	Oui
04.2.2.4	Oui	016-1981	Haricots verts et haricots jaunes en boîte	CCPFV	Oui	Oui
04.2.2.4	Oui	018-1981	Maïs doux en conserve	CCPFV	Oui	Oui
04.2.2.4	Oui	038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (stérilisés).	CCPFV	Oui (Tableau 3 uniquement)	
04.2.2.4	Oui	055-1981	Champignons en boîte	CCPFV	Oui	
04.2.2.4	Oui	056-1981	Asperge en conserve	CCPFV	Oui	Oui
04.2.2.4	Oui	058-1981	Petits pois en boîte	CCPFV	Oui	Oui
04.2.2.4	Oui	081-1981	Petits pois transformés en conserve	CCPFV	Oui	Oui
04.2.2.4	Oui	116-1981	Carottes en boîte	CCPFV	Oui	Oui
04.2.2.4	Oui	144-1985	Palmito en conserve	CCPFV	Oui	Oui
04.2.2.4	Oui	145-1985	Châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve	CCPFV	Oui	
04.2.2.4	Oui	241-2003	Pousses de bambou en conserve	CCPFV	Oui	
04.2.2.4	Oui		Certains légumes en conserve ²⁹	CCPFV	Oui	Oui

²⁹ Les normes de produits du Codex pour les haricots verts et les haricots jaunes en conserve, le maïs sucré en boîte, l'asperge en boîte, les petits pois en boîte, Les petits pois transformés, les carottes en boîte et les sabals en conserve seront révoqués lors de l'adoption de la norme pour certains légumes en conserve.

Catégorie d'aliments Numéro	Est-ce que cette catégorie d'aliments contient des aliments non standardisés?	Norme de produit Numéro	Titre norme de produit	Comité de produit du Codex responsable	Est-ce que cette norme de produit du Codex contient des dispositions sur l'additif alimentaire? ²⁴	Est-ce que cette norme de produit du Codex est actuellement en révision ou en cours de développement?
04.2.2.5	Oui	057-1971	Concentrés de tomates traités (purée de tomates)	CCPFV	Oui	Oui
04.2.2.6	Oui	038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (concentrés, concentrés secs ou extraits)	CCPFV	Oui (Tableau 3 uniquement)	
04.2.2.6	Oui	057-1971	Concentrés de tomates traités (pâte de tomate)	CCPFV	Oui	Oui
04.2.2.7	Oui	038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (fermentés).	CCPFV	Oui	
04.2.2.7	Oui		Fruits et légumes en saumure	CCPFV	Oui	Oui
04.2.2.7	Oui	151-1985	Gari	CCCPL	Non	
04.2.2.7	Oui	223-2001	Kimchi	CCPFV	Oui	
05.1.1	Non	105-1981	Cacao en poudre (Cacao) et les mélanges secs de cacao et de sucres	CCCCP	Oui	
05.1.1	Non	141-1983	Cacao (cacao) en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao	CCCCP	Oui	
05.1.3	Oui	086-1981	Beurres de cacao	CCCCP	Non	
05.1.4	Oui	087-1981	Chocolat et produits à base de chocolat	CCCCP	Oui	
06.1	Oui	153-1985	Maize (Corn)	CCCPL	Non	
06.1	Oui	169-1989	Mil chandelle en grains entiers et décortiqués	CCCPL	Non	
06.1	Oui	172-1989	Sorgho en grains	CCCPL	Non	
06.1	Oui	198-1995	Riz	CCCPL	Non	
06.1	Oui	199-1995	Blé et le blé dur	CCCPL	Non	
06.1	Oui	201-1995	Avoines	CCCPL	Non	
06.1	Oui	202-1995	Couscous	CCCPL	Non	
06.2.1	Oui	152-1985	Farine de froment	CCCPL	Oui	
06.2.1	Oui	154-1985	Farine complète de maïs	CCCPL	Non	
06.2.1	Oui	155-1985	Farine de maïs dégermé et le gruau de maïs dégermé	CCCPL	Non	
06.2.1	Oui	170-1989	Farine de mil chandelle	CCCPL	Non	
06.2.1	Oui	173-1989	Farine de Sorgho	CCCPL	Non	
06.2.1	Oui	176-1989	Farine comestible de manioc	CCCPL	Non	
06.2.1	Oui	178-1991	Semoule et farine de blé dur	CCCPL	Non	
06.4.3	Oui	249-2006	Nouilles instantanées	CCCPL	Oui	
08.2.2	Oui	096-1981	Jambon cuit	CCMPPP	Oui	
08.2.2	Oui	097-1981	Épaule de porc cuite	CCMPPP	Oui	
08.3.2	Oui	088-1981	« Corned beef » en conserve	CCMPPP	Oui	

Catégorie d'aliments Numéro	Est-ce que cette catégorie d'aliments contient des aliments non standardisés?	Norme de produit Numéro	Titre norme de produit	Comité de produit du Codex responsable	Est-ce que cette norme de produit du Codex contient des dispositions sur l'additif alimentaire? ²⁴	Est-ce que cette norme de produit du Codex est actuellement en révision ou en cours de développement?
08.3.2	Oui	089-1981	Luncheon Meat	CCMPPP	Oui	
08.3.2	Oui	098-1981	Chopped meat cuite	CCMPPP	Oui	
09.1.2	Oui	191-1995	Calmars crus surgelés	CCFFP	Non	
09.1.2	Oui		Mollusques bivalves vivants et non vivants traités pour consommation directe ou pour traitement ultérieur	CCFFP	Non	Oui
09.2.1	Oui	036-1981	Poisson éviscéré et non éviscéré surgelé	CCFFP	Oui	
09.2.1	Oui	092-1981	Crevettes surgelées	CCFFP	Oui	
09.2.1	Oui	095-1981	Homards surgelés	CCFFP	Oui	
09.2.1	Oui	165-1985	Blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée	CCFFP	Oui	
09.2.1	Oui	190-1995	Filets de poisson surgelés	CCFFP	Oui	
09.2.1	Oui		Coquilles Saint Jacques muscle adducteur surgelées	CCFFP	Non	Oui
09.2.2	Oui	166-1985	Bâtonnets de poisson surgelés (Bâtonnets), portions de poisson et filets de poisson panés et à frire	CCFFP	Oui	
09.2.5	Oui	189-1993	Ailerons de requin séchés	CCFFP	Non	
09.2.5	Oui	167-1985	Poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés	CCFFP	Oui	
09.2.5	Oui	222-2001	Craquelins de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et les coquillages de mollusque	CCFFP	Oui	
09.2.5	Oui	236-2003	Anchois bouillis salés séchés	CCFFP	Non	
09.2.5	Oui	244-2004	Hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés	CCFFP	Oui	
09.2.5	Oui		Poisson fumé	CCFFP	Oui	Oui
09.3.3	Oui		Caviar d'esturgeon	CCFFP	Oui	Oui
09.4	Oui	003-1981	Saumon en conserve	CCFFP	Non	
09.4	Oui	037-1981	Crevettes en conserve	CCFFP	Oui	
09.4	Oui	070-1981	Thon et la bonite en conserve	CCFFP	Oui	
09.4	Oui	090-1981	Chair de crabe en conserve	CCFFP	Oui	
09.4	Oui	094-1981	Sardines et produits du type sardines en conserve	CCFFP	Oui (Tableau 3 uniquement)	Oui
09.4	Oui	119-198	Poisson à nageoires en conserve	CCFFP	Oui (Tableau 3 uniquement)	

Catégorie d'aliments Numéro	Est-ce que cette catégorie d'aliments contient des aliments non standardisés?	Norme de produit Numéro	Titre norme de produit	Comité de produit du Codex responsable	Est-ce que cette norme de produit du Codex contient des dispositions sur l'additif alimentaire? ²⁴	Est-ce que cette norme de produit du Codex est actuellement en révision ou en cours de développement?
12.1.2	Oui	053-1981	Aliments diététiques ou de régimes pauvres en sodium y compris les succédanés de sel (succédanés de sel)	CCNFSDU	Oui (Tableau 3 uniquement)	
12.5	Oui	117-1981	Bouillon et consommés	CCSB	Oui	
12.9.1.3	Oui	175-1989	Produits à base de protéine de soja	CCVP	Non (auxiliaires technologiques seulement)	
12.9.5	Oui	163-1987	Produits à base de protéines de blé y compris le gluten de blé	CCVP	Non	
12.9.5	Oui	174-1989	Produits à base de protéines végétales	CCVP	Non (auxiliaires technologiques seulement)	
13.0	Oui	053-1981	Aliments pauvres en sodium (en particulier les aliments diététiques avec un contenu pauvre en sodium)	CCNFSDU	Non	
13.2	Oui	073-1981	aliments pour bébés en conserve	CCNFSDU	Oui	
13.2	Oui	074-1981	Aliments à base de céréales transformées destinées à l'alimentation pour les nourrissons et les jeunes enfants	CCNFSDU	Oui	
13.4	Non	181-1991	Préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants	CCNFSDU	Oui (énoncé général seulement)	
13.4	Non	203-1995	Préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à valeur énergétique très faible	CCNFSDU	Oui (énoncé général seulement)	

Appendice II:

Tableaux résumés des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les catégories alimentaires de la NGAA05.1.1, 05.1.4, 06.2.1, 06.4.3, 08.2.2, 08.3.2 and 12.5 et dans les normes de produits du Codex.

NGAA La catégorie d'aliments 05.1.1 ("préparations au cacao (poudres) et pâte au cacao /tourteau) et pâte de cacao (cacao) (cacao/ Liqueur de chocolat) et tourteau au chocolat" (CODEX STAN 141) & cacao en poudres (cacaos) et mélanges secs de cacao et de sucre (CODEX STAN 105)

La description des produits dans lequel le champ de la pâte de cacao (cacao) (liqueur de cacao/de chocolat) et tourteau de cacao est la norme.

La pâte de cacao (cacao) ou la liqueur de cacao/chocolat est le produit obtenu à partir de graines de cacao qui est obtenu des fèves de cacao de qualité commercialisable qui ont été nettoyées et débarrassées de coques de façon aussi complète que cela est techniquement possible avec/sans torréfaction, et avec/sans retrait ou addition d'aucun de ses constituants. Le tourteau de cacao est le produit obtenu par un retrait partiel ou complet de gras de graines de cacao ou de la pâte de cacao.

La description des produits dans lequel le champ du cacao en poudres (cacaos) et les mélanges secs de cacao et de sucres est la norme.

"Le cacao en poudre" et "le cacao en poudre à teneur en graisse réduite" et "le cacao en poudre à teneur en graisse hautement réduite" sont les produits obtenus du tourteau au cacao (Cf. Norme pour Cacao (Cacao) pâte (liqueur au cacao/au chocolat) et tourteau au cacao) transformés en poudre.

Les aliments soumis à cette norme font partie de la catégorie 05.1.1. (Préparations à base de cacao (poudres) et pâte /tourteau de cacao).

Les descripteurs pertinents des catégories alimentaires de la NGAA sont :

05.0 Confiserie:

Comprend tous les produits cacaotés et à base de chocolat (05.1), confiseries autres (05.2), chewing gum (05.3) et décorations et nappages (05.4).

05.1. Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et les succédanés du chocolat

Cette catégorie est divisée afin de refléter la variété des produits cacaotés et à base de chocolat standardisés et non standardisés.

05.1.1. Préparations au Cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao.

Inclut différents produits qui sont utilisés dans la fabrication d'autres produits à base de chocolat ou dans la préparation de boissons à base de cacao. La plupart des produits cacaotés ont pour origine les graines de cacao, obtenues à partir des fèves de cacao nettoyées et décortiquées. Le cacao en pâte est le produit par désintégration mécanique de la coque. Selon le produit fini à base de chocolat voulu, les graines de cacao ou le cacao en pâte peut être traité par alcalinisation qui adoucit l'arôme. La poussée de cacao est la fraction des fèves de cacao obtenue comme sous-produit du criblage et du dégermage. La poudre de cacao est le produit obtenu à la suite du dégraissage de la pâte ou de la liqueur de cacao par pression (y compris par torsion) et moulée sous forme de tourteau de cacao de pression. Ce dernier est désintégré et réduit en poudre. La liqueur de cacao est une pâte fluide homogène produite à partir des graines de cacao qui ont été

torréfiées, séchées, désintégrées et moulues. Les mélanges à base de cacao et de sucre contiennent uniquement de la poudre de cacao et du sucre. Le chocolat en poudre est fait à partir de liqueur de cacao ou de poudre de cacao et de sucre auquel des arômes peuvent être ajoutés.^{30, 31} (par exemple, vanilline). Exemples: chocolat en poudre destiné à la préparation de boissons; cacao pour petit déjeuner; pousse de cacao, graines de cacao, pâte de cacao, tourteau de cacao de pression; liqueur de chocolat; préparations à base de cacao (poudres destinées à préparer des boissons chaudes); préparations à base de cacao et de sucre; et préparations sèches pour confiseries à base de sucre et de cacao. Les boissons à base de cacao et les laits chocolatés sont inclus dans la catégorie 01.1.2 et la plupart des produits finis à base de chocolat entrent dans la catégorie 05.1.4.

La catégorie d'aliments 05.1.1 contient uniquement des aliments normalisés. La catégorie 05.1.1 n'est pas exclue des dispositions dans le tableau 3 de la NGAA.

Les projets et avant-projets applicables adoptés des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA et ces normes de produit sont répertoriés dans le tableau suivant.

NGAA FC 05.1.1 (préparation de cacao (poudres) et pâte/ tourteau de cacao) et les normes standards pour la pâte de cacao (Cacao) (liqueur au Cacao/Chocolat) et pour tourteau de cacao et cacao en poudres								
N° SIN	Substance	Poudres au cacao	Pâte de cacao	NGAA				
				N°. Cat. d'alim.	LM	Étape	Observation	
Régulateurs d'acidité								
170(i)	Oxyde de magnésium	BPF dans produit fini, produit final au cacao	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
330	Acide citrique	BPF dans produit fini, produit final au cacao	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
334	Acide tartrique L	5 g/kg dans produits cacaotés et à base de chocolat		Voir Tartrates				
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartrates			05.1.1	5000	mg/kg	7	Note 45 ³²
338	Acide orthophosphorique	2.5 g/kg exprimé en tant que P ₂ O ₅ dans produits cacaotés et à base de chocolat ³³		Voir Phosphates				

³⁰ Norme du Codex pour les poudres au cacao (Cacao) et les mélanges secs de cacao et de sucre (CODEX STAN 105-1981); la norme du Codex pour la pâte au cacao (Cacao) (liqueur au cacao/au chocolat) et tourteau au cacao (CODEX STAN 141-1981).

³¹ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 572-576. 708-711.

³² **Note 45:** en qualité d'acide tartrique

NGAA FC 05.1.1 (préparation de cacao (poudres) et pâte/ tourteau de cacao) et les normes standards pour la pâte de cacao (Cacao) (liqueur au Cacao/Chocolat) et pour tourteau de cacao et cacao en poudres								
N° SIN	Substance	Poudres au cacao	Pâte de cacao	NGAA				
				N°. Cat. d'alim.	LM		Étape	Observation
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i-iii, v-vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Phosphates			05.1.1	6000	mg/kg	7	Note 33 ³⁴
500(i)	Hydrogène	BPF dans produit fini, produit final au cacao	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
500(ii)	Carbonate de sodium hydrogéné	BPF dans produit fini, produit final au cacao	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
501(i)	Carbonate de potassium	BPF dans produit fini, produit final au cacao	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
501(ii)	Carbonate de potassium hydrogéné	BPF dans produit fini, produit final au cacao	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
503(i)	Carbonate d'ammonium	BPF dans produit fini, produit final au cacao	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
503(ii)	Carbonate d'ammonium hydrogéné	BPF dans produit fini, produit final au cacao	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
504(i)	Carbonate de magnésium	BPF dans produit fini, produit final au cacao	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
524	Hydroxyde de sodium	BPF dans produit fini, produit final au cacao	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
525	Hydroxyde de Potassium	BPF dans produit fini, produit final au cacao	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
526	Sorbitane-esters acyliques gras et esters acyliques gras de polyoxyéthylène-20-sorbitane	BPF dans produit fini, produit final au cacao	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
527	Hydroxyde d'ammonium	BPF dans produit fini, produit final au cacao	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
528	Hydroxyde de magnésium	BPF dans produit fini, produit final au cacao	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
530	Carragénine (y compris la furcellarane)	BPF dans produit fini, produit final au cacao	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	

³³ 2,5 g/kg en tant que P₂O₅ est équivalent à 1 100 mg/kg en tant que phosphore.

³⁴ **Note 33:** en qualité de phosphore.

NGAA FC 05.1.1 (préparation de cacao (poudres) et pâte/ tourteau de cacao) et les normes standards pour la pâte de cacao (Cacao) (liqueur au Cacao/Chocolat) et pour tourteau de cacao et cacao en poudres								
N° SIN	Substance	Poudres au cacao	Pâte de cacao	NGAA				
				N°. Cat. d'alim.	LM		Étape	Observation
541(i), (ii)	Phosphates d'aluminium sodique			05.1.1	2000	mg/kg	7	Note 6 ³⁵ & 72 ³⁶
Antiagglomérants								
341(iii)	Phosphate de tricalcium	10 g/kg dans produit fini, produit final au cacao ³⁷	Voir Phosphates					
551	Silicon dioxyde, amorphous		Tableau 3		BPF	Adoptée		
552	Calcium silicate		Tableau 3		BPF	Adoptée		
553(i)	silicate de magnésium		Tableau 3		BPF	Adoptée		
553(ii)	Monoéthanolamine		Pas de DJA du JECFA					
553(iii)	Talc		Tableau 3		BPF	Adoptée		
554	silicoaluminate de sodium		Tableau 3		BPF	Adoptée		
559	Silicate d'aluminium		Tableau 3		BPF	Adoptée		
Antioxydants								
214, 216, 218	Hydroxybenzoates			05.1.1	700	mg/kg	7	Note 27 ³⁸
304, 305	Esters d'ascorbyle			05.0	500	mg/kg	Adoptée	Note 10 ³⁹ , 15 ⁴⁰ & 114 ⁴¹
306, 307	Tocophérols			05.1.1	500	mg/kg	7	Note 15
310	Gallate de propyle			05.1	200	mg/kg	Adoptée	Note 15 & 130 ⁴²
Agents de charge								
1200	Polydextrose	BPF dans produit fini, produit final au cacao		Tableau 3		BPF	Adoptée	

³⁵ **Note 6:** en qualité d'aluminium

³⁶ **Note 72:** base prête à consommer

³⁷ Pour SIN 341(iii): 10 g/kg en tant que P₂O₅ est équivalent à 4 400 mg/kg en tant que phosphore.

³⁸ **Note 27:** en qualité d'acide p-hydroxybenzoïque.

³⁹ **Note 10:** en tant que stéarate d'ascorbyle.

⁴⁰ **Note 15:** base d'huile ou de graisse.

⁴¹ **Note 114:** A l'exception du cacao en poudre.

⁴² **Note 130:** Seuls ou en combinaison: butylhydroxyanisole (BHA, SIN 320), butylhydroxytoluène (BHT, SIN 321), butylhydroquinone tertiaire (TBHQ, SIN 319), et gallate de propyle (SIN 310).

NGAA FC 05.1.1 (préparation de cacao (poudres) et pâte/ tourteau de cacao) et les normes standards pour la pâte de cacao (Cacao) (liqueur au Cacao/Chocolat) et pour tourteau de cacao et cacao en poudres								
N° SIN	Substance	Poudres au cacao	Pâte de cacao	NGAA				
				N°. Cat. d'alim.	LM	Étape	Observation	
Colorants								
100(i)	Curcumine			05.1	300	mg/kg	7	
102	Tartrazine			05.1	300	mg/kg	7	
104	Jaune de quinoléine			05.1	300	mg/kg	7	
110	Jaune orangé			05.1.1	50	(mg/kg)	6	
122	Azorubine			05.1	50	mg/kg	7	
124	Ponceau 4R			05.1.1	50	mg/kg	6	
150b	Caramel Classe II			05.0	50,000	(mg/kg)	4	
150c	Caramel Classe III			05.0	50,000	mg/kg	3	
				05.1.1		BPF	6	
150d	Caramel Classe IV			05.0	50,000	mg/kg	3	
				05.1.1		BPF	6	
160a(i),a(ii), e, f	Caroténoïdes			05.1.1	300	mg/kg	6	
160b	Extraits d'annatto			05.1	200	mg/kg	4	Note 8 ⁴³
				05.1.1		BPF	7	
Émulsifiants								
322	Lécithine	BPF dans produit fini, produit final au cacao	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
412	Gomme guar	BPF dans produit fini, produit final au cacao		Tableau 3		BPF	Adoptée	
418	Gomme Gellane	BPF dans produit fini, produit final au cacao		Tableau 3		BPF	Adoptée	
442	Sels d'ammonium d'acides phosphatidiques	10 g/kg dans les produits finis au cacao ou au chocolat		05.1.1	10,000	mg/kg	7	Note 97 ⁴⁴
466	Carboxyméthylcellulose de sodium	BPF dans produit fini, produit final au cacao		Tableau 3		BPF	Adoptée	
471	Mono-et diglycérides d'acides gras alimentaires	BPF dans produit fini, produit final au cacao	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	

⁴³ **Note 8:** en tant que bixine.

⁴⁴ **Note 97:** dans le cacao et produits au chocolat

NGAA FC 05.1.1 (préparation de cacao (poudres) et pâte/ tourteau de cacao) et les normes standards pour la pâte de cacao (Cacao) (liqueur au Cacao/Chocolat) et pour tourteau de cacao et cacao en poudres								
N° SIN	Substance	Poudres au cacao	Pâte de cacao	NGAA				
				N°. Cat. d'alim.	LM		Étape	Observation
473	Esters de saccharose d'acides gras	10 g/kg sur le produit fini/produit final au cacao; emploi temporaire approuvé		05.1	10,000	mg/kg	7	
474	Sucroglycérides			05.1.1	10,000	mg/kg	7	
475	Esters de polyglycérol d'acides gras	5 g/kg dans produit fini/produit final au cacao		05.1.1	9000	mg/kg	7	
476	Esters polyglycériques d'acide ricinoléique	5 g/kg dans les produits au cacao ou au chocolat finis		05.1.1	5000	mg/kg	4	Note 97
477	Esters de propylène glycol et d'acides gras	5 g/kg dans produit fini/produit final au cacao		05.1.1	5000	mg/kg	Adoptée	
480	Sulfosuccinate disodique			05.1.1	4000	mg/kg	7	
481(i), 482(i)	Stéaryl de sodim lactylé			05.1.1	2000	mg/kg	7	
491	Monostéarate de sorbitane	2 g/kg en alliance dans produit fini/produit final au cacao		Voir esters de sorbitane d'acides gras				
492	Tristéarate de sorbitane							
493	Monooléate de sorbitane							
494	Monooléate de sorbitane							
495	Monopalmitate de sorbitane							
491-495	Esters de sorbitane d'acides gras			05.0	20,000	mg/kg	7	
Humectants								
1520	Propylène-glycol			05.0	240,000	mg/kg	7	
Agents conservateurs								
200-203	Sorbates			05.1.1	1500	mg/kg	7	Note 42 ⁴⁵
Agents anti-adhérents								
905d	Huile minérale, haute viscosité			05.1	2000	(mg/kg)	Adoptée	Note 3 ⁴⁶
905e	Huile minérale, viscosité moyenne et basse (classe I)			05.0	2000	(mg/kg)	Adoptée	Note 3:
1503	Huile de ricin			05.1		BPF	6	

⁴⁵ **Note 42:** en tant qu'acide ascorbique.

⁴⁶ **Note 3:** traitement de surface.

NGAA FC 05.1.1 (préparation de cacao (poudres) et pâte/ tourteau de cacao) et les normes standards pour la pâte de cacao (Cacao) (liqueur au Cacao/Chocolat) et pour tourteau de cacao et cacao en poudres								
N° SIN	Substance	Poudres au cacao	Pâte de cacao	NGAA				
				N°. Cat. d'alim.	LM	Étape	Observation	
Agents stabilisants								
400	Acide alginique	BPF dans produit fini, produit final au cacao		Tableau 3		BPF	Adoptée	
405	Propylène Glycol Alginate			05.1	5000	mg/kg	7	
407	Carragenane et sels NA, K, NH ₄ (et furcellarane)	BPF dans produit fini, produit final au cacao		Tableau 3		BPF	Adoptée	
410	Gomme de caroube	BPF dans produit fini, produit final au cacao		Tableau 3		BPF	Adoptée	
413	Gomme adragante	BPF dans produit fini, produit final au cacao		Tableau 3		BPF	Adoptée	
414	Gomme arabique	BPF dans produit fini, produit final au cacao		Tableau 3		BPF	Adoptée	
415	Gomme de Xanthane	BPF dans produit fini, produit final au cacao		Tableau 3		BPF	Adoptée	
416	Gomme Karaya	BPF dans produit fini, produit final au cacao		Tableau 3		BPF	Adoptée	
417	Gomme Tara	BPF dans produit fini, produit final au cacao		Tableau 3		BPF	Adoptée	
460(i)	Cellulose microcristalline ⁴⁷	BPF dans produit fini, produit final au cacao		Tableau 3		BPF	Adoptée	
460(ii)	Cellulose en poudre ⁴⁷	BPF dans produit fini, produit final au cacao		Tableau 3		BPF	Adoptée	
Édulcorants								
420	Sorbitol (y compris sirop de sorbitol)	BPF dans produit fini, produit final au cacao		Tableau 3		BPF	Adoptée	
421	Mannitol	BPF dans produit fini, produit final au cacao		Tableau 3		BPF	Adoptée	
950	Potassium d'acesulfame	350 mg/kg dans produit fini, produit final au cacao		05.1.1	2500	mg/kg	6	
951	Aspartame	3 g/kg dans produit fini, produit final au cacao		05.1.1	3000	mg/kg	6	
952	Cyclamates			05.1	500	mg/kg	6	Note 17 ⁴⁸

⁴⁷ Signalé dans les normes de produits en tant que SIN 460 Cellulose, qui inclut SIN 460(i) Cellulose microcristalline et SIN 460 (ii) Cellulose en poudre

⁴⁸ **Note 17:** en tant qu'acide cyclamique.

NGAA FC 05.1.1 (préparation de cacao (poudres) et pâte/ tourteau de cacao) et les normes standards pour la pâte de cacao (Cacao) (liqueur au Cacao/Chocolat) et pour tourteau de cacao et cacao en poudres								
N° SIN	Substance	Poudres au cacao	Pâte de cacao	NGAA				
				N°. Cat. d'alim.	LM		Étape	Observation
953	Isomalt	BPF dans produit fini, produit final au cacao		Tableau 3		BPF	Adoptée	
954	Saccharine (et sels de sodium, potassium, calcium)	100 mg/kg limite de résidu sur le produit fini, produit final au cacao		05.1	500	mg/kg	6	
955	Sucralose	580 mg/kg dans produit fini, produit final au cacao		05.1.1	1500	mg/kg	6	
956	Alitame			05.0	300	mg/kg	6	
957	Thaumatine	BPF dans produit fini, produit final au cacao		Tableau 3		BPF	Adoptée	
961	Néotame			05.1.1	100	mg/kg	3	
962	Sel d'aspartame-acésulfame			05.1.1	4660	mg/kg	3	Note 119 ⁴⁹
965	Maltitol et sirop de maltitol	BPF dans produit fini, produit final au cacao		Tableau 3		BPF	Adoptée	
966	Lactitol	BPF dans produit fini, produit final au cacao		Tableau 3		BPF	Adoptée	
967	Xilitol	BPF dans produit fini, produit final au cacao		Tableau 3		BPF	Adoptée	
Épaississants								
1400	Dextrines, amidon torréfié blanc et jaune	BPF dans produit fini, produit final au cacao		Tableau 3		BPF	Adoptée	
1401	Amidon traité aux acides	BPF dans produit fini, produit final au cacao		Tableau 3		BPF	Adoptée	
1402	Amidon traité aux alcalis	BPF dans produit fini, produit final au cacao		Tableau 3		BPF	Adoptée	
1403	Amidon blanchi	BPF dans produit fini, produit final au cacao		Tableau 3		BPF	Adoptée	
1404	Amidon oxydé	BPF dans produit fini, produit final au cacao		Tableau 3		BPF	Adoptée	
1405	Amidons traités aux enzymes	BPF dans produit fini, produit final au cacao		Tableau 3		BPF	Adoptée	

⁴⁹ **Note 119:** Niveau d'utilisation enregistré comme équivalent de l'aspartame.

Catégorie d'aliments 0.5.1.4. de la NGAA (Cacao et produits à base de chocolat) et chocolat et produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981)

La description des produits dans lequel le champ du chocolat et des produits à base de chocolat est la norme

La norme s'applique au chocolat et produits à base de chocolat destinés à la consommation humaine et répertoriée dans la section 2. Le chocolat et les produits à base de chocolat seront préparés à partir de cacao et de substances de cacao avec des sucres et peut contenir des édulcorants, des produits laitiers, des substances aromatisantes et d'autres ingrédients alimentaires.

Les aliments soumis à cette norme font partie de la catégorie 05.1.4 (Cacao et produits à base de chocolat)

Les descripteurs pertinents des catégories alimentaires sont :

05.0 Confiserie:

Comprend tous les produits cacaotés et à base de chocolat (05.1), confiseries autres (05.2), chewing gum (05.3) et décorations et nappages (05.4).

05.1. Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et les succédanés du chocolat :

Cette catégorie est divisée afin de refléter la variété des produits cacaotés et à base de chocolat standardisés et non standardisés.

05.1.4 Cacao et produits à base de chocolat

Le chocolat est produit à partir de cacao en grains, de cacao en pâte, de tourteau de cacao de pression, de cacao en poudre ou de liqueur de cacao avec ou sans adjonction de sucre, de beurre de cacao, d'arômes ou de substances aromatisantes, et d'ingrédients facultatifs (par exemple, noix)⁵⁰. Inclut les fruits à coque et autres fruits (par exemple, raisins secs) enrobés de chocolat, mais pas les fruits à coque enrobés de yogourt, de céréales ou de miel (catégorie 15.2). Exemples: bouchées au chocolat, confiserie au beurre de cacao (composée de beurre de cacao, d'extrait sec laitier et de sucre), chocolat blanc, copeaux de chocolat (par exemple, pour la pâtisserie), chocolat au lait, chocolat à la crème, chocolat doux, chocolat noir, chocolat fourré (chocolat dont la partie centrale se distingue nettement par sa texture du revêtement externe, à l'exclusion des produits de boulangerie des catégories 07.2.1 et 07.2.2), et chocolat composé (chocolat auquel ont été ajoutées des substances comestibles, à l'exception des féculés et des matières grasses, à moins que celles-ci ne soient expressément autorisées)⁵¹.

La catégorie 0.5.1.4. contient des aliments standardisés et des aliments non standardisés. La catégorie 05.1.4 n'est pas exclue des dispositions dans le tableau 3 de la NGAA.

⁵⁰ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 708-711.

⁵¹ Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN -087-2003)

Seules les classes fonctionnelles de l'additif alimentaire qui sont répertoriées dans la section de l'additif alimentaire de la norme de produit sont incluses dans le tableau suivant.

Les projets et avant-projets applicables adoptés des dispositions relatives à l'additif alimentaire dans la NGAA et cette norme de produit sont répertoriés dans le tableau suivant.

NGAA FC 05.1.4 (Cacao et produits à base de chocolat) et la norme Codex pour le chocolat et les produits à base de chocolat							
N° SIN	Substance	Chocolat et produits au chocolat	NGAA				
			N°. Cat. d'alim.	LM	Étape	Observation	
Régulateurs d'acidité							
170(i)	Oxyde de magnésium	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
330	Acide citrique	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
334	Acide tartrique L	5 g/kg	Voir Tartrates				
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartrates		05.1.4	10,000	mg/kg	7	Note 45 ⁵²
338	Acide orthophosphorique	2.5 g/kg exprimé en tant que P ₂ O ₅ ⁵³	Voir Phosphates				
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii, v-vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Phosphates		05.1.4	2200	mg/kg	7	Note 33 ⁵⁴
500(i)	Hydrogène	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
500(ii)	Carbonate de sodium hydrogéné	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
501(i)	Carbonate de potassium	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
501(ii)	Carbonate de potassium hydrogéné	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
503(i)	Carbonate d'ammonium	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
503(ii)	Carbonate d'ammonium hydrogéné	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
504(i)	Carbonate de magnésium	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
524	Hydroxyde de sodium	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
525	Hydroxyde de Potassium	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
526	Sorbitane-esters acyliques gras et esters acyliques gras de polyoxyéthylène-20-sorbitane	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
527	Hydroxyde d'ammonium	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	

⁵² **Note 45:** en tant qu'acide tartrique.

⁵³ 2,5 g/kg en tant que P₂O₅ est équivalent à 1 100 mg/kg en tant que phosphore.

⁵⁴ **Note 33:** en tant que phosphore.

NGAA FC 05.1.4 (Cacao et produits à base de chocolat) et la norme Codex pour le chocolat et les produits à base de chocolat							
528	Hydroxyde de magnésium	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
530	Carragénine (y compris la furcellarane)	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
Antioxydants							
304	Palmitate d'ascorbyle	200 mg/kg sur la base de graisse, chocolat blanc uniquement	Voir Esters d'ascorbyle				
304, 305	Esters d'ascorbyle		05.0	500	mg/kg	Adoptée	Note 10 ⁵⁵ , 15 ⁵⁶ & 114 ⁵⁷
307	Alpha-tocophérol	750 mg/kg sur la base de graisse, chocolat blanc uniquement	Voir Tocophérols				
306, 307	Tocophérols		05.1.4	750	mg/kg	7	Note 15
310	Gallate de propyle	200 mg/kg seul ou en combinaison avec pour base la graisse, chocolat blanc uniquement	05.1	200	mg/kg	Adoptée	Note 15 & 130 ⁵⁸
319	Butylhydroquinone tertiaire		05.1.4	200	mg/kg	Adoptée	Note 15, 130 & 141 ⁵⁹
320	Hydroxyanisole butyle		05.1.4	200	mg/kg	Adoptée	Note 15, 130 & 141
321	Hydroxytoluène butyle		05.1.4	200	mg/kg	Adoptée	Note 15, 130 & 141
Agents de charge							
1200	Polydextrose	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
Colorants							
174	Verre	BPF pour décoration uniquement	No DJA DE JECFA				
175	Or	BPF pour décoration uniquement	No DJA JECFA				
Émulsifiants							

⁵⁵ **Note 10:** en tant que stéarate d'ascorbyle.

⁵⁶ **Note 15:** base d'huile ou de graisse.

⁵⁷ **Note 114:** à l'exception du cacao en poudre.

⁵⁸ **Note 130:** seuls ou en combinaison: butylhydroxyanisole (BHA, SIN 320), butylhydroxytoluène (BHT, SIN 321), butylhydroquinone tertiaire (TBHQ, SIN 319), et gallate de propyle (SIN 310).

⁵⁹ **Note 141:** à utiliser seulement dans le chocolat blanc.

NGAA FC 05.1.4 (Cacao et produits à base de chocolat) et la norme Codex pour le chocolat et les produits à base de chocolat							
322	Lécithine		BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée
422	Glycérine		BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée
432-436	Polysorbates			05.1.4	10,000	mg/kg	6
471	Mono- et diglycérides d'acides gras		BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée
435	Monostéarate de polyoxyéthylène sorbitane (20)	10 g/kg	15 g/kg en association	Voir Polysorbates			
442	Sels d'ammonium d'acides phosphatidiques	10 g/kg		05.1.4	10,000	mg/kg	7
476	Esters polyglycériques d'acide ricinoléique	5 g/kg		05.1.4	10,000	mg/kg	7
491	Phosphate d'os comestible	10 g/kg		Voir esters de sorbitane d'acides gras			
492	Tristéarate de sorbitane	10 g/kg					
491-495	Esters de sorbitane d'acides gras			05.0	20,000	mg/kg	7
473	Esters de saccharose d'acides gras			05.1	10,000	mg/kg	7
475	Polyglycerol Esters of Fatty Acids			05.1.4	10,000	mg/kg	7
Agents d'enrobage							
414	Gomme arabique		BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée
440	Pectine		BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée
901	Cire d'abeille, blanche et jaune		BPF	05.1.4		BPF	Adoptée Note 3 ⁶⁰
902	Cire de candelilla		BPF	05.1.4		BPF	Adoptée
903	Cire de carnauba			05.1.4	5000	mg/kg	Adoptée Note 3
904	(Bacillus acidopullulyticus)		BPF	05.1.4		BPF	Adoptée Note 3
1203	Alcool polyvinylique			05.1.4	15,000	mg/kg	3
Humectants							
1520	Propylène-glycol			05.0	240,000	mg/kg	7
Édulcorants							
420	Sorbitol (y compris sirop de sorbitol)		BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée
421	Mannitol		BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée
950	Potassium d'acésulfame		500 mg/kg	05.1.4	2000	mg/kg	3
951	Aspartame		2 000 mg/kg	05.1.4	2500	mg/kg	6

⁶⁰ **Note 3:** traitement de surface.

NGAA FC 05.1.4 (Cacao et produits à base de chocolat) et la norme Codex pour le chocolat et les produits à base de chocolat							
952	Cyclamates	500 mg/kg; sels de sodium et de calcium uniquement	05.1	500	mg/kg	6	Note 17 ⁶¹
953	Isomalt	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
954	Saccharine (et sels de sodium, potassium, calcium)	500 mg/kg; sels de sodium et de calcium uniquement	05.1	500	mg/kg	6	
955	Sucralose		05.1.4	1500	mg/kg	6	
956	Alitame		05.0	300	mg/kg	6	
957	Thaumatococine	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
961	Néotame		05.1.4	80	mg/kg	3	
962	Sel d'aspartame-acésulfame		05.1.4	2270	mg/kg	3	Note 113 ⁶² & 145 ⁶³
965	Maltitol	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
966	Lactitol	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
967	Xilitol	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	

⁶¹ **Note 17:** en tant qu'acide cyclamique.

⁶² **Note 113:** Niveau d'utilisation enregistré comme équivalent de l'acésulfame de potassium.

⁶³ **Note 145:** les produits sont faiblement énergétiques ou sans ajout de sucre

GSFA Catégorie d'aliments de la NGAA 06.2.1 (Farines) et farine de blé (CODEX STAN 152-1985)

La description des produits dans lequel le champ d'application de la farine de blé constitue la norme

La farine de blé est le produit préparé à partir du grain du blé tendre *Triticum aestivum* L., ou du blé club, *Triticum compactum*. Hôte ou mélanges en conséquence par broyage ou concassage dans lequel le son et le germe sont partiellement retirés et le reste est réduit à un degré approprié de grosseur.

Les aliments soumis à cette norme font partie de la catégorie 06.2.1. (Farines).

Les descripteurs pertinents des catégories alimentaires de la NGAA sont :

0.6.0. Céréales et produits à base de céréales, dérivés de graines céréalières, de racines et de tubercule, de légumes secs et de légumineuses, à l'exception des produits de boulangerie de la catégorie 07.0 :

Comprend (06.1.) différentes formes de céréales transformées et non transformées et de produits à base de céréales.

06.2 Farines et amidons (y compris poudre de soja):

Produits de base obtenus par mouture des céréales à grain, racines, tubercules, légumes secs et légumineuses, vendus en tant que tels ou utilisés comme ingrédients (par exemple, dans les produits de boulangerie).

06.2.1 Farines:

La farine est obtenue par mouture de graines, des céréales et des tubercules (par ex. le manioc). Inclut les préparations farineuses destinées à la fabrication de confiseries à base de pain et de farine, la farine panifiable, la farine pâtissière, la farine pour les nouilles et pâtes alimentaires et les mélanges de farines (mélanges physiques de farines provenant de différentes céréales ou différents grains) qui diffèrent des préparations pour produits de boulangerie (préparations sèches contenant de la farine et d'autres ingrédients des catégories 07.1.6 (préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire) et 07.2.3 (préparations pour produits de boulangerie fine)). Exemples: farine de blé dur, farine autolevante, farine enrichie, farine instantanée, farine de maïs, semoule de maïs, son, farina, farine de soja grillé (*kinako*), farine de konjac (gelée en poudre, *konnayaku-ko*) et *maida* (farine de blé fine).

La catégorie 0.6.2.1. contient des aliments standardisés et des aliments non standardisés. La catégorie 06.2 et ses sous-catégories ne sont pas exclues des dispositions dans le tableau 3 de la NGAA.

Seules les classes fonctionnelles de l'additif alimentaire qui sont répertoriées dans la section de l'additif alimentaire de la norme de produit sont incluses dans le tableau suivant.

Les projets et avant-projets applicables adoptés des dispositions relatives à l'additif alimentaire dans la NGAA et cette norme de produit sont répertoriés dans le tableau suivant.

GSFA FC 06.2.1 (Farines) et la norme du Codex pour la farine de blé							
N° SIN	Substance	Farine de blé	NGAA				
			N°. Cat. d'alim.	LM	Étape	Observation	
Enzymes							
1100	Amaylase de <i>A.niger</i>	BPF dans produit fini	No JECFA DJA				
1100	Amaylase de <i>A.oryzae</i>	BPF dans produit fini	06.2		BPF	Adoptée	
1101(i)	Protéase de <i>B. subtilis</i>	BPF dans produit fini	No JECFA DJA				
1101(i)	Protéase de <i>A.oryzae</i>	BPF dans produit fini	06.2.1		BPF	Adoptée	
1101(ii)	Papain		06.2.1		BPF	7	
1102	Glucose Oxydase de <i>A. niger</i>		06.2.1	780	mg/kg	4	
Agents de traitement de la farine							
220	Dioxyde de soufre	200 mg/kg dans produit fini; pour farines pour biscuit et fabrication de pâtisserie	Voir Sulfites				
220-225, 227, 228, 539	Sulfites		06.2.1	200	mg/kg	Adoptée	Note 44 ⁶⁴
300	Acide d'ascorbique	300 mg/kg dans produit fini	06.2.1	300	mg/kg	7	
301	Sodium Ascorbate		06.2		BPF	4	
			06.2.1	300	mg/kg	7	
303	Ascorbate de Potassium		06.2.1	300	mg/kg	7	
322	Lécithine	2000 mg/kg dans produit fini	06.2	5000	mg/kg	7	
341(i)	Phosphate de monocalcium	2500 mg/kg ⁶⁵ dans produit fini	Voir Phosphates				
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii, v-vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Phosphates		06.2.1	11,900	mg/kg	7	Note 33 ⁶⁶
516	Sulfate de calcium		06.2.1		BPF	7	Note 57

⁶⁴ **Note 44:** en tant que SO₂ résiduel.

⁶⁵ Présumé être 2 500 mg/kg en tant que P₂O₅ est équivalent à 1 100 mg/kg en tant que phosphore.

⁶⁶ **Note 33:** en tant que phosphore.

GSFA FC 06.2.1 (Farines) et la norme du Codex pour la farine de blé							
N° SIN	Substance	Farine de blé	NGAA				
			N° Cat. d'alim.	LM	Étape	Observation	
523	Sulfate d'aluminium ammonium		06.2	500	mg/kg	4	Note 6 ⁶⁷
920	L-Cysteine et ses chlorhydrates -	90 mg/kg dans produit fini	No JECFA DJA				
925	Chlorine	2500 mg/kg dans produit fini, pour gâteau high ratio	06.2.1	2500	mg/kg	Adoptée	Note 87 ⁶⁸
926	Dioxyde de chlore	30 mg/kg dans produit fini, pour produits de boulangerie à la levure	06.2.1	2500	mg/kg	Adoptée	Note 87
927a	Azodicarbonamide	45 mg/kg dans produit fini, pour farine pour pain à pâte levée	06.2.1	45	mg/kg	Adoptée	
928	Peroxyde de benzoyle	60 mg/kg dans produit fini	06.2.1	66	mg/kg	6	

⁶⁷ **Note 6:** en tant qu'aluminium

⁶⁸ **Note 87:** niveau de traitement.

Catégorie alimentaire de la NGAA 06.4.3 (pâtes et nouilles précuites et produits similaires) et nouilles instantanées (CODEX STAN 249-2006)

La description des produits dans lequel le champ d'application des nouilles instantanées constitue la norme

Les nouilles instantanées est un produit préparé à partir de farine de blé et/ou de farine de riz et/ou d'autres farines et/ou amidons en tant qu'ingrédient principal avec ou sans l'addition des autres ingrédients. Cela peut être traité par des agents alcalins. Il est caractérisé par l'emploi du processus de pré-gélatinisation et de déshydratation soit par friture ou par d'autres méthodes. Le produit devrait être présenté sous une des formes suivantes: nouilles frites ou non nouilles frites.

Les aliments soumis à cette norme font partie de la catégorie alimentaire 06.4.3. (pâtes et nouilles précuites et produits similaires).

Les descripteurs pertinents des catégories alimentaires sont :

06.0. Céréales et produits à base de céréales, dérivés de graines céréalières, de racines et de tubercule, de légumes secs et de légumineuses, à l'exception des produits de boulangerie de la catégorie 07.0 :

Comprend (06.1.) différentes formes de céréales transformées et non transformées et de produits à base de céréales.

06.4 Les pâtes et les nouilles et produits similaires (à savoir papier de riz, vermicelle de riz, pâtes et nouilles de soja)

Cette catégorie a été révisée étant entendu que les pâtes alimentaires et les nouilles sèches⁶⁹ ne devraient comporter que peu ou pas d'additifs. Inclut toutes les pâtes alimentaires, nouilles et produits similaires.

06.4.3 Pâtes et nouilles précuites et produits similaires

Produits qui ont été traités (par ex. chauffés, bouillis, cuits à la vapeur, cuits, pré-gélatinisés ou congelés) Ces produits peuvent être vendus directement au consommateur (par exemple, gnocchi précuits et réfrigérés à réchauffer avant consommation) ou peuvent être la composante amidon des repas préparés (par exemple, repas surgelés à réchauffer avant de servir, contenant des spaghettis, des macaronis ou des nouilles; ou bien spaghetti et boulettes de viande en conserve). Comprend aussi les nouilles instantanées (*sokuseki-men*; par exemple, ramen précuit, udon, nouilles de riz), qui sont pré-gélatinisées, chauffées et séchées avant la vente au consommateur.

La catégorie 06.4.3. contient des aliments standardisés et des aliments non standardisés. La catégorie 06.4.3 n'est pas exclue des dispositions dans le tableau 3 de la NGAA.

Seules les classes fonctionnelles de l'additif alimentaire qui sont répertoriées dans la section de l'additif alimentaire de la norme de produit sont incluses dans le tableau suivant.

Les projets et avant-projets applicables adoptés des dispositions relatives à l'additif alimentaire dans la NGAA et cette norme de produit sont répertoriés dans le tableau suivant.

⁶⁹ ALINORM 03/12, para. 55.

NGAA FC 06.4.3 (pâtes alimentaires précuites et produits similaires) et la norme Codex pour les nouilles instantanées							
N° SIN	Substance	Nouilles instantanées	NGAA				
			N°. Cat. d'alim.	LM	Étape	Observation	
Régulateurs d'acidité							
260	Acide acétique, glacial	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
262(i)	Acétate de sodium	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
270	Acide lactique (L-, D et & DI-)	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
296	Acide malique (DL-)	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
327	Lactate de calcium	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
330	Acide citrique	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
331(iii)	Citrate trisodique	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
334	Acide tartrique (L(+)-)	7500 mg/kg	Voir Tartrates				
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartrates		06.4.3	7500	mg/kg	4	Note 45 ⁷⁰
350(ii)	Malate de sodium	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
355-357, 359	Adipates		06.4.3	1000	mg/kg	7	Note 1 ⁷¹
365	Fumarates de sodium	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
500(i)	Carbonate de sodium	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
500(ii)	Carbonate de sodium hydrogéné	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
501(i)	Carbonate de potassium	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
516	Sulfate de calcium	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
529	Oxyde de calcium	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
Antiagglomérants							
900a	Polydiméthylsiloxane	50 mg/kg	06.4.3	50	mg/kg	3	
Antioxydants							
300	Acide ascorbique (L-)	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg seul ou en combinaison, en tant que stéarate d'ascorbyle	Voir Esters d'ascorbyle				
305	Stéarate d'ascorbyle						
304, 305	Esters d'ascorbyle		06.4.3	500	mg/kg	4	Note 10 ⁷²
				20	mg/kg	Adoptée	Note 10
306	Mélange concentré de tocophérols	200 mg/kg seul ou en combinaison	Voir Tocophérols				
307	<i>alpha</i> -tocophérol						
306, 307	Tocophérols		06.4.3	200	mg/kg	4	

⁷⁰ **Note 45:** en tant qu'acide tartrique.

⁷¹ **Note 1:** en tant qu'acide adipique.

⁷² **Note 10:** en tant que stéarate d'ascorbyle.

NGAA FC 06.4.3 (pâtes alimentaires précuites et produits similaires) et la norme Codex pour les nouilles instantanées							
N° SIN	Substance	Nouilles instantanées	NGAA				
			N°. Cat. d'alim.	LM		Étape	Observation
310	Gallate de propyle	200 mg/kg seul ou en combinaison, sur la base de graisse ou d'huile	06.4.3	200	mg/kg	3	Notes 15 ⁷³ & 130 ⁷⁴
319	Butylhydroquinone tertiaire		06.4.3	100	mg/kg	Adoptée	Notes 15 & 130
320	Hydroxyanisol butyle		06.4.3	200	mg/kg	Adoptée	Notes 15 & 130
321	Hydroxytoluène butyle		06.4.3	200	mg/kg	Adoptée	Notes 15 & 130
Colorants							
100(i)	Curcumine	500 mg/kg	06.4.3	500	mg/kg	7	
101(i)	Riboflavine	200 mg/kg, seul ou en combinaison, en tant que riboflavine	Voir Riboflavines				
101(ii)	Riboflavine 5'- phosphate de sodium -						
101(i), (ii)	Riboflavines		06.4.3	300	mg/kg	Adoptée	
102	Tartrazine	300 mg/kg	06.4.3	300	mg/kg	7	
110	Sunset Yellow FCF	300 mg/kg	06.4.3	300	mg/kg	6	
120	Carmines	100 mg/kg	06.4.3	100	mg/kg	3	
123	Amaranthe	100 mg/kg	06.4.3	100	mg/kg	7	
141(i)	Complexes Chlorophylles Cuivre	100 mg/kg	Voir Chlorophylles, complexes de cuivre				
141(ii)	Complexes cuivre-chlorophylle, sels de sodium et de potassium	100 mg/kg					
141(i), (ii)	Complexes chlorophylles cuivre						
					BPF	6	
143	Vert solide FCF	290 mg/kg	06.4.3	290	mg/kg	3	
				100	mg/kg	6	
150a	Colorant caramel Classe I	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
150b	Caramel Classe II	50,000 mg/kg	06.4.3	50,000	mg/kg	4	
150c	Caramel Classe III	50,000 mg/kg	06.4.3	50,000	mg/kg	3	
150d	Caramel Classe IV	50,000 mg/kg	06.4.3	50,000	mg/kg	3	
160a(i)	Béta-carotène (synthétique)	1200 mg/kg	Voir Caroténoïdes				
160a(ii)	Carotènes, légume	1000 mg/kg	06.4.3	1000	mg/kg	3	
160a(ii)	Béta-carotène (Blakesla trispora)	1000 mg/kg	Voir Caroténoïdes				
160b	Extraits d'annatto		06.4.3	100	mg/kg	4	
160e	Bêta-apocarotenal	200 mg/kg					

⁷³ **Note 15:** base d'huile ou de graisse.

⁷⁴ **Note 130:** seuls ou en combinaison: butylhydroxyanisol (BHA, SIN 320), butylhydroxytoluène (BHT, SIN 321), butylhydroquinone tertiaire (TBHQ, SIN 319), et gallate de propyle (SIN 310).

NGAA FC 06.4.3 (pâtes alimentaires précuites et produits similaires) et la norme Codex pour les nouilles instantanées							
N° SIN	Substance	Nouilles instantanées	NGAA				
			N°. Cat. d'alim.	LM	Étape	Observation	
160f	Acide bêta-apo-8'-caroténique, ester éthylique ou méthylique	1000 mg/kg	Voir Caroténoïdes				
160a(i), a(ii), e, f	Caroténoïdes		06.4.3	1200	mg/kg	3	
161g	Canthaxanthine		06.4.3		BPF	6	
162	Beet Red	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
Émulsifiants							
322	Lécithine	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
405	Propylène Glycol Alginate	5000 mg/kg	06.4.3	5000	mg/kg	7	
430	Stéarate de polyoxyéthylène (8)	5000 mg/kg sur base sèche, seul ou en combinaison	Voir stéarate de polyoxyéthylène				
431	Stéarate de polyoxyéthylène (40)						
430, 431	Stéarate de polyoxyéthylène		06.4.3	5000	mg/kg	4	Note 2 ⁷⁵
432	Monolaurate de polyoxyéthylène sorbitane (20)	5000 mg/kg en tant que 1 polyoxyéthylène totale (20) Esters de sorbitane, seul ou en combinaison	Voir Polysorbates				
433	Monooléate de polyoxyéthylène sorbitane (20)						
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène sorbitane (20)						
435	Monostéarate de polyoxyéthylène sorbitane (20)						
436	Tristéarate de polyoxyéthylène sorbitane (20)						
432-436	Polysorbates		06.4.3	10,000	mg/kg	3	
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
472e	Esters diacétyltartrique et esters glycérides d'acides gras	10,000 mg/kg	06.4.3	10,000	mg/kg	Adoptée	
473	Esters de saccharose et d'acides gras	2000 mg/kg	06.4	2000	mg/kg	4	
475	Polyglycerol Esters of Fatty Acids	2000 mg/kg	06.4.3	20,000	mg/kg	7	
476	Esters polyglycériques d'acide ricinoléique	500 mg/kg	06.0	5000	mg/kg	7	
477	Esters de propylène glycol et d'acides gras	5000 mg/kg sur base sèche	06.4.3	5000	mg/kg	3	Note 2
481(i)	Stéaryle de sodium lactylé	5000 mg/kg	Voir Stéaryle lactylé 2				
482(i)	Stéaryle de calcium lactylé	5000 mg/kg					

⁷⁵ **Note 2:** sur la base de l'ingrédient sec, le poids sec, le mélange sec ou concentré.

NGAA FC 06.4.3 (pâtes alimentaires précuites et produits similaires) et la norme Codex pour les nouilles instantanées							
N° SIN	Substance	Nouilles instantanées	NGAA				
			N°. Cat. d'alim.	LM	Étape	Observation	
481(i), 482(i)	Stéaryle lactylé 2		06.4.3	5000	(mg/kg)	4	
491	Monostéarate de sorbitane	5000 mg/kg sur base sèche, seul ou en combinaison	Voir esters de sorbitane d'acides gras				
492	Tristéarate de sorbitane						
493	Monolaurate de sorbitane						
495	Monopalmitate de sorbitane						
491-495	Esters de sorbitane d'acides gras		06.4.3	5000	mg/kg	4	Note 11 ⁷⁶
Exhausteurs de goût							
620	Acide glutamique (L+)-	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
621	Glutamate monosodique, L-	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
627	5'-Guanylate disodique	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
631	5'-Inosinate disodique	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
635	5'-ribonucléotides disodiques	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
Agents de traitement de la farine							
220	Dioxyde de soufre	20 mg/kg en tant que dioxyde de soufre, seul ou en combinaison	Voir Sulfites				
221	Sulfite de sodium						
222	Sulfite hydrogène de sodium						
223	Metabisulfite de sodium						
224	Metabisulfite de potassium						
225	Sulfite de potassium						
227	Sulfite acide de calcium						
228	Bisulfite de potassium						
539	Thiosulfate de Sodium						
220-225, 227, 228, 539	Sulfites		06.4.3	20	mg/kg	Adoptée	Note 44 ⁷⁷
Humectants							
325	Lactate de sodium	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
339(i)	Orthophosphate monosodique	2000 mg/kg en tant que phosphore, seul ou en combinaison	Voir Phosphates				
339(ii)	Orthophosphate disodique						
339(iii)	Orthophosphate trisodique						
340(i)	Orthophosphate monopotassique						
340(ii)	Orthophosphate dipotassique						
340(iii)	Orthophosphate tripotassique						

⁷⁶ **Note 11:** à base de farine

⁷⁷ **Note 44:** en tant que SO₂ résiduel.

NGAA FC 06.4.3 (pâtes alimentaires précuites et produits similaires) et la norme Codex pour les nouilles instantanées							
N° SIN	Substance	Nouilles instantanées	NGAA				
			N°. Cat. d'alim.	LM	Étape	Observation	
341 (iii)	Orthophosphate tricalcique						
450(i)	Diphosphate disodique						
450(iii)	Diphosphate tétrasodique						
450(v)	Diphosphate tétrapotassique						
450(vi)	Diphosphate dicalcique						
451(i)	Triphosphate pentasodique						
452(i)	Polyphosphate de sodium						
452(ii)	Potassium Polyphosphate						
452(iv)	Polyphosphate de calcium						
452(v)	Polyphosphate d'ammonium						
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii, v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	Phosphates		06.4.3	2200	mg/kg	4	Note 33 ⁷⁸
420	Sorbitol (y compris sirop de sorbitol)	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
1520	Propylène-glycol	10,000 mg/kg	06.4.3	20,000	mg/kg	4	
Agents conservateurs							
210-213	Benzoates		06.4.3	1000	mg/kg	Adoptée	Note 13 ⁷⁹
200	Acide sorbique	2000 mg/kg en tant qu'acide sorbique, seul ou en combinaison	Voir Sorbates				
201	Sorbate de sodium						
202	Sorbate de potassium						
203	Sorbate de calcium						
200-203	Sorbates		06.4.3	2000	mg/kg	7	Note 42 ⁸⁰
262(ii)	Diacétate de sodium		06.4.3	3000	mg/kg	7	
Agents stabilisants							
170(i)	Calcium Carbonate	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
406	Agar	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
459	Bêta-cyclodextrine	1000 mg/kg					
Epaississants							

⁷⁸ **Note 33:** en tant que phosphore.

⁷⁹ **Note 13:** en tant qu'acide benzoïque.

⁸⁰ **Note 42:** en tant qu'acide ascorbique.

NGAA FC 06.4.3 (pâtes alimentaires précuites et produits similaires) et la norme Codex pour les nouilles instantanées							
N° SIN	Substance	Nouilles instantanées	NGAA				
			N°. Cat. d'alim.	LM	Étape	Observation	
400	Acide alginique	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
401	Alginate de sodium	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
407	Carragenane et sels NA, K, NH ₄ (et furcellarane)	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
407a	Algue eucheuma transformée	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
410	Gomme de caroube	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
412	Gomme guar	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
415	Gomme de Xanthane	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
416	Karaya Gum	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
417	Tara Gum	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
418	Gomme Gellane	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
424	Curdlan	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
440	Pectines	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
466	Carboxyméthylcellulose de sodium	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
508	Chlorure de potassium	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
1401	Amidon traité aux acides	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
1402	Amidon traité aux alcalis	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
1403	Amidon blanchi	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
1404	Amidon oxydé	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
1405	Amidons traités aux enzymes	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
1410	Phosphate de monoamidon	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
1412	Phosphate de diamidon	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
1420	Acétate d'amidon	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
1440	Hydroxypropyl Starch	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
1442	Phosphate de diamidon Hydroxy- propylique	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
1450	Succinate octénylique sodique d'amidon	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
1451	Amidon oxydé acétylé	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	

La catégorie d'aliments 08.2.2 de la NGAA (Viande, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux, transformée et traitée thermiquement) et jambon cuit (CODEX STAN 96-1981) & épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981) Normes

La description des produits dans lequel le champ d'application du jambon cuit constitue la norme

Le produit doit être préparé à partir de viande provenant de l'un des membres postérieurs du porc - divisé transversalement du restant du côté jusqu'à un point n'allant pas plus avant que la fin de l'os de la hanche. Il faut enlever tous les os et les cartilages, tendons et ligaments détachés. La couenne et la graisse peuvent être enlevées ou non. La viande doit être salée et peut être fumée, épicée et/ou aromatisée. Le traitement thermique auquel a été soumis le produit et le type de salage et d'emballage doivent suffire à garantir la salubrité et la comestibilité du produit dans les conditions normales d'entreposage, de transport et de vente prévues aux Sections 6.4 et 6.5.

La description des produits dans lequel le champ d'application de l'épaule de porc cuite constitue la norme

Le produit doit être préparé à partir de viande provenant de la patte antérieure de porc. Il faut enlever tous les os et les cartilages, tendons et ligaments détachés. La couenne et la graisse peuvent être enlevées ou non. La viande doit être salée et peut être fumée, épicée et/ou aromatisée. Le traitement thermique auquel a été soumis le produit et le type de salage et d'emballage doivent suffire à garantir la salubrité et la comestibilité du produit dans les conditions normales d'entreposage, de transport et de vente prévues aux Sections 6.4 et 6.5.

Les aliments soumis à cette norme font partie de la catégorie 08.2.2. (Viande, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux, transformée et traitée thermiquement).

Les descripteurs pertinents des catégories alimentaires de la NGAA sont :

08.0 Viande et produits carnés, volaille et gibier inclus:

Cette catégorie inclut tous les types de viande, volaille et gibier compris, en morceaux, en tranches ou hachés, frais (08.1) ou transformés (08.2 et 08.3).

08.2. Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux:

Inclut différents traitements appliqués à des morceaux de viande tant non traités thermiquement (08.2.1) que traités thermiquement (08.3.2).

08.2.2 Viande, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux, transformée et traitée thermiquement :

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 de soja (*tsukudani*).

La catégorie 08.2.2. contient des aliments standardisés et des aliments non standardisés. La catégorie 08.2.2 n'est pas exclue des dispositions dans le tableau 3 de la NGAA.

Seules les classes fonctionnelles de l'additif alimentaire qui sont répertoriées dans la section de l'additif alimentaire de la norme de produit sont incluses dans le tableau suivant.

Les projets et avant-projets applicables adoptés des dispositions relatives à l'additif alimentaire dans la NGAA et cette norme de produit sont répertoriés dans le tableau suivant.

NGAA FC 08.2.2 (Viande, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux, transformée et traitée thermiquement) et la norme du Codex pour le jambon cuit et pour l'épaule de porc cuite)							
N° SIN	Substance	Jambon cuit	Porc cuit	NGAA			
				N°. Cat. d'alim.	LM	Étape	Observation
Régulateurs d'acidité							
331(i)	Citrates dihydrogènes de sodium	BPF		Tableau 3	BPF	Adoptée	
331(ii)	Citrate monoacide disodique	BPF		No JECFA DJA			
331(iii)	Citrate trisodique	BPF		Tableau 3	BPF	Adoptée	
334; 335i, ii; 336i, ii; 337	Tartrates			08.0	BPF	7	Note 45 ⁸¹
355, 356, 357, 359	Adipates			08.2	3000 mg/kg	7	Note 1 ⁸²
Antioxydants							
300	Acide d'ascorbique	500 mg/kg seul ou en combinaison en tant qu'acide ascorbique		Tableau 3	BPF	Adoptée	
301	Ascorbate de sodium			Tableau 3	BPF	Adoptée	
306, 307	Tocophérols			08.2	3000 mg/kg	7	
310	Gallate de propyle			08.2	200 mg/kg	Adoptée	Notes 15 ⁸³ & 130 ⁸⁴
315	Acide érythorbique	500 mg/kg seul ou en combinaison en tant qu'acide érythorbique		Tableau 3	BPF	Adoptée	
316	Erythorbate de sodium			Tableau 3	BPF	Adoptée	
319	TBHQ			08.2	100 mg/kg	6	Notes 15 & 130
320	BUTYLHYDROXYANISOL (BHA)			08.2	200 mg/kg	Adoptée	Notes 15 & 130
321	BUTYLHYDROXYTOLUENE (BHT)			08.2	100 mg/kg	6	Notes 15 & 130
Exhausteurs de goût							

⁸¹ **Note 45:** en tant qu'acide tartrique.

⁸² **Note 1:** en tant qu'acide adipique.

⁸³ **Note 15:** base d'huile ou de graisse.

⁸⁴ **Note 130:** seuls ou en combinaison: butylhydroxyanisol (BHA, SIN 320), butylhydroxytoluène (BHT, SIN 321), butylhydroquinone tertiaire (TBHQ, SIN 319), et gallate de propyle (SIN 310).

NGAA FC 08.2.2 (Viande, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux, transformée et traitée thermiquement) et la norme du Codex pour le jambon cuit et pour l'épaule de porc cuite)							
N° SIN	Substance	Jambon cuit	Porc cuit	NGAA			
				N°. Cat. d'alim.	LM	Étape	Observation
621	Glutamate monosodique	BPF		Tableau 3	BPF	Adoptée	
627	5'-guanylate disodique	BPF		Tableau 3	BPF	Adoptée	
631	5'-Inosinate disodique	BPF		Tableau 3	BPF	Adoptée	
Agents conservateurs							
200-203	Sorbates			08.2	2000 mg/kg	7	Note 42 ⁸⁵
234	Nisine			08.0	500 mg/kg	4	Note 28 ⁸⁶
249, 250	Nitrites	125 mg/kg en tant que résidu de nitrite de sodium Nitrite ⁸⁷		08.2.2	170 mg/kg	7	Note 32 ⁸⁸
251, 252	Nitrates			08.2.2	365 mg/kg	7	Note 30 ⁸⁹
262(ii)	Diacétate de sodium			08.2	1000 mg/kg	7	
508	Chlorure de potassium	BPF		Tableau 3		Adoptée	
Épaississants							
401	Alginate de sodium	10 mg/kg		Tableau 3	BPF	Adoptée	
402	Alginate de potassium			Tableau 3	BPF	Adoptée	
406	Agar	BPF		Tableau 3	BPF	Adoptée	
407	Carraghénanes	BPF		Tableau 3	BPF	Adoptée	
Agents de rétention d'eau							
450(iv)	Diphosphate dipotassique	3000 mg/kg as P ₂ O ₅ ⁹⁰		No JECFA DJA			
450(viii)	Diphosphate dimagnésien			No JECFA DJA			
452(vi)	Polyphosphate de Sodium Potassium			No JECFA DJA			
339(i)	Orthophosphate monosodique						
339(ii)	Orthophosphate disodique						
339(iii)	Orthophosphate trisodique						

⁸⁵ **Note 42:** en tant qu'acide sorbique.

⁸⁶ **Note 28:** conversion DJA : si une préparation typique contient 0.025 µg/U, alors la DJA de 33,000 U/kg pc devient [(33000 U/kg pc) x (0.025 µg/U) x (1 mg/1000 µg)] = 0.825 mg/kg pc

⁸⁷ La limite ajoutée est 200mg/kg en tant que nitrite de sodium. 125 mg/kg en tant que NaNO₂ résiduel est équivalent à 80 mg/kg en tant que NO₂ ion résiduel.

⁸⁸ **Note 32:** en tant qu'ion NO₂ résiduel.

⁸⁹ **Note 30:** en tant qu'ion NO₃ résiduel.

⁹⁰ montant ajouté. 3 000 mg/kg en tant que P₂O₅ est équivalent à 1 320 mg/kg en tant que phosphore. Le montant total de phosphates (naturellement présent plus ajouté) n'excède pas 8000 mg/kg en tant que P₂O₅ ce qui est équivalent à 1320 mg/kg en tant que phosphore.

NGAA FC 08.2.2 (Viande, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux, transformée et traitée thermiquement) et la norme du Codex pour le jambon cuit et pour l'épaule de porc cuite)								
N° SIN	Substance	Jambon cuit	Porc cuit	NGAA				
				N°. Cat. d'alim.	LM	Étape	Observation	
340(i)	Orthophosphate monopotassique							
340(ii)	Orthophosphate dipotassique							
340(iii)	Orthophosphate tripotassique							
450(i)	Diphosphate disodique							
450(ii)	Diphosphate trisodique							
450(iii)	Diphosphate tétrasodique							
450(v)	Diphosphate tétrapotassique							
450(vi)	Diphosphate dicalcique							
450(vii)	Disphosphate biacide de calcium							
451(i)	Triphosphate pentasodique							
451(ii)	Triphosphate pentapotassique							
452(i)	Polyphosphate de sodium							
452(ii)	Polyphosphate de potassium							
452(iii)	Polyphosphate de sodium calcium							
452(iv)	Polyphosphate de calcium							
452(v)	Polyphosphate d'ammonium							
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i-iii, v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	Phosphates			08.2.2	3100	mg/kg	7	Note 33 ⁹¹

⁹¹ **Note 33:** en tant que phosphore.

La catégorie d'aliments 08.3.2 de la NGAA (Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée, transformée et traitée thermiquement et les normes du Corned Beef (en conserve) (CODEX STAN 88-1981), Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981) et Chopped Meat cuite (CODEX STAN 98-1981)

La description des produits dans lequel le champ d'application du corned beef constitue la norme

Le corned beef est constitué de viande désossée, salée et hachée, provenant de la carcasse d'animaux de l'espèce bovine et pouvant comprendre la viande de la tête, du cœur et de la partie musculaire du diaphragme. Le produit doit être préparé à partir de viande de bœuf coupée en gros morceaux et précuite ou d'un mélange d'une telle viande précuite et d'au maximum 5% de bœuf cru ajouté et, dans un cas comme dans l'autre, la viande doit être salée avant ou après la mise en récipient. Le traitement thermique doit être effectué après fermeture du récipient et doit suffire pour garantir que le produit est stable à la température ambiante et qu'il ne présente aucun risque pour la santé publique.

La description des produits dans lequel le champ d'application de la viande luncheon constitue la norme

Le produit doit être préparé à partir de viande, de chair de volaille ou d'un mélange de viande conformes à la définition ci-après, finement hachés, salés et éventuellement fumés. Le produit peut contenir ou non des liants. Le traitement thermique auquel a été soumis le produit et le type de salage et d'emballage doivent suffire à garantir la salubrité et la comestibilité du produit dans les conditions normales d'entreposage, de transport et de vente prévues aux Sections 6.4 et 6.5.

La description des produits dans lequel le champ d'application du chopped meat cuite constitue la norme

Le produit doit être préparé à partir de viande, de chair de volaille ou d'un mélange de viande conformes à la définition ci-après, finement hachés, et éventuellement fumés. Au moins 50% de la viande utilisée devra consister en pièces coupées en gros morceaux équivalents à de la viande moulue à travers les trous du broyeur de pas moins de 8 mm de diamètre. Aucune pièce ne sera plus grande que 15 mm dans aucune dimension. Le produit peut contenir ou non des liants. Le traitement thermique auquel a été soumis le produit et le type de salage et d'emballage doivent suffire à garantir la salubrité et la comestibilité du produit dans les conditions normales d'entreposage, de transport et de vente prévues aux Sections 6.4 et 6.5.

Les aliments soumis à cette norme font partie de la catégorie 08.3.2. (Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée, transformée et traitée thermiquement).

Les descripteurs pertinents des catégories alimentaires de la NGAA sont :

08.0 Viande et produits carnés, volaille et gibier inclus:

Cette catégorie inclut tous les types de viande, volaille et gibier compris, en morceaux, en tranches ou hachés, frais (08.1) ou transformés (08.2 et 08.3).

08.3 Viande, volaille et gibier transformée, hachée menu :

Inclut différents traitements appliqués à des produits tant non traités thermiquement (08.3.1) que traités thermiquement (08.3.2).

08.3.2 Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement :

Inclut les produits coupés fins ou hachés cuits (y compris saumurés et cuits, ou séchés et cuits), traités thermiquement (y compris stérilisés) et en boîte. Exemples: bifteck haché prégrillé; foie gras et pâtés; fromage de tête; viande hachée salée cuite; viande hachée cuite à la sauce de soja (tsukudani); corned beef en boîte; luncheon meat; pâtes à base de viande; hamburgers cuits; produits de type salami cuits; boulettes de viande cuites; saucisses de Strasbourg; saucisses de petit déjeuner; saucisses précuites; et terrines (mélange de viandes hachées cuites).

La catégorie 08.3.2. contient des aliments standardisés et des aliments non standardisés. La catégorie 08.3.2 n'est pas exclue des dispositions dans le tableau 3 de la NGAA.

Seules les classes fonctionnelles de l'additif alimentaire qui sont répertoriées dans la section de l'additif alimentaire de la norme de produit sont incluses dans le tableau suivant.

Les projets et avant-projets applicables adoptés des dispositions relatives à l'additif alimentaire dans la NGAA et cette norme de produit sont répertoriés dans le tableau suivant.

Catégorie alimentaire 08.3.2 (Viande, volaille et gibier compris, coupée fine ou hachée, transformée, traitée thermiquement) et les normes du Codex pour for « Corned beef » en conserve, pour “Luncheon Meat” et pour “Chopped meat cuite ».										
N° SIN	Substance	Corned Beef	Luncheon Meat	Chopped Meat cuite	NGAA					
					No. cat.alim.	LM	Étape	Observation		
Régulateurs d'acidité										
331(i)	Citrates dihydrogènes de sodium		BPF		Tableau 3		BPF	Adoptée		
331(ii)	Citrate monoacide disodique				No JECFA DJA					
331(iii)	Citrate trisodique				Tableau 3			Adoptée		
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartrates				08.0		BPF	7	Note 45 ⁹²	
355 – 357, 359	Adipates				08.3	3000	mg/kg	7	Note 1 ⁹³	
575	Glucono delta lactone		3000 mg/kg		Tableau 3		BPF	Adoptée		
Antioxydants										
300	Acide d'ascorbique	300 mg/kg en tant qu'acide ascorbique, seul ou en combinaison	500 mg/kg en tant qu'acide ascorbique, seul ou en combinaison		Tableau 3		BPF	Adoptée		
301	Ascorbate de sodium				Tableau 3		BPF	Adoptée		
306, 307	Tocophérols				08.3	3000	mg/kg	7		

⁹² **Note 45:** en tant qu'acide tartrique.

⁹³ **Note 1:** en tant qu'acide adipique.

Catégorie alimentaire 08.3.2 (Viande, volaille et gibier compris, coupée fine ou hachée, transformée, traitée thermiquement) et les normes du Codex pour for « Corned beef » en conserve, pour « Luncheon Meat » et pour « Chopped meat cuite ».									
N° SIN	Substance	Corned Beef	Luncheon Meat	Chopped Meat cuite	NGAA				
					No. cat.alim.	LM	Étape	Observation	
310	Gallate de propyle				08.3	200	mg/kg	Adoptée	Notes 15 ⁹⁴ & 130 ⁹⁵
315	Acide érythorbique	300 mg/kg en tant qu'acide érythorbique, seul ou en combinaison	500 mg/kg en tant qu'acide érythorbique, seul ou en combinaison		Tableau 3		BPF	Adoptée	
316	Erythorbate de sodium				Tableau 3		BPF	Adoptée	
319	TBHQ				08.3	100	mg/kg	6	Notes 15 & 130
320	BUTYLHYDROXYANISOL (BHA)				08.3	200	mg/kg	Adoptée	Notes 15 & 130
321	BUTYLHYDROXYTOLUENE (BHT)				08.3	100	mg/kg	6	Notes 15 & 130
385, 386	EDTA				08.3.2	35	mg/kg	Adoptée	Note 21 ⁹⁶
Colorants									
100(i)	Curcumine				08.3.2	20	mg/kg	7	
101(i), (ii)	Riboflavines				08.0	1000	mg/kg	6	
102	Tartrazine				08.0	500	mg/kg	7	Note 16 ⁹⁷
104	Jaune de quinoléine				08.0	500	mg/kg	7	Note 16
110	Sunset Yellow FCF				08.3.2	500	mg/kg	6	Note 16
120	Carmines				08.3.2	100	mg/kg	Adoptée	
122	Azorubine				08.0	500	mg/kg	7	Note 16
124	Ponceau 4R				08.3.2	200	mg/kg	6	
127	Erythrosine		15 mg/kg (pour produits avec liant seulement)		08.3	30	mg/kg	6	
129	Rouge allura AC				08.3.2	25	mg/kg	6	
133	Bleu brillant FCF				08.0	500	mg/kg	6	Note 16
150b	Caramel, Classe II				08.0	200,000	mg/kg	4	Note 16
150c	Caramel, Classe III				08.0	200,000	mg/kg	3	Note 16
							BPF	Adoptée	Note 3 ⁹⁸

⁹⁴ **Note 15:** base d'huile ou de graisse.

⁹⁵ **Note 130:** Seuls ou en combinaison: butyldihydroxyanisole (BHA, SIN 320), butyldihydroxytoluène (BHT, SIN 321), butyldihydroquinone tertiaire (TBHQ, SIN 319), et gallate de propyle (SIN 310).

⁹⁶ **Note 21:** en tant que EDTA de disodium et de calcium anhydre

⁹⁷ **Note 16:** utilisé dans les glaçages, les enrobages ou les décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

⁹⁸ **Note 3:** pour décorer, marquer ou estamper le produit.

Catégorie alimentaire 08.3.2 (Viande, volaille et gibier compris, coupée fine ou hachée, transformée, traitée thermiquement) et les normes du Codex pour for « Corned beef » en conserve, pour “Luncheon Meat” et pour “Chopped meat cuite ».									
N° SIN	Substance	Corned Beef	Luncheon Meat	Chopped Meat cuite	NGAA				
					No. cat.alim.	LM	Étape	Observation	
150d	Caramel Classe IV				08.0	200,000	mg/kg	3	Note 16
							BPF	Adoptée	
151	Noir brillant PN				08.0	500	mg/kg	7	Note 16
155	Brun HT				08.0	500	mg/kg	7	Note 16
160a(ii)	Carotènes, légume				08.3.2	20	mg/kg	Adoptée	
160a(i), a(ii), e, f	Caroténoïdes				08.3.2	20	mg/kg	6	
160b	Extraits d'annatto				08.3.2	50	mg/kg	7	Note 9 ⁹⁹
163(ii)	Extrait de peau de raisin				08.3.2	5000	mg/kg	3	Note 16
172(i)-(iii)	Oxydes de fer				08.3.2		BPF	6	Note 16
Exhausteurs de goût									
621	Glutamate monosodique			BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
627	5'-guanylate disodique			BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
628	5'-guanylate dipotassique			BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
Agents conservateurs									
200-203	Sorbates				08.3	2000	mg/kg	7	Note 42 ¹⁰⁰
234	Nisine				08.0	500	mg/kg	4	Note 28 ¹⁰¹
249	Nitrate de sodium	50 mg/kg en tant que nitrite de sodium résiduel dans le produit final ¹⁰²		Nitrite de sodium dans le produit final ¹⁰³	08.3	130	mg/kg	7	Note 32 ¹⁰⁴
250	Nitrite de potassium								
					Voir Nitrites				
249, 250	Nitrites				08.3	130	mg/kg	7	Note 32 ¹⁰⁴
251, 252	Nitrates				08.3.2	365	mg/kg	7	Note 30 ¹⁰⁵

⁹⁹ **Note 9:** en tant que bixine ou norbixine totale

¹⁰⁰ **Note 42:** en tant qu'acide sorbique.

¹⁰¹ **Note 28:** conversion DJA : Si une préparation typique contient 0.025 µg/U, alors la DJA de 33,000 U/kg pc devient: [(33000 U/kg pc) x (0.025 µg/U) x (1 mg/1000 µg)] = 0.825 mg/kg pc

¹⁰² La limite ajoutée est 100 mg/kg en tant que nitrite de sodium. 50 mg/kg en tant que NaNO₂ résiduel est équivalent à 30 mg/kg en tant que NO₂ ion résiduel.

¹⁰³ La limite ajoutée est 200 mg/kg en tant que nitrite de sodium. 125 mg/kg en tant que NaNO₂ résiduel est équivalent à 80 mg/kg en tant que NO₂ ion résiduel.

¹⁰⁴ **Note 32:** en tant qu'ion NO₂ résiduel.

¹⁰⁵ **Note 30:** En tant qu'ion NO₃ résiduel.

Catégorie alimentaire 08.3.2 (Viande, volaille et gibier compris, coupée fine ou hachée, transformée, traitée thermiquement) et les normes du Codex pour for « Corned beef » en conserve, pour “Luncheon Meat” et pour “Chopped meat cuite ».								
N° SIN	Substance	Corned Beef	Luncheon Meat	Chopped Meat cuite	NGAA			
					No. cat.alim.	LM	Étape	Observation
262(ii)	Diacétate de sodium				08.3	1000	mg/kg	7
508	Chlorure de potassium		BPF		Tableau 3			Adoptée
Agents de rétention d'eau								
450(iv)	Diphosphate dipotassique		3000 mg/kg en tant que P ₂ O ₅ ¹⁰⁶		No JECFA DJA			
450(viii)	Diphosphate dimagnésien			No JECFA DJA				
452(vi)	Polyphosphate de Sodium Potassium			No JECFA DJA				
339(i)	Orthophosphate monosodique							
339(ii)	Orthophosphate disodique							
339(iii)	Orthophosphate trisodique							
340(i)	Orthophosphate monopotassique							
340(ii)	Orthophosphate dipotassique							
340(iii)	Orthophosphate tripotassique							
450(i)	Diphosphate disodique							
450(ii)	Diphosphate trisodique							
450(iii)	Diphosphate tétrasodique							
450(v)	Diphosphate tétrapotassique							
450(vi)	Diphosphate dicalcique							
450(vii)	Disphosphate biacide de calcium							
451(i)	Triphosphate pentasodique							
451(ii)	Triphosphate pentapotassique							
452(i)	Polyphosphate de sodium							
452(ii)	Polyphosphate de potassium							
452(iii)	Polyphosphate de sodium calcium							

¹⁰⁶ montant ajouté. 3 000 mg/kg en tant que P₂O₅ est équivalent à 1 320 mg/kg en tant que phosphore. Le montant total de phosphates (naturellement présent plus ajouté) n'excède pas 8000 mg/kg en tant que P₂O₅ ce qui est équivalent à 1320 mg/kg en tant que phosphore.

Catégorie alimentaire 08.3.2 (Viande, volaille et gibier compris, coupée fine ou hachée, transformée, traitée thermiquement) et les normes du Codex pour for « Corned beef » en conserve, pour “Luncheon Meat” et pour “Chopped meat cuite ».									
N° SIN	Substance	Corned Beef	Luncheon Meat	Chopped Meat cuite	NGAA				
					No. cat.alim.	LM	Étape	Observation	
452(iv)	Polyphosphate de calcium								
452(v)	Polyphosphate d'ammonium								
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i-iii, v-vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Phosphates				08.3	2200	mg/kg	7	Note 33 ¹⁰⁷

107

Note 33: en tant que phosphore.

Catégorie d'aliments de la NGGA 12.5 (Soupes et bouillons) et la norme du Codex pour bouillon & Consommés (CODEX STAN 117-1981)

La description des produits dans lequel le champ du bouillon et des consommés constitue la norme

Les bouillons et consommés sont des préparations liquides claires, obtenues soit par cuisson dans de l'eau de substances appropriées riches en protéines ou leurs extraits et/ou hydrolysats, avec ou sans adjonction d'assaisonnements et/ou de substances aromatisantes, de graisses comestibles, de chlorure de sodium (sel), d'épices et de leurs extraits naturels ou distillats, ou de toute autre denrée alimentaire visant à améliorer la sapidité du produit, ainsi que des additifs autorisés à la section 4, soit par reconstitution d'un mélange équivalent d'ingrédients déshydratés conformément au mode d'emploi.

Les aliments soumis à cette norme font partie de la catégorie 12.5 (Potages et bouillons) qui contient les sous-catégories 12.5.1. (Potages et bouillons prêts à consommer y compris en conserve, en bouteille et surgelés).

Les descripteurs pertinents des catégories alimentaires de la NGAA sont :

12.0 Sels, épices, potages, sauces, salades, produits à base de protéines (y compris les produits à base de protéine de soja) et les produits à base de soja fermenté:

C'est une vaste catégorie qui comprend les substances ajoutées aux aliments pour accentuer leur arôme et leur goût (12.1 – sel; 12.2 – épices; 12.3 – vinaigres; et 12.4 - moutardes), certains plats préparés (12.5 – potages; 12.6 – sauces; et 12.7 – salades),), et les produits composés principalement de protéines dérivées des graines de soja ou d'autres sources (par ex. le lait, les céréales ou les légumes) (12.9 – produits à base ce protéines), et les produits à base de graines de soja_fermentées utilisés comme condiments (12.10 – produits à base de graines de soja_fermentées).

12.5 Potages et bouillons

Inclut les potages prêts à la consommation et les préparations. Les produits finis peuvent être à base d'eau (par exemple, consommé) ou de lait (par exemple, chowder).

12.5.1 Potages et bouillons prêts à la consommation, y compris en conserve, en bouteille et surgelés

Produits à base d'eau ou de lait consistant en un bouillon de légumes, de viande ou de poisson avec ou sans d'autres ingrédients (par exemple, légumes, viande, nouilles). Exemples: bouillons, consommés, potages à base d'eau ou de lait, chowders et bisques.

12.5.2 Préparations pour potages et bouillons:

Potage concentré à reconstituer avec de l'eau et/ou du lait, avec ou sans adjonction d'autres ingrédients facultatifs (par exemple, légumes, viande, nouilles) Exemples: extrait de viande en poudre et en cubes; potages en poudre et potages concentrés (par exemple, mentsuyu); et bouillons en cube ou en poudre

La catégorie 12.5. contient des aliments standardisés et des aliments non standardisés. La catégorie 12.5. n'est pas exclue des dispositions dans le tableau 3 de la NGAA.

Seules les classes fonctionnelles de l'additif alimentaire qui sont répertoriées dans la section de l'additif alimentaire de la norme de produit sont incluses dans le tableau suivant.

Les projets et avant-projets applicables adoptés des dispositions relatives à l'additif alimentaire dans la NGAA et cette norme de produit sont répertoriés dans le tableau suivant.

NGAA FC 12.5 (Soupes et bouillons) et la norme du Codex pour le bouillon et les consommés							
N° SIN	Substance	Bouillon et Consommés	NGAA				
			N°. Cat. d'alim.	LM	Étape	Observation	
Régulateurs d'acidité							
	Répertoriée dans le tableau 3 de la NGAA	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartrates		12.5	5000	mg/kg	7	Note 45 ¹⁰⁸
355-337; 339	Adipates		12.5	20	mg/kg	7	Note 1 ¹⁰⁹
450(iv)	Diphosphate dipotassique	1000 mg/kg en tant que P ₂ O ₅ ¹¹⁰	No JECFA DJA				
339	Phosphates de sodium		Voir Phosphates				
340	Phosphate de potassium						
450(i)	Diphosphate disodique						
450(ii)	Diphosphate trisodique						
450(iii)	Diphosphate tétrasodique						
450(v)	Diphosphate tétrapotassique						
451(i)	Triphosphate pentasodique						
451(ii)	Triphosphate pentapotassique						
452(i)	Polyphosphate de sodium						
452(ii)	Polyphosphate de potassium						
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i, ii; 343i-iii; 450i-iii, v-vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Phosphates		12.5.1	1320	mg/kg	7	Note 33 ¹¹¹
			12.5.2	6600	mg/kg	7	Note 33
514	Sulfates de sodium	BPF ¹¹²	Tableau 3		BPF	Adoptée	
541i, ii	Phosphates d'aluminium sodique		12.5.2	2000	mg/kg	7	Note 6 ¹¹³
574	Acide gluconique	BPF	No JECFA DJA				
Antiagglomérants							

¹⁰⁸ **Note 45:** en tant qu'acide tartrique.

¹⁰⁹ **Note 1:** en tant qu'acide adipique.

¹¹⁰ 1 000 mg/kg en tant que P₂O₅ est équivalent à 440 mg/kg en tant que phosphore.

¹¹¹ **Note 33:** en tant que phosphore.

¹¹² Le listage de SIN 514 sulfate de sodium n'est pas nécessaire à cause de la référence générale au tableau 3 de la NGAA dans la norme de produit.

¹¹³ **Note 6:** en tant qu'aluminium

NGAA FC 12.5 (Soupes et bouillons) et la norme du Codex pour le bouillon et les consommés							
N° SIN	Substance	Bouillon et Consommés	NGAA				
			N°. Cat. d'alim.	LM	Étape	Observation	
	Répertoriée dans le tableau 3 de la NGAA	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
341	Phosphates de calcium	3 g/kg sur matière sèche	Voir Phosphates				
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i, ii; 343i-iii; 450i-iii, v-vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Phosphates		12.5.2	6600	mg/kg	7	Note 33
Agents antimoussants							
	Répertoriée dans le tableau 3 de la NGAA	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg	12.5	10	mg/kg	Adoptée	
570	Acides gras	BPF	No JECFA DJA				
Antioxydants							
	Répertoriée dans le tableau 3 de la NGAA	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
304	Palmitate d'ascorbyle	200 mg/kg seul ou en combinaison	Voir Esters d'ascorbyle				
305	Stéarate d'ascorbyle						
304, 305	Esters d'ascorbyle		12.5	200	mg/kg	Adoptée	Note 10 ¹¹⁴
306	Mélange concentré de tocophérols	50 mg/kg seul ou en combinaison	Voir Tocophérols				
307	<i>alpha</i> -tocophérol						
306, 307	Tocophérols		12.5	200	mg/kg	7	
310	Gallate de propyle	200 mg/kg seul ou en combinaison	12.5.2	200	mg/kg	Adoptée	Notes 15 ¹¹⁵ & 130 ¹¹⁶
319	Butylhydroquinone tertiaire		12.5	200	mg/kg	Adoptée	Note 15 & 130
320	Hydroxyanisol butyle		12.5	200	mg/kg	Adoptée	Note 15 & 130
321	Hydroxytoluène butyle		12.5	100	mg/kg	Adoptée	Note 15 & 130
Colorants							
	Répertoriée dans le tableau 3 de la NGAA	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
100(i)	Curcumine	50 mg/kg	12.5	300	mg/kg	7	
101(i)	Riboflavine	200 mg/kg	Voir Riboflavines				
101(i), (ii)	Riboflavines		12.5.1	200	mg/kg	Adoptée	

¹¹⁴ **Note 10:** en tant que stéarate d'ascorbyle.

¹¹⁵ **Note 15:** base d'huile ou de graisse.

¹¹⁶ **Note 130:** Seuls ou en combinaison: butylhydroxyanisol (BHA, SIN 320), butylhydroxytoluène (BHT, SIN 321), butylhydroquinone tertiaire (TBHQ, SIN 319), et gallate de propyle (SIN 310).

NGAA FC 12.5 (Soupes et bouillons) et la norme du Codex pour le bouillon et les consommés							
N° SIN	Substance	Bouillon et Consommés	NGAA				
			N°. Cat. d'alim.	LM		Étape	Observation
			12.5.2	150	mg/kg	Adoptée	
102	Tartrazine	50 mg/kg	12.5	300	mg/kg	7	
104	Jaune de quinoléine	50 mg/kg	12.5	300	mg/kg	7	
110	Jaune soleil FCF	50 mg/kg	12.5	300	mg/kg	6	
120	Carmines	50 mg/kg	12.5	50	mg/kg	Adoptée	
122	Azorubine	50 mg/kg	12.5	300	mg/kg	7	
124	Ponceau 4R	50 mg/kg	12.5	300	mg/kg	6	
129	Rouge allura AC	50 mg/kg	12.5	300	mg/kg	6	
132	Indigotine	50 mg/kg	12.5	300	mg/kg	6	
133	Bleu brillant FCF	50 mg/kg	12.5	300	mg/kg	6	
141(i)	Complexes Chlorophylles Cuivre	400 mg/kg	Voir Chlorophylles, Complexes de cuivre				
141(i), (ii)	Complexes chlorophylles cuivre		12.5.1	400	mg/kg	6	
			12.5.2	100	mg/kg	3	
150b	Caramel Classe II	BPF	12.5	100,000	mg/kg	4	
150c	Caramel Classe III		12.5	100,000	mg/kg	3	
150d	Caramel Classe IV	3000 mg/kg		BPF	Adoptée		
			12.5	100,000	mg/kg	3	
			12.5.1	3000	mg/kg	Adoptée	
			12.5.2		BPF	Adoptée	
155	Brun HT		12.5	300	mg/kg	7	
160a(ii)	Extraits naturels de Bêta-carotène	50 mg/kg seul ou en combinaison	Voir Carotènes, Légume et Caroténoïdes				
160e	Bêta-apo-8'-caroténal						
160f	Acide bêta-apo-8'-caroténique, ester éthylique ou méthylique		Voir Caroténoïdes				
160a(ii)	Carotènes, légume		12.5	1000	mg/kg	Adoptée	
160a(i), a(ii), e, f	Caroténoïdes		12.5	300	mg/kg	6	
160b	Extraits d'annatto		12.5	150	mg/kg	7	Note 8 ¹¹⁷
161b(i)	Lutéine de <i>tagetes erecta</i>		12.5	50	mg/kg	4	
161g	Canthaxanthine		12.5.2	100	mg/kg	6	
161h(i)	Zeaxantine (synthétique)		12.5	50	mg/kg	4	
163(ii)	Extrait de peau de raisin		12.5	1500	mg/kg	3	
172(i)-(iii)	Oxydes de fer		12.5	100	mg/kg	Adoptée	
Émulsifiants, stabilisants et épaississants							
	Répertoriée dans le tableau 3 de la NGAA	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	

¹¹⁷ **Note 8:** en tant que bixine.

NGAA FC 12.5 (Soupes et bouillons) et la norme du Codex pour le bouillon et les consommés							
N° SIN	Substance	Bouillon et Consommés	NGAA				
			N°. Cat. d'alim.	LM	Étape	Observation	
405	Propylène Glycol Alginate		12.5	10,000	mg/kg	4	
432	Monolaurate de poloxyéthylène sorbitane (20)	1 g/kg seul ou en combinaison	Voir Polysorbates				
433	Monooléate de poloxyéthylène sorbitane (20)						
434	Monoalmitate de poloxyéthylène sorbitane (20)						
435	Monostéarate de poloxyéthylène sorbitane (20)						
436	Tristéarate de poloxyéthylène sorbitane (20)		12.5	1000	mg/kg	Adoptée	
432-436	Polysorbates		12.5	1000	mg/kg	Adoptée	
450(vi)	Diposphate dicalcique	3 g/kg as P ₂ O ₅ ¹¹⁸	Voir Phosphates				
452(iv)	Polyphosphate de calcium						
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i, ii; 343i-iii; 450i-iii, v-vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Phosphates		12.5.1	1320	mg/kg	7	Note 33
			12.5.2	6600	mg/kg	7	Note 33
472d	Esters tartriques de mono et di glycérides d'acides gras	BPF	No JECFA DJA				
472e	Esters diacétyltartrique et esters glycérides d'acides gras		12.5	5000	mg/kg	Adoptée	
473	Esters de saccharose et d'acides gras	2 g/kg	12.5	5000	mg/kg	7	
474	Saccharoglycérides		12.5	2000	mg/kg	7	
475	Polyglycerol Esters of Fatty Acids		12.5.1	5000	mg/kg	7	
			12.5.2	9000	mg/kg	7	Note 127 ¹¹⁹
476	Esters polyglycéroliques d'acide ricinoléique		12.5	5000	mg/kg	7	
491-495	Esters de sorbitane d'acides gras		12.5.2	250	mg/kg	7	Note 127
1420	Acétate d'amidon	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
1520	Propylène-glycol ¹²⁰		12.5.2	500	mg/kg	7	Note 127
Exhausteurs de goût							
	Répertoriée dans le tableau 3 de la NGAA	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	

¹¹⁸ 3g/kg en tant que P₂O₅ est équivalent à 1 320 mg/kg en tant que phosphore.

¹¹⁹ **Note 127:** comme servi au consommateur

¹²⁰ La norme de produits répertorie « SIN 1421 l'acétate d'amidon estérifié avec l'acétate de vinyle. » Toutefois, en vue de la 38^{ème} session du CCFAC, cette substance a été associée à SIN 1420 l'acétate d'amidon estérifié avec de l'andryde acétique sous un nouveau SIN 1420 L'acétate d'amidon et le listage pour SIN 1421 a été effacé. Voir ALINORM 06/29/12 para. 102 et annexe XVI. Le listage de SIN 1420 L'acétate d'amidon n'est pas nécessaire à cause de la référence générale au tableau 3 de la NGAA dans la norme de produit.

NGAA FC 12.5 (Soupes et bouillons) et la norme du Codex pour le bouillon et les consommés							
N° SIN	Substance	Bouillon et Consommés	NGAA				
			N°. Cat. d'alim.	LM	Étape	Observation	
Humectants							
	Répertoriée dans le tableau 3 de la NGAA	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
Agents conservateurs							
	Répertoriée dans le tableau 3 de la NGAA	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
201	Sorbate de sodium	500 mg/kg seul ou en combinaison				Voir Sorbates	
200	Acide sorbique						
202	Sorbate de potassium						
203	Sorbate de calcium						
210	Acide benzoïque						
211	Benzoate de sodium						
212	Benzoate de potassium						
213	Benzoate de calcium						
200-203	Sorbates		12.5	1000	mg/kg	7	Note 42 ¹²¹
210-213	Benzoates		12.5	500	mg/kg	Adoptée	Note 13 ¹²²
214, 216, 218	Hydroxybenzoates		12.5	300	mg/kg	7	Note 27 ¹²³
262(ii)	Diacétate de sodium		12.5	500	mg/kg	7	
220-225, 227, 228, 539	Suphites		12.5	1000	mg/kg	6	Note 44 ¹²⁴
234	Nisine		12.5.1		BPF	7	Note 28 ¹²⁵
Édulcorants							
	Répertoriée dans le tableau 3 de la NGAA	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée	
950	Potassium d'acésulfame		12.5	110	mg/kg	6	
951	Aspartame		12.5	600	mg/kg	6	
954	Saccharine (et sels de sodium, potassium, calcium)		12.5	110	mg/kg	6	
955	Sucralose		12.5	1250	mg/kg	6	
956	Alitame		12.5	40	mg/kg	6	
961	Néotame		12.5	20	mg/kg	3	
962	Sel d'aspartame-acésulfame		12.5	250	mg/kg	3	Notes 113 ¹²⁶ & 138 ¹²⁷

¹²¹ **Note 42:** en tant qu'acide ascorbique.

¹²² **Note 13:** en tant qu'acide benzoïque.

¹²³ **Note 27:** en qualité de d'acide p-hydroxybenzoïque.

¹²⁴ **Note 44:** en tant que SO₂ résiduel.

¹²⁵ **Note 28** conversion DJA: Si une préparation typique contient 0.025 µg/U, alors la DJA de 33,000 U/kg pc devient: [(33000 U/kg pc) x (0.025 µg/U) x (1 mg/1000 µg)] = 0.825 mg/kg pc

NGAA FC 12.5 (Soupes et bouillons) et la norme du Codex pour le bouillon et les consommés						
N° SIN	Substance	Bouillon et Consommés	NGAA			
			N°. Cat. d'alim.	LM	Étape	Observation
Gaz d'emballage						
	Répertoriée dans le tableau 3 de la NGAA	BPF	Tableau 3		BPF	Adoptée

¹²⁶ **Note 113:** niveau d'utilisation enregistré comme équivalent de l'acésulfame de potassium.

¹²⁷ **Note 138:** pour utilisation dans les produits faiblement énergétiques seulement

Annexe III

Recommandations – Révision des catégories alimentaires de la NGAA et des normes de produits du Codex qui entrent dans le mandat des Comités de produits inactifs

05.1.1 Préparations à base de cacao (poudre) et pâte/tourteau de cacao

Norme pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao (CODEX STAN 141-1983)

Norme pour les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres (CODEX STAN 105-1981)

Réviser la section sur les additifs alimentaires dans ces normes pour actualiser la NGAA comme suit :

« L'utilisation des régulateurs d'acidité, des antiagglomérants, des antioxydants, des agents de charge, des colorants, des émulsifiants, des humectants, des agents de conservation, des agents de démoulage, des stabilisants, des édulcorants, et des épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 05.1.1 (Préparations à base de cacao (poudre) et pâte/tourteau de cacao) est acceptable dans les aliments conformes à la présente norme. »

NGAA

La catégorie d'aliments 05.1.1 contient **uniquement** des aliments normalisés. Par conséquent, les dispositions approuvées par le CCFA pour adoption par la CCA devront être compatibles avec les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes (annexe II), conformément aux principes énoncés dans la recommandation 1, ci-dessus. Toute disposition de la NGAA énoncée en annexe II, ci-dessus, qui n'est pas compatible avec les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produit est recommandée pour révocation ou interruption.

Par ailleurs, l'annexe au tableau 3 de la NGAA devra être révisée pour inclure la catégorie 05.1.1 Préparations à base de cacao (poudre) et pâte/tourteau de cacao.

Dans le tableau ci-après, la colonne intitulée « action (étape) » indique, pour les tableaux 1 et 2 de la NGAA: les (i) projets (étapes 6 ou 7) et les avant-projets (étapes 3 ou 4) des dispositions qui sont proposées pour interruption; (ii) les dispositions Adoptées (étapes 8) qui sont proposées pour révocation; (iii) les dispositions qui sont proposées pour adoption à l'étape 8 (indiquées par « adoption »; (iv) les dispositions qui ont été adoptées précédemment à l'étape 8 (indiquées par « adoptée »; et (v) les projets et les avant-projets des dispositions à soumettre au CCFA pour nouvel examen (indiquées par un numéro d'étape uniquement).

Catégorie d'aliments 05.1.1 de la NGAA Préparations à base de cacao (poudre) et pâte/tourteau de cacao						
N° SIN	Substance	N°. Cat. d'alim.	LM		Observation	Action (Étape)
100(i)	Curcumine	05.1	300	mg/kg		Interrompue (7)
		05.1.2	300	mg/kg		7
		05.1.3	300	mg/kg		7
		05.1.4	300	mg/kg		7
		05.1.5	300	mg/kg		7

Catégorie d'aliments 05.1.1 de la NGAA Préparations à base de cacao (poudre) et pâte/tourteau de cacao						
N° SIN	Substance	N°. Cat. d'alim.	LM		Observation	Action (Étape)
102	Tartrazine	05.1	300	mg/kg		Interrompue (7)
		05.1.2	300	mg/kg		7
		05.1.3	300	mg/kg		7
		05.1.4	300	mg/kg		7
		05.1.5	300	mg/kg		7
104	Jaune de quinoléine	05.1	300	mg/kg		Interrompue (7)
		05.1.2	300	mg/kg		7
		05.1.3	300	mg/kg		7
		05.1.4	300	mg/kg		7
		05.1.5	300	mg/kg		7
110	Jaune soleil	05.1.1	50	mg/kg		Interrompue (6)
122	Azorubine	05.1	50	mg/kg		Interrompue (7)
		05.1.2	50	mg/kg		7
		05.1.3	50	mg/kg		7
		05.1.4	50	mg/kg		7
		05.1.5	50	mg/kg		7
124	Ponceau 4R	05.1.1	50	mg/kg		Interrompue (6)
150b	Caramel II	05.0	50,000	mg/kg		Interrompue (4)
		05.1.2	50,000	mg/kg		4
		05.1.3	50,000	mg/kg		4
		05.1.4	50,000	mg/kg		4
		05.1.5	50,000	mg/kg		4
		05.2	50,000	mg/kg		4
		05.3	50,000	mg/kg		4
		05.4	50,000	mg/kg		4
150c	Caramel III	05.0	50,000	mg/kg		Interrompue (3)
		05.1.1		BPF		Interrompue (6)
		05.1.2	50,000	mg/kg		3
		05.1.3	50,000	mg/kg		3
		05.1.4	50,000	mg/kg		3
		05.1.5	50,000	mg/kg		3
		05.2	50,000	mg/kg		3
		05.3	50,000	mg/kg		3
		05.4	50,000	mg/kg		3
150d	Caramel IV	05.0	50,000	mg/kg		Interrompue (3)
		05.1.1		BPF		Interrompue (6)
		05.1.2	50,000	mg/kg		3
		05.1.3	50,000	mg/kg		3

Catégorie d'aliments 05.1.1 de la NGAA Préparations à base de cacao (poudre) et pâte/tourteau de cacao						
N° SIN	Substance	N°. Cat. d'alim.	LM		Observation	Action (Étape)
		05.1.4	50,000	mg/kg		3
		05.1.5	50,000	mg/kg		3
		05.2	50,000	mg/kg		3
		05.3	50,000	mg/kg		3
		05.4	50,000	mg/kg		3
160a(i),a(ii), e, f	Caroténoïdes	05.1.1	300	mg/kg		Interrompue (6)
160b	Extraits d'annatto	05.1	200	mg/kg	Note 8 ¹²⁸	Interrompue (4)
		05.1.1		BPF		Interrompue (7)
		05.1.2	200	mg/kg	Note 8	4
		05.1.3	200	mg/kg	Note 8	4
		05.1.4	200	mg/kg	Note 8	4
		05.1.5	200	mg/kg	Note 8	4
170(i)	Carbonate de calcium	05.1.1		BPF		Adoptée
200-203	Sorbates	05.1.1	1500	mg/kg	Note 42 ¹²⁹	Interrompue (7)
214, 216, 218	Hydroxybenzoates	05.1.1	700	mg/kg	Note 27 ¹³⁰	Interrompue (7)
304, 305	Esters d'ascorbyle	05.0	500	mg/kg	Notes 10 ¹³¹ , 15 ¹³² & 114 ¹³³	Révoqué
		05.1.2	500	mg/kg	Notes 10 & 15	Adoptée
		05.1.3	500	mg/kg	Notes 10 & 15	Adoptée
		05.1.4	500	mg/kg	Notes 10 & 15	Adoptée
		05.1.5	500	mg/kg	Notes 10 & 15	Adoptée
		05.2	500	mg/kg	Notes 10 & 15	Adoptée
		05.3	500	mg/kg	Notes 10 & 15	Adoptée
		05.4	500	mg/kg	Notes 10 & 15	Adoptée
306, 307	Tocophérols	05.1.1	500	mg/kg	Note 15	Interrompue (7)
310	Gallate de propyle	05.1	200	mg/kg	Notes 15 & 130 ¹³⁴	Révoquée
		05.1.2	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Adoptée
		05.1.3	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Adoptée
		05.1.4	200	mg/kg	Notes 15, 130 & 141 ¹³⁵	Adoptée

¹²⁸ **Note 8:** en tant que bixine.

¹²⁹ **Note 42:** en tant qu'acide sorbique.

¹³⁰ **Note 27:** en tant qu'acide p-hydroxybenzoïque.

¹³¹ **Note 10:** en tant que stéarate d'ascorbyle.

¹³² **Note 15:** à base de matières grasses ou d'huile.

¹³³ **Note 114:** à l'exception du cacao en poudre.

¹³⁴ **Note 130:** seuls ou en combinaison: butylhydroxyanisol (BHA, SIN 320), butylhydroxytoluène (BHT, SIN 321), butylhydroquinone tertiaire (TBHQ, SIN 319), et gallate de propyle (SIN 310).

Catégorie d'aliments 05.1.1 de la NGAA Préparations à base de cacao (poudre) et pâte/tourteau de cacao						
N° SIN	Substance	N°. Cat. d'alim.	LM		Observation	Action (Étape)
		05.1.5	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Adoptée
322	Lécithine	05.1.1		BPF		Adoption
330	Acide citrique	05.1.1		BPF		Adoption
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartrates	05.1.1	5000	mg/kg	Notes 45 ¹³⁶ & 97 ¹³⁷	Adoption
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i-iii, v-vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Phosphates	05.1.1	6000	mg/kg	Note 33 ¹³⁸	Interrompue (7)
			1100	mg/kg	Notes 33, 97 & A ¹³⁹	Adoptée
400	Acide alginique	05.1.1		BPF	Note 97	Adoptée
405	Propylène Glycol Alginate	05.1	5000	mg/kg		Interrompue (7)
		05.1.2	5000	mg/kg		7
		05.1.3	5000	mg/kg		7
		05.1.4	5000	mg/kg		7
		05.1.5	5000	mg/kg		7
407	Carragénane et sels Na, K, NH ₄ (et furcellarane)	05.1.1		BPF	Note 97	Adoptée
410	Gomme de caroube	05.1.1		BPF	Note 97	Adoptée
412	Gomme de guar	05.1.1		BPF	Note 97	Adoptée
413	Gomme adragante	05.1.1		BPF	Note 97	Adoptée
414	Gomme arabique	05.1.1		BPF	Note 97	Adoptée
415	Gomme xanthane	05.1.1		BPF	Note 97	Adoptée
416	Gomme Karaya	05.1.1		BPF	Note 97	Adoptée
417	Gomme tara	05.1.1		BPF	Note 97	Adoptée
418	Gomme gellane	05.1.1		BPF	Note 97	Adoptée
420	Sorbitol (et sirop de sorbitol)	05.1.1		BPF	Note 97	Adoptée
421	Mannitol	05.1.1		BPF	Note 97	Adoptée
442	Sels d'ammonium de l'acide phosphatidique	05.1.1	10,000	mg/kg	Note 97	Adoptée
460(i)	Cellulose microcristalline	05.1.1		BPF	Note 97	Adoptée
460(ii)	Cellulose en poudre	05.1.1		BPF	Note 97	Adoptée
466	Carboxyméthyle-cellulose	05.1.1		BPF	Note 97	Adoptée
471	Mono- and Diglycerides	05.1.1		BPF		Adoptée
473	Esters de saccharose d'acides gras	05.1	10,000	mg/kg		Interrompue (7)
		05.1.1	10,000	mg/kg	Note 97	Adoptée

¹³⁵ **Note 141:** à utiliser uniquement dans le chocolat blanc.

¹³⁶ **Note 45:** en tant qu'acide tartrique.

¹³⁷ **Note 97:** Dans le **produit final**/ les produits à base de cacao/chocolat finis.

¹³⁸ **Note 33:** en tant que phosphore.

¹³⁹ **Note A:** à l'exception de l'utilisation du phosphate tricalcique (SIN 341(iii)) comme antiagglomérant pour 4400 mg/kg en tant que phosphore.

Catégorie d'aliments 05.1.1 de la NGAA Préparations à base de cacao (poudre) et pâte/tourteau de cacao						
N° SIN	Substance	N°. Cat. d'alim.	LM		Observation	Action (Étape)
		05.1.2	10,000	mg/kg		7
		05.1.3	10,000	mg/kg		7
		05.1.4	10,000	mg/kg		7
		05.1.5	10,000	mg/kg		7
474	Saccharoglycérides	05.1.1	10,000	mg/kg		Interrompue (7)
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	05.1.1	9000	mg/kg		Interrompue (7)
			5000	mg/kg	Note 97	Adoptée
476	Esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interestérifié	05.1.1	5000	mg/kg	Note 97	Adoptée
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	05.1.1	5000	mg/kg	Note 97	Adoptée
480	Sulfosuccinate dioctylique de sodium	05.1.1	4000	mg/kg		Interrompue (7)
481(i), 482(i)	2 Stéaryl lactylé	05.1.1	2000	mg/kg		Interrompue (7)
491-495	Esters de sorbitane d'acides gras	05.0	20,000	mg/kg		Interrompue (7)
		05.1.1	2000	mg/kg	Note 97	Adoptée
		05.1.2	20,000	mg/kg		7
		05.1.3	20,000	mg/kg		7
		05.1.4	20,000	mg/kg		7
		05.1.5	20,000	mg/kg		7
500(i)	Carbonate de sodium	05.1.1		BPF		Adoptée
500(ii)	Carbonate acide de sodium	05.1.1		BPF		Adoptée
501(i)	Carbonate de potassium	05.1.1		BPF		Adoptée
501(ii)	Carbonate acide de potassium	05.1.1		BPF		Adoptée
503(i)	Carbonate d'ammonium	05.1.1		BPF		Adoptée
503(ii)	Ammonium Hydrogen Carbonate	05.1.1		BPF		Adoptée
504(i)	Carbonate de magnésium	05.1.1		BPF		Adoptée
524	Hydroxyde de sodium	05.1.1		BPF		Adoptée
525	Hydroxyde de potassium	05.1.1		BPF		Adoptée
526	Hydroxyde de calcium	05.1.1		BPF		Adoptée
527	Hydroxyde d'ammonium	05.1.1		BPF		Adoptée
528	Hydroxyde de magnésium	05.1.1		BPF		Adoptée
530	Oxyde de magnésium	05.1.1		BPF		Adoptée
541(i), (ii)	Phosphates de sodium aluminium	05.1.1	2000	mg/kg	Notes 6 ¹⁴⁰ & 72 ¹⁴¹	Interrompue (7)
551	Silice amorphe	05.1.1	10,000	mg/kg	Note 97	Adoptée
552	Silicate de calcium	05.1.1	10,000	mg/kg	Note 97	Adoptée
553(i)	Silicate de magnésium	05.1.1	10,000	mg/kg	Note 97	Adoptée

¹⁴⁰ **Note 6:** en tant qu'aluminium.

¹⁴¹ **Note 72:** prêt à consommer.

Catégorie d'aliments 05.1.1 de la NGAA Préparations à base de cacao (poudre) et pâte/tourteau de cacao						
N° SIN	Substance	N°. Cat. d'alim.	LM		Observation	Action (Étape)
553(iii)	Talc	05.1.1	10,000	mg/kg	Note 97	Adoptée
554	Aluminosilicate de sodium	05.1.1	10,000	mg/kg	Note 97	Adoptée
559	Silicate d'aluminium	05.1.1	10,000	mg/kg	Note 97	Adoptée
905d	Huile minérale, viscosité élevée	05.1	2000	mg/kg	Note 3 ¹⁴²	Révoqué
		05.1.2	2000	mg/kg	Note 3	Adoptée
		05.1.3	2000	mg/kg	Note 3	Adoptée
		05.1.4	2000	mg/kg	Note 3	Adoptée
		05.1.5	2000	mg/kg	Note 3	Adoptée
905e	Huile minérale, viscosité moyenne et faible (classe I)	05.0	2000	mg/kg	Note 3	Révoquée
		05.1.2	2000	mg/kg	Note 3	Adoptée
		05.1.3	2000	mg/kg	Note 3	Adoptée
		05.1.4	2000	mg/kg	Note 3	Adoptée
		05.1.5	2000	mg/kg	Note 3	Adoptée
		05.2	2000	mg/kg	Note 3	Adoptée
		05.3	2000	mg/kg	Note 3	Adoptée
05.4	2000	mg/kg	Note 3	Adoptée		
950	Acesulfame Potassium	05.1.1	2500	mg/kg		Interrompue (6)
			350	mg/kg	Note 97	Adoptée
951	Aspartame	05.1.1	3000	mg/kg	Note 97	Adoptée
952	Cyclamates	05.1	500	mg/kg	Note 17 ¹⁴³	Interrompue (6)
		05.1.2	500	mg/kg	Note 17	6
		05.1.3	500	mg/kg	Note 17	6
		05.1.4	500	mg/kg	Note 17	6
		05.1.5	500	mg/kg	Note 17	6
953	Isomalt	05.1.1		BPF	Note 97	Adoptée
954	Saccharine (et sels de sodium, potassium, calcium)	05.1	500	mg/kg		Interrompue (6)
		05.1.1	100	mg/kg	Note 97	Adoptée
		05.1.2	500	mg/kg		6
		05.1.3	500	mg/kg		6
		05.1.4	500	mg/kg		6
955	Sucralose	05.1.1	1500	mg/kg		Interrompue (6)
			580	mg/kg	Note 97	Adoptée
956	Alitame	05.0	300	mg/kg		Interrompue (6)
		05.1.2	300	mg/kg		6

¹⁴² **Note 3:** traitement en surface.

¹⁴³ **Note 17:** en tant qu'acide cyclamique

Catégorie d'aliments 05.1.1 de la NGAA Préparations à base de cacao (poudre) et pâte/tourteau de cacao						
N° SIN	Substance	N°. Cat. d'alim.	LM		Observation	Action (Étape)
		05.1.3	300	mg/kg		6
		05.1.4	300	mg/kg		6
		05.1.5	300	mg/kg		6
		05.2	300	mg/kg		6
		05.3	300	mg/kg		6
		05.4	300	mg/kg		6
957	Thaumatine	05.1.1		BPF	Note 97	Adoptée
961	Néotame	05.1.1	100	mg/kg		Interrompue (3)
962	Sel d'aspartame acésulfame	05.1.1	4660	mg/kg	Note 119 ¹⁴⁴	Interrompue (3)
965	Maltitol et sirop de maltitol	05.1.1		BPF	Note 97	Adoptée
966	Lactitol	05.1.1		BPF	Note 97	Adoptée
967	Xylitol	05.1.1		BPF	Note 97	Adoptée
1200	Polydextrose	05.1.1		BPF	Note 97	Adoptée
1400	Dextrines, amidon torréfié blanc et brun	05.1.1		BPF	Note 97	Adoptée
1401	Amidon traité aux acides	05.1.1		BPF	Note 97	Adoptée
1402	Amidon traité aux alcalis	05.1.1		BPF	Note 97	Adoptée
1403	Amidon blanchi	05.1.1		BPF	Note 97	Adoptée
1404	Amidon oxydé	05.1.1		BPF	Note 97	Adoptée
1405	Amidon traité aux enzymes	05.1.1		BPF	Note 97	Adoptée
1503	Huile de ricin	05.1		BPF		Interrompue (6)
		05.1.2		BPF		6
		05.1.3		BPF		6
		05.1.4		BPF		6
		05.1.5		BPF		6
1520	Propylène-glycol	05.0	240,000	mg/kg		Interrompue (7)
		05.1.2	240,000	mg/kg		7
		05.1.3	240,000	mg/kg		7
		05.1.4	240,000	mg/kg		7
		05.1.5	240,000	mg/kg		7
		05.2	240,000	mg/kg		7
		05.3	240,000	mg/kg		7
		05.4	240,000	mg/kg		7

¹⁴⁴ **Note 119:** niveau d'utilisation enregistré comme équivalent de l'aspartame.

05.1.4 Produits à base de cacao et de chocolat**Norme pour le chocolat et les produits de chocolat (CODEX STAN 87-1981)**

Réviser la section sur les additifs alimentaires de ces normes pour actualiser la NGAA comme suit:

« L'utilisation des régulateurs d'acidité, des antioxydants, des agents de charge, des émulsifiants, des agents de glaçage et des édulcorants conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 05.1.4 (Produits à base de cacao et de chocolat) ou énumérés au tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires est acceptable dans les aliments conformes à cette norme. »

NGAA

Les dispositions suivantes devront être approuvées par le CCFA pour adoption par la CCA. Des dispositions supplémentaires énumérées en annexe II seront examinées par le CCFA dans le cadre de son élaboration continue de la NGAA.

Catégorie d'aliments 05.1.4 de la NGAA Produits à base de cacao et de chocolat					
N° SIN	Substance	LM		Observation	Action
306, 307	Tocophérols	750	mg/kg	Notes 15 ¹⁴⁵ & 141 ¹⁴⁶	Adoptée (Étape 8)
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartrates	5000	mg/kg	Note 45 ¹⁴⁷	Adoptée (Étape 8)
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i-iii, v-vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Phosphates	1100	mg/kg	Note 33 ¹⁴⁸	Adoptée (Étape 8)
432-436	Polysorbates	10,000	mg/kg	Note B ¹⁴⁹	Adoptée (Étape 8)
442	Sels d'ammonium d'acides phosphatidiques	10,000	mg/kg	Note B	Adoptée (Étape 8)
476	Esters polyglycérolqies de l'acide ricinoléique interestérifié	5000	mg/kg	Note B	Adoptée (Étape 8)
491-495	Esters de sorbitane d'acides gras	10,000	mg/kg	Note B	Adoptée (Étape 8)
950	Acésulfame potassium	500	mg/kg		Adoptée (Étape 5/8)
951	Aspartame	2000	mg/kg		Adoptée (Étape 8)
952	Cyclamates	500	mg/kg	Note 17 ¹⁵⁰	Adoptée (Étape 8)
954	Saccharine (et sels de sodium, potassium et calcium)	500	mg/kg		Adoptée (Étape 8)

¹⁴⁵ **Note 15:** base d'huile ou de graisse.

¹⁴⁶ **Note 141:** à utiliser seulement dans le chocolat blanc.

¹⁴⁷ **Note 45:** en tant qu'acide tartrique.

¹⁴⁸ **Note 33:** en tant que phosphore.

¹⁴⁹ **Note B:** niveau d'utilisation seul; ne doit pas dépasser 15,000 mg/kg en combinaison.

¹⁵⁰ **Note 17:** en tant qu'acide cyclamique.

Catégorie d'aliments 05.1.4 de la NGAA Produits à base de cacao et de chocolat				
Aucune action n'est requise pour les dispositions de la NGAA suivantes, car elles ont déjà été adoptées par la Commission				
N° SIN	Substance	LM		Observation
304, 305	Esters d'ascorbyle ¹⁵¹	500	mg/kg	Notes 10 ¹⁵² & 15
310	Gallate de propyle ¹⁵¹	200	mg/kg	Notes 15, 130 ¹⁵³ & 141
319	Butylhydroquinone tertiaire	200	mg/kg	Notes 15, 130 & 141
320	Hydroxyanisole butyle	200	mg/kg	Notes 15, 130 & 141
321	Hydroxytoluène Butyle	200	mg/kg	Notes 15, 130 & 141
901	Cire d'abeille, blanche et jaune		BPF	Note 3 ¹⁵⁴
902	Cire candelilla		BPF	
903	Cire de carnauba	5000	mg/kg	Note 3
904	Gomme lacque		BPF	Note 3
905d	Huile minérale, viscosité élevée ¹⁵¹	2000	mg/kg	Note 3
905e	Huile minérale, viscosité moyenne et faible (classe I) ¹⁵¹	2000	mg/kg	Note 3

¹⁵¹ À l'origine, la disposition de la NGAA avait été adoptée dans une catégorie d'aliments plus large (par ex. 05.0 ou 05.1). Par ailleurs, suite à la recommandation relative à la catégorie d'aliments 05.1.1, qui ne contient que des aliments normalisés (voir le tableau précédent), l'utilisation dans la catégorie d'aliments plus large a été élargie pour tenir compte de l'utilisation appropriée dans la catégorie 05.1.1 et les sous-catégories, y compris 05.1.4.

¹⁵² **Note 10:** en tant que stéarate d'ascorbyle.

¹⁵³ **Note 130:** seuls ou en combinaison: butylhydroxyanisole (BHA, SIN 320), butylhydroxytoluène (BHT, SIN 321), butylhydroquinone tertiaire (TBHQ, SIN 319), et gallate de propyle (SIN 310).

¹⁵⁴ **Note 3:** traitement de surface.

06.2.1 Farines**Norme pour la farine de blé (CODEX STAN 152-1985)**

Réviser la section sur les additifs alimentaires de ces normes pour actualiser la NGAA comme suit:

« L'utilisation des enzymes et des agents de traitement de la farine utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 06.2.1 (Farines) est acceptable dans les aliments conformes à la présente norme. »

NGAA

Les dispositions devront être approuvées par le CCFA pour adoption par la CCA. Les dispositions supplémentaires énumérées en annexe seront examinées par le CCFA dans le cadre de son élaboration continue de la NGAA.

Catégorie d'aliments 06.2.1 de la NGAA Farines					
N° SIN	Substance	LM		Observation	Action
300	Acide ascorbique	300	mg/kg		Adoptée (Étape 8)
301	Ascorbate de sodium	300	mg/kg		Adoptée (Étape 8)
303	Ascorbate de potassium	300	mg/kg		Adoptée (Étape 8)
322	Lécithine	2000	mg/kg		Adoptée (Étape 8)
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii, v-vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Phosphates	1100	mg/kg	Note 33 ¹⁵⁵	Adoptée (Étape 8)
928	Peroxyde de benzoyle	60	mg/kg		Adoptée (Étape 8)

Catégorie d'aliments 06.2.1 de la NGAA Farines					
Aucune action n'est requise pour les dispositions de la NGAA suivantes car elles ont déjà été adoptées par la Commission					
N° SIN	Substance	LM		Observation	Catégorie d'aliments
220-225, 227, 228, 539	Sulfites	200	mg/kg	Note 44 ¹⁵⁶	06.2.1
925	Chlorure	2500	mg/kg	Note 87 ¹⁵⁷	06.2.1
926	Peroxyde de chlore	2500	mg/kg	Note 87	06.2.1
927a	Azodicarbonamide	45	mg/kg		06.2.1
1101(i)	Protéase de <i>A. oryzae</i>		BPF		06.2.1
1100	Amylase de <i>A. oryzae</i>		BPF		06.2

¹⁵⁵ **Note 33:** en tant que phosphore.

¹⁵⁶ **Note 44:** en tant que SO₂ résiduel.

¹⁵⁷ **Note 87:** niveau de traitement.

06.4.3 Pâtes et nouilles précuites et produits similaires**Norme pour les nouilles instantanées (CODEX STAN 249-2006)**

Réviser la section sur les additifs alimentaires de ces normes pour actualiser la Norme comme suit:

« L'utilisation des régulateurs d'acidité, des antiagglomérants, des antioxydants, des colorants, des émulsifiants, des exaltateurs d'arôme, des agents de traitement de la farine, des humectants, des agents de conservation, des stabilisants et des épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 06.4.3 (Pâtes et nouilles précuites et produits similaires) ou énumérés au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires est acceptable pour les aliments conformes à cette norme ».

NGAA

Les dispositions suivantes devront être approuvées par le CCFA pour adoption par la CCA. Les dispositions supplémentaires énumérées en annexe II seront examinées par le CCFA dans le cadre de son élaboration continue de la NGAA.

Catégorie d'aliments 06.4.3 de la NGAA Pâtes et nouilles précuites et produits similaires					
N° SIN	Substance	LM		Observation	Action
100(i)	Curcumine	500	mg/kg		Adoptée (Étape 8)
102	Tartrazine	300	mg/kg		Adoptée (Étape 8)
110	Jaune soleil FCF	300	mg/kg		Adoptée (Étape 8)
120	Carmins	100	mg/kg		Adoptée (Étape 5/8)
123	Amaranthe	100	mg/kg		Adoptée (Étape 8)
141(i), (ii)	Complexes chlorophylle cuivre	100	mg/kg		Adoptée (Étape 5/8)
143	Vert solide FCF	290	mg/kg		Adoptée (Étape 5/8)
150b	Caramel I	50,000	mg/kg		Adoptée (Étape 5/8)
150c	Caramel III	50,000	mg/kg		Adoptée (Étape 5/8)
150d	Caramel IV	50,000	mg/kg		Adoptée (Étape 5/8)
160a(ii)	Carotène, extraits naturels	1000	mg/kg		Adoptée (Étape 5/8)
160a(i), a(ii), e, f	Caroténoïdes	1200	mg/kg		Adoptée (Étape 5/8)
200-203	Sorbates	2000	mg/kg	Note 42 ¹⁵⁸	Adoptée (Étape 8)
304, 305	Esters d'ascorbyle	500	mg/kg	Note 10 ¹⁵⁹	Adoptée (Étape 5/8)
		20	mg/kg	Note 10	Révoqué
306, 307	Tocophérols	200	mg/kg		Adoptée (Étape 5/8)
310	Gallate de propyle	200	mg/kg	Notes 15 ¹⁶⁰ & 130 ¹⁶¹	Adoptée (Étape 5/8)

¹⁵⁸ **Note 42:** en tant qu'acide ascorbique.

¹⁵⁹ **Note 10:** en tant que stéarate d'ascorbyle.

¹⁶⁰ **Note 15:** base d'huile ou de graisse.

¹⁶¹ **Note 130:** seuls ou en combinaison: butylhydroxyanisol (BHA, SIN 320), butylhydroxytoluène (BHT, SIN 321), butylhydroquinone tertiaire (TBHQ, SIN 319), et gallate de propyle (SIN 310).

Catégorie d'aliments 06.4.3 de la NGAA Pâtes et nouilles précuites et produits similaires					
N° SIN	Substance	LM		Observation	Action
		100	mg/kg		
334; 335(i), (ii); 336(l), (ii); 337	Tartrates	7500	mg/kg	Note 45 ¹⁶²	Adoptée (Étape 5/8)
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii, v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	Phosphates	2000	mg/kg	Note 33 ¹⁶³	Adoptée (Étape 5/8)
405	Alginate de propylène glycol	5000	mg/kg		Adoptée (Étape 8)
430, 431	Stéarate de polyoxyéthylène	5000	mg/kg	Note 2 ¹⁶⁴	Adoptée (Étape 5/8)
432-436	Polysorbates	5000	mg/kg		Adoptée (Étape 5/8)
459	Bêta-cyclodextrine	1000	mg/kg		Adoptée (Étape 8)
473	Esters de saccharose d'acides gras	2000	mg/kg		Adoptée (Étape 5/8)
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	2000	mg/kg		Adoptée (Étape 8)
476	Esters polyglycérolique de l'acide ricinoléique interestérifié	500	mg/kg		Adoptée (Étape 8)
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	5000	mg/kg	Note 2	Adoptée (Étape 5/8)
481(i), 482(i)	Lactylates de stearoyl-2	5000	mg/kg		Adoptée (Étape 5/8)
491-495	Esters de sorbitane d'acides gras	5000	mg/kg	Note 2	Adoptée (Étape 5/8)
900a	Polydiméthylsiloxane	50	mg/kg		Adoptée (Étape 5/8)
1520	Propylène glycol	10,000	mg/kg		Adoptée (Étape 5/8)

Catégorie d'aliments 06.4.3 de la NGAA Pâtes et nouilles précuites et produits similaires					
Aucune action n'est requise pour les dispositions de la NGAA suivantes car elles ont déjà été adoptées par la Commission					
N° SIN	Substance	LM		Observation	
101(i), (ii)	Riboflavines	300	mg/kg		
210-213	Benzoates	1000	mg/kg	Note 13 ¹⁶⁵	
220-225, 227, 228, 539	Sulfites	20	mg/kg	Note 44 ¹⁶⁶	
319	Butylhydroquinone tertiaire(TBHQ)	200	mg/kg	Notes 15 & 130	
320	Hydroxyanisole butylé BHA)	200	mg/kg	Notes 15 & 130	
321	Hydroxytoluène butilé(BHT)	200	mg/kg	Notes 15 & 130	

¹⁶² **Note 45:** en tant qu'acide tartrique.

¹⁶³ **Note 33:** en tant que phosphore.

¹⁶⁴ **Note 2:** sur la base de l'ingrédient sec, le poids sec, le mélange sec ou concentré.

¹⁶⁵ **Note 13:** en tant qu'acide benzoïque.

¹⁶⁶ **Note 44:** en tant que SO₂ résiduel.

Catégorie d'aliments 06.4.3 de la NGAA Pâtes et nouilles précuites et produits similaires				
Aucune action n'est requise pour les dispositions de la NGAA suivantes car elles ont déjà été adoptées par la Commission				
N° SIN	Substance	LM		Observation
472 ^e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltratrique et d'acides gras	10,000	mg/kg	

08.2.2 Viande, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux, transformée et traitée thermiquement

Norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 96-1981)

Norme pour l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981)

Réviser la section sur les additifs alimentaires de ces normes pour actualiser la NGAA comme suit:

« L'utilisation des régulateurs d'acidité, des antioxydants, des exaltateurs d'arôme, des agents de conservation, des épaississants et des agents de rétention d'eau utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 08.2.2 (Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement en pièces ou en morceaux) ou énumérés au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires est acceptable dans les aliments conformes à la présente norme ».

NGAA

Les dispositions suivantes devront être approuvées par le CCFA pour adoption par la CCA. Les dispositions supplémentaires énumérées en annexe II seront examinées par le CCFA dans le cadre de son élaboration continue de la NGAA.

Catégorie d'aliments 08.2.2 de la NGAA Viande, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux, transformée et traitée thermiquement					
N° SIN	Substance	LM		Observation	Action
249, 250	Nitrites	80	mg/kg	Note 32 ¹⁶⁷	Adoptée (Étape 8)
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i-iii, v-vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Phosphates	1320	mg/kg	Note 33 ¹⁶⁸	Adoptée (Étape 8)

Catégorie d'aliments 08.2.2 de la NGAA Viande, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux, transformée et traitée thermiquement					
Aucune action n'est requise pour les dispositions de la NGAA suivantes car elles ont déjà été adoptées par la Commission					
N° SIN	Substance	LM	Observation	Catégorie d'aliments	
120	Carmins	500	mg/kg	Note 16 ¹⁶⁹	08.0

¹⁶⁷ **Note 32:** en tant qu'ion NO₂ résiduel

¹⁶⁸ **Note 33:** en tant que phosphore.

¹⁶⁹ **Note 16:** utilisé dans les glaçages, les enrobages ou les décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

Catégorie d'aliments 08.2.2 de la NGAA Viande, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux, transformée et traitée thermiquement				
Aucune action n'est requise pour les dispositions de la NGAA suivantes car elles ont déjà été adoptées par la Commission				
N° SIN	Substance	LM	Observation	Catégorie d'aliments
150c	Caramel III		BPF Note 3 ¹⁷⁰	08.0
150d	Caramel IV		BPF	08.0
160a(ii)	Carotènes, extraits naturels	5000	mg/kg Note 16	08.2
310	Gallate de propyle	200	mg/kg Notes 15 ¹⁷¹ & 130 ¹⁷²	08.2
320	BHA	200	mg/kg Notes 15 & 130	08.2

08.3.2 Viande, volaille et gibier compris, coupée fine ou hachée, transformée, traitée thermiquement

Norme pour le « corned beef » (en boîte) (CODEX STAN 88-1981)

Norme pour le « luncheon meat » (CODEX STAN 89-1981)

Norme pour le « chopped meat » (CODEX STAN 98-1981)

Réviser la section sur les additifs alimentaires de ces normes pour actualiser la NGAA comme suit:

« L'utilisation des régulateurs d'acidité, des antioxydants, des colorants, des exaltateurs d'arôme, des agents de conservation et des agents de rétention de l'eau utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 08.3.2 (Viande, volaille et gibier compris, coupée fine ou hachée, transformée, traitée thermiquement) ou énumérés au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires est acceptable dans les aliments conformes à la présente norme. »

NGAA

Les dispositions suivantes devront être approuvées par le CCFA pour adoption par la CCA. Les dispositions supplémentaires énumérées en annexe II seront examinées par le CCFA dans la cadre de son élaboration continue de la NGAA.

¹⁷⁰ **Note 3:** pour décorer, estamper ou marquer le produit.

¹⁷¹ **Note 15:** à base de matières grasses ou huile

¹⁷² **Note 130:** Seuls ou en combinaison: butylhydroxyanisole (BHA, SIN 320), butylhydroxytoluène (BHT, SIN 321), butylhydroquinone tertiaire (TBHQ, SIN 319), et gallate de propyle (SIN 310).

Catégorie d'aliments 08.3.2 de la NGAA Viande, volaille et gibier compris, coupée fine ou hachée, transformée, traitée thermiquement					
N° SIN	Substance	LM		Observation	Action
127	Erythrosine	15	mg/kg		Adoptée (Étape 8)
249, 250	Nitrites	80	mg/kg	Note 32 ¹⁷³	Adoptée (Étape 8)
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i-iii, v-vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Phosphates	1320	mg/kg	Note 33 ¹⁷⁴	Adoptée (Étape 8)

Catégorie d'aliments 08.3.2 de la NGAA Viande, volaille et gibier compris, coupée fine ou hachée, transformée, traitée thermiquement					
Aucune action n'est requise pour les dispositions de la NGAA suivantes car elles ont déjà été adoptées par la Commission					
N° SIN	Substance	LM		Observation	Catégorie d'aliments
120	Carmines	100	mg/kg		08.3.2
160a(ii)	Carotènes, légume	20	mg/kg		08.3.2
385, 386	EDTAs	35	mg/kg	Note 21 ¹⁷⁵	08.3.2
150c	Caramel Classe III		BPF	Note 3 ¹⁷⁶	08.0
150d	Caramel Classe IV		BPF		08.0
310	Propyl Gallate	200	mg/kg	Notes 15 ¹⁷⁷ & 130 ¹⁷⁸	08.3
320	BHA	200	mg/kg	Notes 15 & 130	08.3

12.5 Soupes et bouillons

Norme pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981)

Réviser la section sur les additifs alimentaires de ces normes pour actualiser la NGAA comme suit:

« L'utilisation des régulateurs d'acidité, des antiagglomérants, des antimoussants, des antioxydants, des colorants, des exaltateurs d'arôme, des humectants, des agents de conservation, des édulcorants, des gaz d'emballage et des émulsifiants, des stabilisants et des épaississants utilisés conformément au tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 12.5 (Soupes et bouillons) ou énumérés au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires est acceptable dans les aliments conformes à la présente norme ».

NGAA

¹⁷³ **Note 32:** en tant qu'ion NO₂ résiduel.

¹⁷⁴ **Note 33:** en tant que phosphore.

¹⁷⁵ **Note 21:** en tant que EDTA de disodium et de calcium anhydre

¹⁷⁶ **Note 3:** pour décorer, marquer ou estamper le produit.

¹⁷⁷ **Note 15:** à base de matières grasses et d'huile.

¹⁷⁸ **Note 130:** seuls ou en combinaison: butyldroxyanisole (BHA, SIN 320), butylhydroxytoluène (BHT, SIN 321), butylhydroquinone tertiaire (TBHQ, SIN 319), et gallate de propyle (SIN 310).

Les dispositions suivantes devront être approuvées par le CCFA pour adoption par la CCA. Les dispositions supplémentaires énumérées en annexe II seront examinées par le CCFA dans le cadre de son élaboration continue de la NGAA.

Catégorie d'aliments 12.5 de la NGAA Soupes et bouillons					
N° SIN	Substance	LM		Observation	Action
100(i)	Curcumine	50	mg/kg		Adoptée (Étape 8)
101(i), (ii)	Riboflavine	200	mg/kg		Adoptée (Étape 8) ¹⁷⁹
102	Tartrazine	50	mg/kg		Adoptée (Étape 8)
104	Jaune de quinoléine	50	mg/kg		Adoptée (Étape 8)
110	Jaune soleil FCF	50	mg/kg		Adoptée (Étape 8)
122	Azorubine	50	mg/kg		Adoptée (Étape 8)
124	Ponceau 4R	50	mg/kg		Adoptée (Étape 8)
129	Rouge allura AC	50	mg/kg		Adoptée (Étape 8)
132	Indigotine	50	mg/kg		Adoptée (Étape 8)
133	Bleu brillant FCF	50	mg/kg		Adoptée (Étape 8)
141(i), (ii)	Complexes chlorophylle cuivre	400	mg/kg		Adoptée (Étape 8)
150d	Caramel IV	3000	mg/kg		Adoptée (Étape 8) ¹⁸⁰
160a(i), a(ii), e, f	Caroténoïdes	50	mg/kg		Adoptée (Étape 8)
200-203	Sorbates	500	mg/kg	Note 42 ¹⁸¹	Adoptée (Étape 8)
306, 307	Tocophérols	50	mg/kg		Adoptée (Étape 8)
310	Gallate de propyle	200	mg/kg	Notes 15 ¹⁸² & 130 ¹⁸³	Adoptée (Étape 8) ¹⁸⁴
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i, ii; 343i-iii; 450i-iii, v-vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Phosphates	440	mg/kg	Notes 33 ¹⁸⁵ & C ¹⁸⁶	Adoptée (Étape 8)

¹⁷⁹ Les dispositions de la NGAA qui fixent l'utilisation des riboflavines dans la catégorie d'aliments 12.5.1 à 200 mg/kg et dans la catégorie d'aliments 12.5.2 à 150 mg/kg sont actuellement adoptées. Ces provisions seraient révoquées par l'adoption de la provision dans la catégorie élargie, 12.5, tel que l'indique le présent tableau.

¹⁸⁰ Les dispositions de la NGAA qui fixent l'utilisation du caramel IV dans la catégorie alimentaire 12.5.1 à 3000 mg/kg et dans la catégorie alimentaire 12.5.2 aux BPF sont actuellement adoptées. Ces provisions seraient révoquées par l'adoption de la disposition dans la catégorie élargie, 12.5, comme l'indique le présent tableau.

¹⁸¹ **Note 42:** en tant qu'acide sorbique.

¹⁸² **Note 15:** à base de matières grasses ou d'huile.

¹⁸³ **Note 130:** seuls ou en combinaison: butylhydroxyanisole (BHA, SIN 320), butylhydroxytoluène (BHT, SIN 321), butylhydroquinone tertiaire (TBHQ, SIN 319), et gallate de propyle (SIN 310).

¹⁸⁴ La disposition de la NGAA qui fixe l'utilisation du gallate de propyle dans la catégorie alimentaire 12.5.2 à 200 mg/kg (Notes 15 & 130) est actuellement adoptée. Cette disposition serait révoquée par l'adoption de la catégorie élargie, 12.5, comme l'indique le présent tableau.

¹⁸⁵ **Note 33:** en tant que phosphore.

¹⁸⁶ **Note C:** à l'exception de l'utilisation des phosphates de calcium (SIN 341(i)-(iii)) comme antiagglomérants pour 1320 mg/kg en tant que phosphore dans les produits secs, et du diphosphate de calcium (SIN 450(vi)), et du polyphosphate de calcium (SIN 452(iv)) comme émulsifiant, stabilisant et épaississant pour 1320 mg/kg en tant que phosphore.

Catégorie d'aliments 12.5 de la NGAA Soupes et bouillons					
N° SIN	Substance	LM		Observation	Action
473	Esters de saccharose d'acides gras	2000	mg/kg		Adoptée (Étape 8)
474	Saccharoglycérides	2000	mg/kg		Adoptée (Étape 8)

Catégorie d'aliments 12.5 de la NGAA Potages et bouillons				
Aucune action n'est requise pour les dispositions de la NGAA suivantes car elles ont déjà été adoptées par la Commission				
N° SIN	Substance	LM		Observation
120	Carmines	50	mg/kg	
150c	Caramel III		BPF	
160a(ii)	Carotènes, extraits naturels	1000	mg/kg	
172(i)-(iii)	Oxydes de fer	100	mg/kg	
210-213	Benzoates	500	mg/kg	Note 13 ¹⁸⁷
304, 305	Esters d'ascorbyle	200	mg/kg	Note 10 ¹⁸⁸
319	Butylhydroquinone tertiaire	200	mg/kg	Notes 15 & 130
320	Hydroxyanisole butylé	200	mg/kg	Notes 15 & 130
321	Hydroxytoluène butylé	200	mg/kg	Notes 15 & 130
432-436	Polysorbates	1000	mg/kg	
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	5000	mg/kg	
900a	Polydiméthylsiloxane	10	mg/kg	

¹⁸⁷ **Note 13:** en tant qu'acide benzoïque.

¹⁸⁸ **Note 10:** en tant que stéarate d'ascorbyle.