

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Points 4 et 5 de l'ordre du jour

CX/NFSDU 02/5-Add. 2
Octobre 2002

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME

Vingt-quatrième session

Berlin, Allemagne, 4 - 8 novembre 2002

PROPOSITIONS DU GROUPE DE TRAVAIL POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS L'AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS

et

LE PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMÉS À BASE DE CÉRÉALES POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE

I HISTORIQUE

Introduction

1. A sa 23^e session tenue à Berlin, Allemagne, du 26 au 30 novembre 2001, le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) a décidé la constitution d'un Groupe de travail ad hoc¹ (Groupe de travail ad hoc du CCNFSDU pour les additifs alimentaires) qui aurait pour mission de préparer le projet de listes d'additifs alimentaires pour l'avant-projet de norme révisée pour les préparations pour nourrissons et pour l'avant-projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales pour les nourrissons et enfants en bas âge, sur la base des observations présentées par les membres du Groupe de travail ad hoc. Le projet de listes d'additifs alimentaires sera examiné à la 24^e session du CCNFSDU (Berlin, Allemagne, novembre 2002).

Membres du Groupe de travail ad hoc pour les additifs alimentaires

2. Les membres du Groupe de travail ad hoc étaient² : Suisse (présidence), Allemagne, Canada, Chine, Danemark, États-Unis d'Amérique, France, Inde, Indonésie, Japon, Nigeria, Pays-Bas, Pologne, République slovaque, Roumanie, Royaume-Uni, Suède, Tanzanie, Thaïlande, Turquie, Commission européenne (CE), Asociacion Latinoamericana de C&T de Alimentos (ALACCTA), Council for

¹ ALINORM 03/26, §§ 68 et 113

² ALINORM 03/26, § 68, note 10

Responsible Nutrition (CRN), European Network of Childbirth Associations (ENCA), International Baby Food Action Network (IBFAN), International Special Dietary Foods Industries (ISDI) et Marinalg/Biopolymer.

3. Les observations avaient été demandées par la Lettre circulaire Codex CL 2001/45-NFSDU.
4. En outre, la Suisse, en sa qualité de président du Groupe de travail ad hoc du CCNFDSU pour les additifs alimentaires, a envoyé une lettre d'information et une demande d'observations (février 2002) aux membres du groupe de travail.
5. Le projet de listes d'additifs alimentaires a été élaboré sur la base des observations soumises par les Etats et les organisations internationales membres suivants :
 - Allemagne
 - Etats-Unis d'Amérique
 - Pologne
 - Royaume-Uni
 - Suisse
 - Tanzanie
 - Turquie
 - Commission européenne
 - European Network of Childbirth Associations
 - International Baby Food Action Network
 - International Special Dietary Foods Industries
 - Marinalg/Biopolymer
6. Les observations soumises en réponse à la Circulaire CL 2001/45-NFSDU qui n'ont pas été examinées par le Groupe de travail ad hoc seront publiées séparément.
7. Les propositions suivantes du Groupe de travail ad hoc pour les additifs alimentaires dans l'avant-projet de norme révisée pour les préparations pour nourrissons et l'avant-projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales ont été préparées sur la base du mandat donné au Groupe de travail ad hoc par la 23^e session du CCNFDSU ; elles prennent en considération les observations soumises en réponse à la lettre d'information (février 2002) envoyée par la Suisse à tous les membres du Groupe de travail ad hoc.
8. Alors que la NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES classe les préparations pour nourrissons dans la catégorie d'aliments n° 13.1 et dans une catégorie d'aliments séparée n° 13.1.1, les aliments transformés à base de céréales entrent dans la catégorie d'aliments n° 13.2 : "Aliments de sevrage pour nourrissons et enfants en bas âge". Toutefois, cette catégorie d'aliments est couverte par deux normes Codex :
 - CODEX STAN 73-1981, Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance ("baby food") ;
 - CODEX STAN 74-1981, Aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge.
9. L'un des principes sur lequel se fonde le système des catégories d'aliments de la Norme générale pour les additifs alimentaires est le suivant :

"The Food Category System is hierarchical, meaning that when the use of an additive is permitted in a general category, it is automatically permitted in all its sub-categories, unless otherwise stated. Similarly, when an additive is permitted in a sub-category, its use is also allowed in any further sub-categories and in descriptors or individual foodstuffs mentioned in

a sub-category.”³ (Le système des catégories d’aliments est hiérarchique, c’est-à-dire que lorsque l’emploi d’un additif est autorisé dans une catégorie générale, il est automatiquement autorisé dans toutes les sous-catégories, sauf stipulation contraire. De même, lorsqu’un additif est autorisé dans une sous-catégorie, son emploi est également permis dans les autres sous-catégories ainsi que dans les descriptifs ou les aliments mentionnés individuellement dans une catégorie secondaire) (*Traduction non officielle, la version anglaise de cette norme étant la seule disponible actuellement, n.d.t.*)

10. Il en résulte qu’il y a plus d’additifs alimentaires prévus dans la Norme générale pour les additifs alimentaires pour la catégorie d’aliments n° 13.2 que dans l’avant-projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales, vu que la catégorie d’aliments n° 13.2 satisfait à un plus grand nombre de besoins en additifs et à leur utilisation dans des aliments variés réunis dans un groupe. La disparité entre la Norme générale pour les additifs alimentaires et l’avant-projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales en ce qui concerne les additifs alimentaires a été mise en évidence par plusieurs membres du Groupe de travail ad hoc.
11. En outre, les Lignes directrices Codex pour la mise au point des préparations alimentaires d’appoint destinées aux enfants du deuxième âge et aux enfants en bas âge ont été prises en considération⁴.

MULTIFONCTIONNALITE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

12. La plupart des additifs alimentaires sont multifonctionnels, c’est-à-dire qu’ils remplissent plusieurs fonctions technologiques. Dans la plupart des cas, c’est la fonction primaire et la plus appropriée qui a été retenue et l’additif a été incorporé dans la section la plus appropriée. Il semblerait cependant que des additifs particuliers aient été « mal placés ».

TRANSFERT

13. Le transfert d’additifs alimentaires à partir des matières premières ou d’autres ingrédients est réglementé différemment dans les avant-projets de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales et pour les préparations pour nourrissons. En effet, la section 4.5 de l’avant-projet de norme révisée pour les préparations pour nourrissons, intitulée “Principes du transfert des additifs alimentaires”, stipule que :
- “Aucun additif alimentaire ne doit être présent à la suite d’un transfert à partir des matières premières ou d’autres ingrédients, à l’exception :
- (a) des additifs alimentaires mentionnés aux sections 4.1 à 4.4 de la présente norme dans les limites des concentrations maximales stipulées dans la norme ; et
 - (b) des substances supports mentionnées dans la liste consultative des composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, dans les limites des concentrations maximales stipulées dans cette liste.”
14. La Norme générale pour les additifs alimentaires énonce un principe général du transfert dans sa section 4. La section 4.1 intitulée “Conformité au principe du transfert” stipule que :
- “Other than by direct addition, an additive may be present in a food as a result of carry-over from a food ingredient, subject to the following conditions:*
- (a) the additive is permitted in the raw materials or other ingredients (including food additives) according to this General Standard;*
 - (b) the amount of the additive in the raw materials or other ingredients (including food additives) does not exceed the maximum amount so permitted; and*

³ Codex Alimentarius, Volume 1A-1999, Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995 (Rév. 2-1999), section 5, alinéa (a))

⁴ Codex Alimentarius, Volume 4-1994, Lignes directrices Codex pour la mise au point des préparations alimentaires d’appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge (CAC/GL 08-1991)

(c) *the food into which the additive is carried over does not contain the food additive in greater quantity than would be introduced by the use of the ingredients under proper technological conditions or manufacturing practice.*"

(Un additif peut être présent dans un aliment, autrement que par addition directe, suite à un transfert à partir d'un ingrédient alimentaire, en respectant les conditions suivantes :

- (a) l'additif est autorisé dans les matières premières ou d'autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) en conformité avec la présente norme générale ;
- (b) la quantité de l'additif contenue dans les matières premières ou d'autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) ne dépasse pas la quantité maximale autorisée ;
- (c) l'aliment dans lequel l'additif est transféré ne contient pas l'additif alimentaire dans une quantité plus grande que s'il était introduit en utilisant les ingrédients dans leurs propres conditions technologiques ou selon les pratiques de fabrication.)

15. Par conséquent, le Groupe de travail ad hoc considère que le principe général du transfert de la Norme générale pour les additifs alimentaires ne s'applique pas aux préparations pour nourrissons. Ce n'est pas le cas en ce qui concerne les aliments transformés à base de céréales pour lesquels le transfert d'additifs alimentaires à partir des matières premières ou d'autres ingrédients n'est pas exclu.

COLORANTS ET EDULCORANTS

16. La plupart des observations sont favorables à l'exclusion des catégories fonctionnelles des colorants et édulcorants des deux normes, ce qui est bien sûr reflété dans les propositions du Groupe de travail.

CULTURES PRODUISANT DE L'ACIDE L(+) LACTIQUE ET AMYLASE ALPHA ET BETA

17. Les cultures produisant de l'acide L(+) lactique ne sont pas incorporées dans la liste des additifs. En effet, elles ne sont pas considérées comme des additifs alimentaires. Les amylases alpha et bêta (carbohydases de malt) sont incorporées dans la liste des additifs alimentaires pour les aliments transformés à base de céréales bien qu'elles soient considérées comme des auxiliaires technologiques. La décision sur la question de savoir si elles devraient être incorporées définitivement dans la liste des additifs alimentaires devrait être prise par le Comité lors de l'examen des propositions du groupe de travail.

CRITÈRES D'ADMISSION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES AVANT-PROJETS DE NORME RÉVISÉE ET DANS LA NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

18. Plusieurs observations ont soulevé la question des critères d'admission des additifs alimentaires dans les deux normes Codex en cours de révision et dans la Norme générale pour les additifs alimentaires. Les Etats-Unis d'Amérique ont présenté des observations générales sur la Norme générale pour les additifs alimentaires expliquant les différences entre le tableau 1 et le tableau 2 de la Norme générale.

19. Une observation a suggéré de définir des principes généraux ou des critères pour guider la révision des dispositions concernant les additifs alimentaires, de sorte à atteindre les objectifs du Codex visant à faciliter le commerce international des aliments tout en protégeant la santé des consommateurs.

20. Ces propositions du Groupe de travaux ad hoc ont pris en considération les « Principes généraux pour l'utilisation des additifs alimentaires » qui sont énoncés dans la Norme générale pour les additifs alimentaires⁵ :

« 3.1 (a) Only those food additives shall be endorsed and included in this Standard which, so far as can be judged on the evidence presently available from JECFA, present no risk to the health of the consumer at the levels of use proposed.

⁵ Codex Alimentarius, Volume 1A-1999, Préambule à la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995 (Rev. 2-1999), section 3

(b) The inclusion of a food additive in this Standard shall have taken into account any Acceptable Daily Intake, or equivalent assessment, established for the additive and its probable daily intake⁶ from all sources. Where the food additive is to be used in foods eaten by special groups of consumers, account shall be taken of the probable daily intake of the food additive by consumers of that group.

3.2. The use of food additives is justified only when such use has an advantage, does not present a hazard to health and does not mislead the consumer, and serves one or more of the technological functions set out by Codex and needs set out from (a) through (d) below, and only where these objectives cannot be achieved by other means which are economically and technologically practicable : ».

(3.1 (a) Seuls devront être confirmés et incorporés dans la présente norme les additifs alimentaires qui, dans la mesure où il est possible de juger sur les données fournies par la JECFA dont on dispose actuellement, ne présentent aucun danger pour la santé du consommateur aux doses d'emploi proposées.

(b) L'incorporation d'un additif alimentaire dans la présente norme devrait tenir compte de toute dose journalière admissible, ou donnée semblable, établie pour l'additif alimentaire et de l'apport quotidien probable de cet additif provenant de toutes les sources alimentaires. Au cas où l'additif alimentaire doit être employé dans des denrées consommées par des groupes spéciaux de consommateurs, il faudrait tenir compte de la dose journalière probable de cet additif pour ce type de consommateurs.

3.2 L'emploi des additifs alimentaires est justifié uniquement lorsque cet emploi a un avantage, ne présente aucun danger pour la santé et ne trompe pas le consommateur, remplit une ou plusieurs fonctions technologiques déterminées par le Codex et répond aux objectifs indiqués de a) à d), et seulement lorsque ces objectifs ne peuvent être atteints par d'autres méthodes économiquement et pratiquement utilisables : ...).

21. Par conséquent, les additifs alimentaires proposés ont été incorporés dans les listes une fois établi qu'ils répondaient aux critères énumérés plus haut (après évaluation par la JECFA, être jugés acceptables pour l'utilisation, affectation d'un ADI numérique ou d'une mention « non spécifié », ne présenter aucun danger pour la santé des consommateurs quand ils sont consommés à la dose proposée, usage technologiquement justifié).
22. Il n'existe pas de critères spécifiques s'appliquant à l'emploi des additifs alimentaires dans les préparations pour nourrissons ou dans les aliments transformés à base de céréales.

II PROPOSITIONS DU GROUPE DE TRAVAIL POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS L'AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS (CODEX STAN 72-1981)

Additifs alimentaires

23. Les additifs ci-après sont autorisés dans la fabrication des préparations pour nourrissons décrites à la section 1 de la présente norme, compte tenu des restrictions suivantes :

⁶ Les « Directives pour l'évaluation simplifiée de l'ingestion d'additifs alimentaires », CAC/VOL. XIV Ed. 1, Supplément 2 (1989), indiquent des procédés pour calculer l'apport journalier maximal théorique (TMDI) et l'apport journalier estimé (EDI) des additifs alimentaires ; d'autres procédés appropriés peuvent être utilisés pour calculer le TMDI et l'EDI.

[

			Concentration maximale dans 100 ml du produit prêt à la consommation
4.1	Epaississants		
	N° SIN		
4.1.1	412	Gomme guar	0,1 g dans tous les types de préparations pour nourrissons
4.1.2	410	Gomme de caroube	0,1 g dans tous les types de préparations pour nourrissons
4.1.3	1412	Phosphate de diamidon	} 0,5 g seul ou en combinaison, uniquement dans les préparations pour nourrissons à base de soja } 2,5 g seul ou en combinaison uniquement dans les préparations pour nourrissons à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés
4.1.4	1414	Phosphate de diamidon acétylé	
4.1.5	1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
4.1.6	1440	Amidon hydroxypropylique	
4.1.7	407	Carragénine	0,03 g uniquement dans les préparations liquides de type courant pour nourrissons à base de lait et de soja 0,1 g uniquement dans les préparations pour nourrissons à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés
4.2	Emulsifiants		
4.2.1	322	Lécithine	0,5 g dans tous les types de préparations pour nourrissons *
4.2.2	471	Mono- et diglycérides	0,4 g dans tous les types de préparations pour nourrissons *
4.2.3	472 c	Esters d'acide citrique et d'acide gras du glycérol	0,75 g dans les préparations en poudre * 0,9 g dans les préparations liquides contenant des protéines partiellement hydrolysées, des peptides ou des acides aminés *
4.2.4	473	<i>Esters de sucrose d'acides gras</i>	12 mg dans les préparations contenant des protéines hydrolysées, des peptides ou des acides aminés *
			* Si l'on ajoute plus d'une des substances portant les n° SIN 322, 471, 472c et 473, la concentration maximale pour chacune de ces substances est réduite de la part relative présente dans les autres substances.
4.3	Ajusteurs du Ph		
4.3.1	524	Hydroxyde de sodium	} Limité par les bonnes pratiques de fabrication et dans les fourchettes prévues pour le sodium et le potassium à la section 3.1.2 c) dans tous les types de préparations pour nourrissons
4.3.2	500ii	Bicarbonate de sodium	
4.3.3	500i	Carbonate de sodium	
4.3.4	525	Hydroxyde de potassium	
4.3.5	501ii	Bicarbonate de potassium	
4.3.6	501i	Carbonate de potassium	
4.3.7	526	Hydroxyde de calcium	
4.3.8	331 (i, iii)	Citrate de sodium	
4.3.9	332 (i, ii)	Citrate de potassium	
4.3.10	270	Acide L(+) lactique	
4.3.11	330	Acide citrique	
4.3.12	338	Acide orthophosphorique	} Limité par les bonnes pratiques de fabrication et dans les fourchettes prévues pour le sodium et le potassium à la section 3.1.2 c) dans tous les types de préparations pour nourrissons
4.3.13	339 (i, ii, iii)	Orthophosphates de sodium	
4.3.14	340 (i, ii, iii)	Orthophosphates de potassium	

4.4	Antioxygènes		
4.4.1	306	Mélange concentré de tocophérols	} 1 mg seul ou en combinaison dans tous les types de préparations pour nourrissons
4.4.2	307	Alpha-tocophérol	
4.4.3	304	Palmitate de L-ascorbyle	1 mg dans tous les types de préparations pour nourrissons
4.5	Gaz propulseurs		
4.5.1	290	Dioxyde de carbone	BPF
4.5.2	941	Azote	BPF
4.5.3	942	Oxyde azoteux	BPF
4.5.4	938	Argon	BPF
4.5.5	939	Hélium	BPF
4.5.6	948	Oxygène	BPF
4.5.7	949	Hydrogène	BPF

]

Principes du transfert des additifs alimentaires

24. Aucun additif alimentaire ne doit être présent à la suite d'un transfert à partir des matières premières ou d'autres ingrédients, à l'exception :

- (a) des additifs alimentaires mentionnés aux sections 4.1 à 4.4 de la présente norme dans les limites des concentrations maximales stipulées dans la norme ; et
- (b) des substances supports mentionnées dans la liste consultative des composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, dans les limites des concentrations maximales stipulées dans cette liste.

III PROPOSITION DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS L'AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMÉS À BASE DE CÉRÉALES POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE (CODEX STAN 74-1981)

Additifs alimentaires

25. Les additifs ci-après sont autorisés dans la préparation des aliments transformés à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge, tels qu'ils sont décrits à la section 2.1 de la présente norme (dans 100 g de produit sur la base du poids sec, sauf indication contraire) :

Concentration maximale dans 100 g de produit			
4.1	Emulsifiants		
4.1.1	322	Lécithine	1,5 g
4.1.2	471	Mono- et diglycérides	1,5 g
4.1.3	472a	Esters d'acide acétique et d'acide gras du glycérol	} 0,5 g seul ou en combinaison
4.1.4	472b	Esters d'acide lactique et d'acide gras du glycérol	

4.1.5	472c	Esters d'acide citrique et d'acide gras du glycérol	}	
4.2 Régulateurs de l'acidité				
4.2.1	500ii	Bicarbonate de sodium	}	BPF et dans les limites prévues pour le sodium
4.2.2	501ii	Bicarbonate de potassium	}	BPF
4.2.3	170i	Carbonate de calcium	}	
4.2.4	270	Acide L(+) lactique	}	1,5 g
4.2.5	330	Acide citrique	}	2,5 g
4.2.6	260	Acide acétique (acide acétique glacial)	}	Uniquement pour la régulation de l'acidité BPF
4.2.7	261	Acétates de potassium	}	
4.2.8	262 (i, ii)	Acétates de sodium	}	
4.2.9	263	Acétate de calcium	}	
4.2.10	296	Acide malique (DL) - uniquement forme L(+)	}	
4.2.11	325	Lactate de sodium (solution) - uniquement forme L(+)	}	
4.2.12	326	Lactate de potassium (solution) - uniquement forme L(+)	}	
4.2.13	327	Lactate de calcium - uniquement forme L(+)	}	
4.2.14	331 (i, ii)	Citrate de sodium	}	
4.2.15	332 (i, ii)	Citrate de potassium	}	
4.2.16	333	Citrate de calcium	}	
4.2.17	507	Acide chlorhydrique	}	
4.2.18	524	Hydroxyde de sodium	}	
4.2.19	525	Hydroxyde de potassium	}	
4.2.20	526	Hydroxyde de calcium	}	
4.2.21	575	Glucono-delta-lactone	}	0,5 g seul ou en combinaison
4.2.22	334; 335 i, ii; 336 i, ii; 337	Tartrates - uniquement forme L(+)	}	Tartrates comme résidus dans les biscuits et biscottes
4.2.23	338	Acide orthophosphorique	}	Uniquement pour la régulation de l'acidité 0,1 g en P ₂ O ₅
4.2.24	339i-iii	Orthophosphates de sodium	}	
4.2.25	340i-iii	Orthophosphates de potassium	}	
4.2.26	341i-iii	Orthophosphates de calcium	}	
4.3 Antioxygènes				
4.3.1	306	Mélange concentré de tocophérols	}	300 mg/kg de lipides, seuls ou en combinaison
4.3.2	307	Alpha-tocophérol	}	
4.3.3	304	Palmitate de L-ascorbyle	}	200 mg/kg de lipides
4.3.4	300, 301, 303	Acide L-ascorbique et ses sels de sodium et potassium	}	50 mg, exprimé en acide ascorbique et dans les limites prévues pour le sodium
4.3.5	302	Ascorbate de calcium	}	20 mg, exprimé en acide ascorbique
4.4 Aromatisants				
4.4.1		Extrait de vanille	}	BPF
4.4.2		Ethyl-vanilline	}	7 mg dans le produit prêt à la consommation
4.4.3		Vanilline	}	

4.5	Enzymes		
4.5.1		Carbohydases de malt	BPF
4.6			
Levures			
4.6.1	503i	Carbonate d'ammonium	} Limitée par les BPF
4.6.2	503ii	Bicarbonate d'ammonium	
4.6.3	500 (i, ii)	Carbonates de sodium	Limitée par les BPF
4.6.4	501 (i, ii)	Carbonates de potassium	Limitée par les BPF
4.7			
Epaississants			
4.7.1	410	Gomme de caroube	} Seuls ou en combinaison : 1 g dans les aliments de sevrage 2 g dans les aliments à base de céréales exempts de gluten
4.7.2	412	Gomme guar	
4.7.3	414	Gomme arabique	
4.7.4	425	Gomme Xanthan	
4.7.5	440	Pectines (amidées et non-amidées)	
4.7.6	1404	Amidon oxydé	} 5 g seuls ou en combinaison
4.7.7	1410	Phosphate de monoamidon	
4.7.8	1412, 1413, 1414, 1422	Amidons modifiés	
4.7.9	1420	Acétate d'amidon estérifié à l'anhydride acétique	
4.7.10	1450	Octényle succinate d'amidon sodique	
4.7.11	1451	Amidon oxydé acétylé	
4.8			
Anti-agglutinants			
4.8.1	551	Dioxyde de silicone (amorphe)	0,2 g, uniquement pour céréales sèches
4.9			
Gaz propulseurs			
4.9.1	290	Dioxyde de carbone	BPF
4.9.2	941	Azote	BPF
4.9.3	942	Oxyde azoteux	BPF
4.9.4	938	Argon	BPF
4.9.5	939	Hélium	BPF
4.9.6	948	Oxygène	BPF
4.9.7	949	Hydrogène	BPF

26. Le Comité est invité à examiner les listes d'additifs proposées pour l'incorporation dans l'avant-projet de norme révisée pour les préparations pour nourrissons et l'avant-projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales pour les nourrissons et enfants en bas âge (sous réserve de la confirmation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants).