

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES****COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES****Quarante-sixième session****Hong Kong, Chine, 17-21 mars 2014****ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS SUR LES DISPOSITIONS CORRESPONDANTES DE LA NGAA**

Rapport du groupe de travail électronique sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur les dispositions correspondantes de la NGAA dirigé par l'Australie, avec l'assistance du Brésil, de la Chine, de la Colombie, du Costa Rica, de l'Égypte, de l'Union européenne, de l'Inde, de la République Islamique de l'Iran, du Japon, de la République de Corée, de la Malaisie, de la Nouvelle Zélande, de la Norvège, des Philippines, de l'Espagne, du Royaume-Uni, des États-Unis d'Amérique, CEFS, ELC, IFT, IADSA, IDF, IGTC, IOFI, NATCOL

**Introduction**

1. Lors de sa 42<sup>ème</sup> session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA)<sup>1</sup> est convenu d'établir un groupe de travail électronique (eWG), dirigé par l'Australie afin de préparer un document de travail avec une proposition pour l'alignement des dispositions relatives à l'additif alimentaire des cinq normes Codex pour les produits carnés avec les dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires des catégories d'aliments 8.2 « Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux » et 8.3 « Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée » et les sous catégories pertinentes de la NGAA et l'analyse des problèmes et solutions identifiés dans l'exécution de ce travail.
2. La 43<sup>ème</sup> session<sup>2</sup> du CCFA a noté que le groupe de travail électronique a atteint un consensus sur:
  - Le besoin pour les additifs alimentaires d'être technologiquement justifiés et fiables à l'emploi; et
  - un arbre de décision a été mis à l'essai sur les normes pour la viande transformée et devrait être applicable à toutes les normes de produits.
3. La 43<sup>ème</sup> Session<sup>3</sup> du CCFA avait généralement soutenu l'approche par l'arbre de décision comme moyen d'atteindre progressivement l'objectif de faire de la NGAA l'unique référence Codex pour les additifs alimentaires. Il était convenu que le groupe de travail électronique devrait poursuivre son travail, dirigé par l'Australie pour résoudre les questions associées à l'harmonisation des normes de produits carnés avec la NGAA.
4. Lors de sa 44<sup>ème</sup> session, le CCFA a examiné un arbre de décision modifié par la suite par le groupe de travail électronique. L'arbre de décision amélioré a été testé sur les normes de produits pour les produits carnés. L'arbre de décision modifié a été fondé sur quelques principes résultant du groupe de travail électronique:
  - Reconnaissance que les normes de produits ont des raisons techniques légitimes d'inclure un nombre réduit de dispositions relatives aux additifs mais reconnaît également que, là où c'est possible, les dispositions pertinentes de la NGAA devraient être utilisées par défaut.
  - Il est inapproprié d'autoriser automatiquement l'addition tous les additifs alimentaires du tableau 3 de la NGAA actuellement répertoriés aux normes de produits. Deux options ont été proposées: (i) autoriser tous les additifs alimentaires du tableau 3 actuellement répertoriés dans la norme de produits à être ajoutés aux BPF par le biais de la NGAA; et (ii) autoriser tous les additifs alimentaires du tableau 3 dans les catégories fonctionnelles définies dans la norme de produits à être utilisés.

<sup>1</sup> CX/FA 10/42/17 et ALINORM 10/33/12, par. 151-164

<sup>2</sup> CX/FA 11/43/6 et REP 11/FA, par. 46-49

<sup>3</sup> CX/FA 12/44/6 et REP 12/FA, par. 47-59

5. Lors de sa 44<sup>ème</sup> session le CCFA est convenu d'établir un autre groupe de travail électronique afin de:
- i) Finaliser l'application de l'approche par l'arbre de décision aux cinq normes pour les produits carnés et formuler les propositions correspondantes d'amendement de la NGAA et des normes de produits;
  - ii) appliquer l'approche par l'arbre de décision à la norme Codex pour *les bouillons et les consommés* (CODEX STAN 117-1981), ainsi qu'aux normes concernant les produits à base de chocolat et de cacao et préparer les propositions correspondantes d'amendement de la NGAA et des normes de produits; et
  - iii) travailler sur l'amélioration de l'arbre de décision afin de prendre en compte l'expérience acquise en l'appliquant ainsi que les observations spécifiques des membres du Codex.
6. Lors de sa 45<sup>ème</sup> Session<sup>4</sup>, le CCFA a examiné l'arbre de décision révisé ainsi que l'application de l'arbre de décision aux dispositions relatives à l'additif alimentaire des différentes normes de produits. Le Comité a souscrit à l'emploi de l'approche amendée de l'arbre de décision avec la suggestion d'examiner l'inclusion de certaines notes explicatives afin de rendre l'approche plus explicite et plus facile à appliquer. Le Comité a souscrit de nouveau à l'établissement d'un groupe de travail électronique dirigé par l'Australie afin de:
- i) Finaliser l'activité sur l'alignement des normes de produits carnés y compris une proposition pour la révision des catégories d'aliments pertinentes de la NGAA et la révision des sections sur l'additif alimentaire des normes pour les produits carnés; et
  - ii) poursuivre le travail sur l'alignement de la *Norme pour les Bouillons et les Consommés* et les normes concernant le chocolat et les produits à base de cacao.

#### **Progrès accompli depuis la 45<sup>ème</sup> session du CCFA**

7. Le groupe de travail électronique n'a pas pu achever toutes les activités convenues initialement. Toutefois nous avons cru comprendre que la complétion du travail sur les normes relatives à la viande constituait une priorité majeure en proposant des révisions des catégories d'aliments pertinentes de la NGAA et des sections relatives à l'additif alimentaire des normes pour la viande. L'expérience du groupe de travail électronique dans la complétion du travail sur les normes relatives à la viande pourrait être utilisée pour travailler plus avant sur les autres normes de produits déjà identifiés pour l'application de l'arbre de décision.
8. Durant 2013, le groupe de travail électronique s'est concentré sur les activités suivantes:
- i) Préparation d'un arbre de révision révisé afin d'autoriser une application plus facile. Ceci a impliqué une simple révision des amendements sans modification du sujet traité du document.
  - ii) Conformément à l'accord convenu lors de la 45<sup>ème</sup> session, l'amendement de l'arbre de décision en incluant les notes de bas de pages pour les cases C et G afin d'aider à la clarté et lisibilité du document. (voir Annexe I).
  - iii) L'addition de certaines notes explicatives ou « principes » à l'arbre de décision. Cet ensemble de principes a guidé la direction de l'arbre de décision et sont utilisés dans les étapes spécifiques. Ils comprennent les décisions prises durant l'évolution de son développement qui étaient préalablement uniquement consignés dans les ordres et du jour et rapports du CCFA. Les réponses reçues des membres du groupe de travail électronique ont indiqué un soutien pour le principe suivant: *Lorsqu'il est clair que l'intention du Comité de produits pertinent était de répertorier tous les additifs alimentaires appartenant à une certaine catégorie fonctionnelle, la permission relative à tous les additifs alimentaires du tableau 3 appartenant à une telle classe est appropriée.*
  - iv) La finalisation de l'activité sur les normes relatives à la viande y compris une proposition pour la révision des catégories d'aliments pertinentes de la NGAA et les sections relatives à l'additif alimentaire des normes pour la viande. Toutefois, le groupe de travail électronique n'a pas pu atteindre de consensus sur les approches pour les additifs limités par une BPF dans les normes de produits respectives et déjà répertoriées dans le tableau 3 de la NGAA. Comme cela a été noté dans le point (iii), dans cette situation, on constate un soutien afin d'autoriser tous les additifs du tableau 3 appartenant à la catégorie fonctionnelle mais uniquement là où il est clair

<sup>4</sup> CX/FA 13/45/5 et REP 13/FA, par. 42-51.

que l'intention du Comité de produits pertinent était de répertorier tous les additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle à l'époque. Ceci peut être difficile à déterminer dans certains cas. Le groupe de travail électronique a examiné différentes approches pour les additifs limités par les BPF dans les normes de produits et déjà répertoriés dans le tableau 3 de la NGAA. Une approche considérée était d'associer une note correspondante à chaque norme de produits avec la catégorie d'aliments appropriée inclus dans le tableau 2 de la NGAA. Ceci ne fut pas considéré comme acceptable par tous les membres du groupe de travail électronique. Le groupe de travail électronique n'était pas capable d'atteindre un consensus sur la façon de faire cette référence au tableau 3 relatifs aux additifs et cette question nécessite davantage de discussion. (Annexe II et III).

9. Les activités suivantes n'ont pas été achevées par le groupe de travail électronique:
- i) Propositions pour la révision de la NGAA et les normes de produits pertinentes pour le chocolat et les produits à base de cacao et la *Norme pour les bouillons et les consommés*.
  - ii) Examen des dispositions relatives à l'additif alimentaire de la NGAA qui selon le Comité du Codex sur le poisson et produits de la poissonnerie ne sont pas technologiquement justifiés dans les produits couverts par le projet de norme pour le poisson fumé, le poisson fumé aromatisé et le poisson fumé séché.
  - iii) Examen des dispositions relatives à l'additif alimentaire de la NGAA qui conformément au Comité du Codex sur les fruits et les légumes transformés ne sont pas technologiquement justifiés dans les catégories d'aliments spécifiques couvertes par la *Norme pour certains fruits au citron en conserve* (CODEX STAN 254-2003), pour les *tomates en conserve* (CODEX STAN 13-1981) et pour les *Concentrés de tomates transformés* (Codex STAN 57-1981).

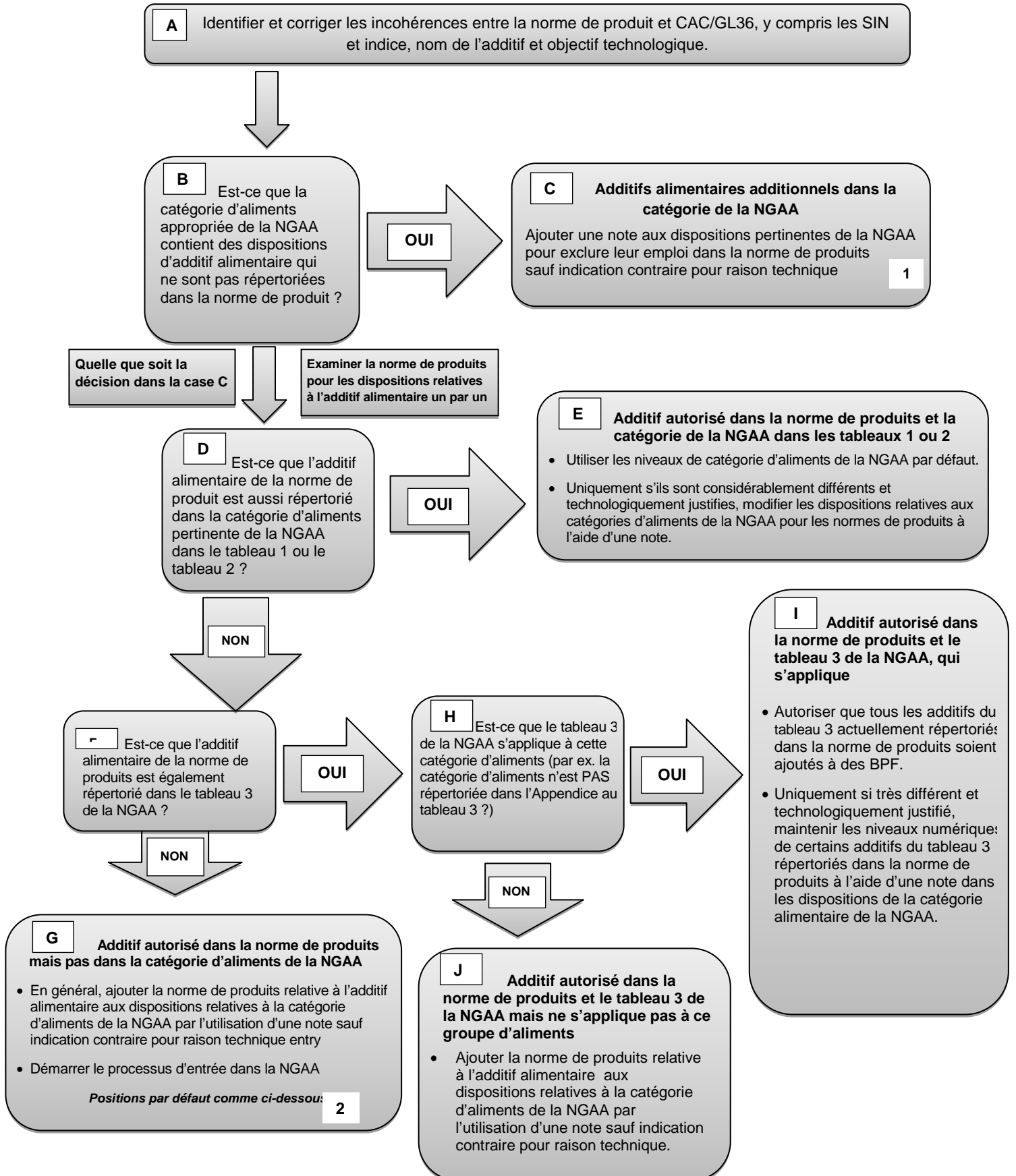
### Recommandations

10. Que le Comité soutient les propositions contenues dans les Annexes (I - III) pour la révision des catégories d'aliments pertinentes de la NGAA et les sections relatives à l'additif alimentaire des normes pour la viande.

11. Qu'un groupe de travail électronique soit établi pour poursuivre le travail sur l'alignement de la NGAA avec les normes de produits pour le chocolat et les produits à base de cacao, les bouillons et les consommés, les fruits au citron en conserve, les tomates en conserve, les concentrés de tomates transformées et les projets de normes pour le poisson fumé.

**Annexe I**

**ARBRE DE DECISION REVISE SUR L'APPROCHE RECOMMANDEE POUR L'ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NGAA ET LES NORMES DE PRODUITS POUR LES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES, BASEES SUR L'EMPLOI DES VIANDES TRANSFORMEES, BOUILLONS ET CONSOMMES, ET LES NORMES DE PRODUITS A BASE DE CACAO**



*Notez que pour l'objectif poursuivi à savoir l'évaluation de l'arbre de décision, il a été plus simple d'examiner uniquement les dispositions adoptées de la NGAA (étape 8).*

*Toutefois pour l'application actuelle de l'arbre de décision il serait préférable d'examiner à la fois les dispositions de la NGAA adoptées (étape 8) et les projets et avant-projets des dispositions de la NGAA. Ceci garantirait que toutes les dispositions dans la catégorie d'aliments pertinente à la norme de produits sont examinées conjointement d'une façon consistante. Une note adaptée pourrait être appliquée au projet de disposition de la NGAA pour indiquer la pertinence de la norme de produits en attendant que le projet de disposition de la NGAA soit débattu par le Comité.*

### **Principes établis qui ont orienté la direction et le développement de l'arbre de décision**

- Il est nécessaire que l'additif alimentaire soit technologiquement justifié et fiable à l'emploi.
- La NGAA a été développée afin de devenir l'unique point de référence pour les additifs alimentaires au sein du Codex Alimentarius et devrait par conséquent prendre en compte toute disposition relative aux additifs alimentaires dans les normes de produits.
- Il est reconnu que les normes de produits ont des raisons techniques légitimes pour un ensemble réduit d'autorisations relatives aux additifs alimentaires tout en tenant compte également que là où possible les dispositions de la NGAA devraient être utilisées par défaut.
- Il a été souscrit à une approche de l'arbre de décision afin d'harmoniser les autorisations relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits avec l'emploi de la NGAA.
- L'arbre de décision constitue un outil pour le CCFA afin d'aligner les normes de produits avec la NGAA. Toutefois il est reconnu qu'il peut y avoir des cas où les résultats de son application ne sont pas pertinents avec l'intention du Comité de produits, ou ne sont pas conformes avec les principes généraux pour une entrée dans la NGAA. Dans ces cas, les entrées devraient être examinées sur la base du cas par cas.
- Il n'est pas considéré comme approprié d'autoriser automatiquement l'addition de tous les additifs alimentaires dans le tableau 3 de la NGAA aux normes de produits mais d'autoriser pour tous les additifs du tableau 3 qui sont actuellement répertoriés dans une norme de produits particulière d'être ajoutés à des BPF à travers la NGAA à moins que cela soit justifié technologiquement de restreindre leur emploi pour ce produit.
- Lorsqu'il sera clair que l'intention du comité de produit pertinent était de répertorier tous les additifs alimentaires appartenant à une certaine catégorie fonctionnelle, l'autorisation de tous les additifs alimentaires du tableau 3 appartenant à une telle catégorie est appropriée. Cette approche est conforme au Manuel de procédure du Codex concernant la structure de la section relative aux additifs alimentaires<sup>3</sup>. En particulier, une référence à la catégorie fonctionnelle associée et à la catégorie d'aliments de la NGAA est appropriée, exception faite lorsqu'une liste des additifs spécifiques est technologiquement justifiée pour un produit qui est soumis à une norme de produits.

1. **C:** La justification technologique doit être déterminée par le comité de produits pertinent là où un comité de produits existe ou par le CCFA, là où un comité de produits pertinent a été ajourné/aboli.
2. **G1:** Additif dans le tableau 1 pour d'autres catégories d'aliments de la NGAA.  
Ajouter une norme de produits relative à l'additif alimentaire aux dispositions relatives à la Catégorie d'aliments de la NGAA par l'emploi d'une note.  
Débuter le processus d'entrée dans la NGAA.  
**G2:** l'additif ne doit pas avoir de disposition dans la NGAA, toutefois a été évalué par le JECFA et a été inclus dans le CAC/GL 36-1989.  
Ajouter à la NGAA mais uniquement pour les produits de la norme de produits pertinente. Commencez le processus d'entrée dans la NGAA.  
**G3:** l'additif n'est pas répertorié dans la NGAA. Retirez des normes de produits.
3. Manuel de procédure du Codex (21ème éd., 2013) Section II; Elaboration des textes Codex, Structure des normes de produits Codex, pp.51-52.

Annexe II**AMENDEMENTS PROPOSES AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES CODEX POUR LA VIANDE ET LES PRODUITS DERIVES DE LA VIANDE****A. NORME CODEX POUR LE CORNED BEEF (CODEX STAN 88-1981)****4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

4.1 Les agents de conservation utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 08.3.2 (Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement) et ses catégories d'aliments mères sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. Les antioxygènes, les exhausteurs de goût, les stabilisateurs et les épaississants répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

4.2 La Section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995), se référant aux conditions s'appliquant au principe de transfert des additifs alimentaires des ingrédients et matières brutes dans les aliments, s'appliquera.

**Quantité maximale d'ajout****4.1 — Agents de conservation**

4.1.1 Nitrite, sels de potassium et/ou de sodium — 100 mg/kg nitrites totaux exprimés en tant que nitrite de sodium

**Concentration maximale calculée sur le contenu net total du produit final**

4.1.2 Nitrite, sels de potassium et/ou de sodium — 50 mg/kg nitrites totaux exprimés en nitrite de sodium

4.1.3 Chlorure de potassium — Limitée par les bonnes pratiques de fabrication

**4.2 — Antioxygènes**

4.2.1 Acide ascorbique et son sel de sodium — 300 mg/kg (exprimés en acide ascorbique)

4.2.2 Acide Iso-ascorbique et son sel de sodium — seul ou en combinaison

**4.3 — Principe du transfert**

Sont applicables les dispositions de la Section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995).

**B. NORME CODEX POUR LE LUNCHEON MEAT (CODEX STAN 89-1981)****4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

4.1 Les agents de conservation, les humectants et les colorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 08.3.2 (Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement) et ses catégories d'aliments affiliées sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. Les antioxygènes, les exhausteurs de goût, les régulateurs de l'acidité, les stabilisateurs et les épaississants répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette Norme.

4.2 L'emploi des substances aromatisantes devrait être conforme aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

4.3 La section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995), se référant aux conditions s'appliquant au principe du transfert des additifs alimentaires à partir des ingrédients et des matières brutes dans les aliments, s'appliquera.

**Quantité maximale d'ajout****4.1 — Agents de conservation**

4.1.1 Nitrite, sels de potassium et/ou sodium — 200mg/kg nitrites totaux exprimés en nitrite de sodium

**Concentration maximale calculée sur le contenu net total du produit final maximum**

4.1.2 Nitrite, sels de potassium et/ou de sodium 125 mg/kg nitrites totaux exprimés en nitrite de sodium

4.1.3 Chlorure de potassium Limitée par les bonnes pratiques de fabrication

#### 4.2 Antioxygènes

4.2.1 Acide ascorbique et son sel de sodium } 500 mg/kg (exprimés en acide ascorbique, seuls  
ou en combinaison)

4.2.2 Acide isoascorbique et son sel de sodium } 500 mg/kg (exprimés en acide ascorbique, seuls  
ou en combinaison)

#### 4.3 Aromatisants

4.3.1 Aromatisants naturels et aromatisants de nature

Identique définis dans le Limitée par les bonnes pratiques de fabrication  
Codex Alimentarius

#### 4.4 Exhausteurs de la saveur

4.4.1 5'-Guanylate, disodique } Limitée par les bonnes pratiques de fabrication

4.4.2 5'-Inosinate, disodique } Limitée par les bonnes pratiques de fabrication

4.4.3 Glutamate monosodique } Limitée par les bonnes pratiques de fabrication

#### 4.5 Régulateurs de l'acidité

4.5.1 Glucono-delta-lactone 3000 mg/kg

4.5.2 Citrate de sodium Limitée par les bonnes pratiques de fabrication

#### 4.6 Agents de rétention d'eau

4.6.1 Phosphates (présents naturellement et ajoutés 8000 mg/kg (exprimés en

1 }  $P_{\frac{2}{5}}O_5$ )

4.6.2 Phosphates ajoutés (mono-, di- et 3000 mg/kg (exprimés en

poly-), de sodium et de potassium 2 }  $P_{\frac{2}{5}}O_5$ ), seuls ou en combinaison

#### 4.7 Colorants

4.7.1 Erythrosine (CI 45430) pour pallier 15 mg/kg  
la décoloration (pour le produit avec liant uniquement)

#### 4.8 Principe du transfert

Sont applicables les dispositions de la Section 4.1 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995).

### C. NORME CODEX POUR LE JAMBON CUIT (CODEX STAN 96-1981)

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Les agents de conservation, les humectants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 08.2.2 (Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement en morceaux ou pièces entières) et ses catégories d'aliments affiliées sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. Les antioxygènes, les exhausteurs de goût, les régulateurs de l'acidité, les stabilisateurs et les épaississants répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette Norme.

4.2 L'emploi des substances aromatisantes devrait être conforme aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

4.3 La section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995), se référant aux conditions s'appliquant au principe du transfert des additifs alimentaires à partir des ingrédients et des matières brutes dans les aliments, s'appliquera.

		<b>Quantité maximale d'ajout</b>
<b>4.1 Agents de conservation</b>		
4.1.1	Nitrite, sels de potassium et/ou de sodium	200 mg/kg de nitrites totaux exprimés en nitrite de sodium
		<b>Concentration maximale calculée sur le contenu net total du produit final maximum</b>
4.1.2	Nitrite, sels de potassium et ou de sodium	125 mg/kg total nitrite exprimés en tant que nitrite de sodium
4.1.3	Chlorure de potassium	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
<b>4.2 Antioxygènes</b>		
4.2.1	Acide ascorbique et son sel de sodium	500 mg/kg (exprimés en acide ascorbique, seuls ou en combinaison)
4.2.2	Acide isoascorbique et son sel de sodium	500 mg/kg (exprimés en acide ascorbique, seuls ou en combinaison)
<b>4.3 Aromatisants</b>		
4.3.1	Aromatisants naturels et } aromatisants de nature identiques dans le } Codex Alimentarius }	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
4.3.2	Agents empyreumatiques spécifiés par } le JECFA }	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
<b>4.4 Exhausteurs de saveur</b>		
4.4.1	5'-Guanylate, disodique	} Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
4.4.2	5'-Inosinate, disodique	} Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
4.4.3	Monosodium glutamate	} Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
<b>4.5 Régulateurs de l'acidité</b>		
CODEX STAN 96-1981		
Page		3 of 5
4.5.1	Citrate, de sodium	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
<b>4.6 Agents de rétention d'eau</b>		
4.6.1	Phosphates (présents naturellement Et ajoutés) 1	8000 mg/kg (exprimés en $P_2O_5$ )
4.6.2	Phosphates ajoutés (mono-, di- et poly-), sels de sodium et de potassium 2	3000 mg/kg (exprimés en $P_2O_5$ ), seuls ou en combinaison
<b>4.7 Épaississants</b>		
4.7.1	Agar	} Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
4.7.2	Carraghénane	} Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
4.7.3	Alginates, sels de potassium et/ou de sodium	10 mg/kg
<b>4.8 Principe du transfert</b>		
Sont applicables les dispositions de la Section 4.1 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995).		

**D. CODEX STANDARD POUR L'ÉPAULE DE PORC CUITE (CODEX STAN 97-1981)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

4.1 Les agents de conservation, les humectants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 08.2.2 (Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement en morceaux ou pièces entières) et ses catégories d'aliments affiliées sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. Les antioxygènes, les exhausteurs de goût, les régulateurs de l'acidité, les stabilisateurs et les épaississants répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette Norme.

4.2 L'emploi des substances aromatisantes devrait être conforme aux Directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008).

4.3 La section 4.1 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995), se référant aux conditions s'appliquant au principe du transfert des additifs alimentaires à partir des ingrédients et des matières brutes dans les aliments, s'appliquera.



		<b>Quantité maximale d'ajout</b>
<b>4.1 Agents de conservation</b>		
4.1.1 Nitrite, sels de potassium et/ou sodium		200 mg/kg de nitrites totaux exprimés en nitrite de sodium
		<b>Concentration maximale calculée sur le contenu net total du produit final</b>
4.1.2 Nitrite, sels de potassium et/ou sodium		125 mg/kg nitrite total exprimé en nitrite de sodium
4.1.3 Chlorure de potassium		Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
<b>4.2 Antioxygènes</b>		
4.2.1 Acide ascorbique et son sel de sodium		500 mg/kg (exprimés en acide ascorbique, seuls ou en combinaison)
4.2.2 Acide isoascorbique et son sel de sodium		500 mg/kg (exprimés en acide ascorbique, seuls ou en combinaison)
<b>4.3 Aromatisants</b>		
4.3.1 Aromatisants naturels et } aromatisants de nature identiques dans le } Codex Alimentarius }		Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
4.3.2 Agents empyreumatiques spécifiés par } le JECFA }		Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
<b>4.4 Exhausteurs de saveur</b>		
4.4.1 5'-Guanylate, disodique		Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
4.4.2 5'-Inosinate, disodique		Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
4.4.3 Glutamate sodique		Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
<b>4.5 Régulateurs de l'acidité</b>		
4.5.1 Citrate, sel de sodium		Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
<b>4.6 Agent de rétention d'eau</b>		
4.6.1 Phosphates (naturellement présents et ajoutés) 1		8000 mg/kg (exprimés en $P_2O_5$ )
4.6.2 Phosphates ajoutés (mono-, di- et poly-), sels de sodium et de potassium 2		3000 mg/kg (exprimés en $P_2O_5$ ), seuls ou en combinaison
<b>4.7 Épaississants</b>		
4.7.1 Agar		Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
4.7.2 Carraghénane		Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
4.7.3 Alginates, sels de potassium et/ou sodium		10 mg/kg
<b>4.8 Principe du transfert</b>		
Sont applicables les dispositions de la Section 4.1 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995).		

## E. NORME CODEX POUR CURED CHOPPED MEAT (CODEX STAN 98-1981)

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Les agents de conservation, les humectants et les colorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 08.3.2 (Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement) et ses catégories d'aliments affiliées sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. Les antioxygènes, les exhausteurs de goût, les régulateurs de l'acidité, les stabilisateurs et les épaississants répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette Norme.

4.2 L'emploi des substances aromatisantes devrait être conforme aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

4.3 La section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995), se référant aux conditions s'appliquant au principe du transfert des additifs alimentaires à partir des ingrédients et des matières brutes dans les aliments, s'appliquera.

<sup>1</sup> Le contenu inclut la viande, les abats comestibles et la viande de volaille.

### Quantité maximale d'ajout

<b>4.1 Agents de conservation</b>		
4.1.1 Nitrite, sels de potassium et/ou sodium		200mg/kg nitrites totaux exprimés en nitrite de sodium

**Limite maximale calculée sur le contenu net total du produit final**

4.1.2	Nitrite, sels de potassium et/ou de sodium	125 mg/kg nitrites totaux exprimés en tant que sels de de nitrite de sodium	
4.1.3	Chlorure de potassium		Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
<b>4.2</b>	<b>Antioxygènes</b>		
4.2.1	Acide ascorbique et son sel de sodium		} 500 mg/kg (exprimés en acide ascorbique, seuls ou En combinaison)
4.2.2	Acide isoascorbique et son sel de sodium		} 500 mg/kg (exprimés en acide ascorbique, seuls ou en combinaison)
<b>4.3</b>	<b>Aromatisants</b>		
4.3.1	Aromatisants naturels et } aromatisants de nature identiques dans le Codex Alimentarius		Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
<b>4.4</b>	<b>Exhausteurs de saveur</b>		
4.4.1	5'-Guanylate, disodique		} Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
4.4.2	5'-Inosinate, disodique		} Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
4.4.3	Monosodium glutamate		} Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
<b>4.5</b>	<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
4.5.1	Glucono delta lactone		3000 mg/kg
4.5.2	Sodium citrate		Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
<b>4.6</b>	<b>Agents de rétention d'eau</b>		
4.6.1	Phosphates (présents naturellement Et ajoutés) <sup>1</sup>		8000 mg/kg (exprimés en $P_2O_5$ )
4.6.2	Phosphates ajoutés (mono-, di- and poly-), sels de sodium et potassium <sup>2</sup>		3000 mg/kg (exprimés en $P_2O_5$ ), seuls ou en combinaison
<b>4.7</b>	<b>Colorants</b>		
4.7.1	Erythrosine (CI 45430) pour remplacer décoloration de la couleur ( pour le produit avec liant uniquement)		15 mg/kg
<b>4.8.</b>	<b>Principe du transfert</b>		
	Sont applicables les dispositions de la Section 4.1 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995).		

**Annexe III****AMENDEMENTS PROPOSES AU TABLEAU 2 DE LA NORME GENERALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

1. Il est proposé d'amender le tableau 2 de la NGAA en ajoutant ce qui suit pour la catégorie d'aliments 08.2.2 :

<b>Catégorie d'aliments 08.2.2 Viande, volaille et gibier inclus, traitée thermiquement, en pièces entières ou en morceaux</b>			
<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
Nitrites	249, 250	170 mg/kg	32, AA
Phosphates (ajoutés)	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), 451(i), (ii), 452(i)-(v), 542	3100 mg/kg	33, BB

Bien que les limites maximales dans les normes de produits sont de 85 mg/kg pour les nitrites et 1320 mg/kg pour les phosphates, la NGAA contient actuellement les projets de dispositions dans la catégorie d'aliments 08.2.2 pour les nitrites à 170 mg/kg (en tant qu'ion de nitrite résiduel) et pour les phosphates à 3100 mg/kg (en tant que phosphore).

AA: A l'exception d'un emploi dans les produits conformément à la norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 96-1981) et l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981) à 85 mg/kg en tant qu'ion de nitrite résiduel.

BB: A l'exception de l'emploi du phosphate de sodium dihydrogène (SIN 339(i)), Phosphate disodique d'hydrogène (SIN 339(ii)), Phosphate trisodique (SIN 339(iii)), Phosphate de potassium dihydrogène (SIN 340(i)), Phosphate dipotassique d'hydrogène (SIN 340(ii)), Phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), Phosphate de calcium dihydrogène (SIN 341(i)), Phosphate de calcium d'hydrogène (SIN 341(ii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), disodium diphosphate (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), diphosphate tétrapotassique (SIN 450(v)), diphosphate biacide de calcium (SIN 450(vii)), triphosphate pentasodique (SIN 451(i)), triphosphate pentapotassique (SIN 451(ii)), Polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), potassium polyphosphate (SIN 452(ii)), polyphosphate de sodium-calcium (SIN 452(iii)), polyphosphate de calcium (SIN 452(iv)), polyphosphate d'ammonium (SIN 452(v)), et phosphate d'os (SIN 542) en tant qu'humectants dans les produits conformément à la Norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 96-1981) et l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981) à 1320 mg/kg en tant que phosphore. La quantité totale de phosphates (naturellement présents et ajoutés) n'excèdera pas 3520 mg/kg en tant que phosphore

2. Il est proposé d'amender le tableau de la NGAA en ajoutant ce qui suit pour la catégorie d'aliments 08.3 :

<b>Catégorie d'aliments 08.3 Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée</b>			
<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
Nitrites	249, 250	130 mg/kg	32, CC
Phosphates	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), 451(i), (ii), 452(i)-(v), 542	2200 mg/kg	33, BB

Bien que les limites maximales dans les normes de produits soient de 50 mg/kg nitrites dans CODEX STAN 88-1981 et 125 mg/kg dans CODEX STAN 89-1981 et CODEX STAN 98-1981, la NGAA contient actuellement un projet de disposition dans la catégorie d'aliments mère 08.3 pour les nitrites à 130 mg/kg et 2200 mg/kg pour les phosphates.

CC: A l'exception pour l'emploi dans les produits conformément à la norme pour le Corned Beef (CODEX STAN 88-1981) à 30 mg/kg en tant qu'ion résiduel NO<sub>2</sub>; et dans les produits conformément à la Norme pour Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981) et la Norme pour Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981) à 80 mg/kg en tant qu'ion résiduel NO<sub>2</sub>.

3. Le nitrite de potassium et de sodium ne sont actuellement autorisés dans aucune des catégories d'aliments de la NGGA. Par conséquent il est proposé d'ajouter le tableau 1 de la NGAA :

<b>Nitrites</b>			
SIN 249, Potassium nitrite, Catégorie fonctionnelle: agent conservateur, agent de rétention de la couleur			
SIN 250, Nitrite de sodium, Catégorie fonctionnelle: conservateur, agent de rétention de la couleur			
<b>Catégorie d'aliments No</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
08.2.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement	170 mg/kg	32, AA
08.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fine ou hachée	130 mg/kg	32, CC

4. Il est proposé d'amender le tableau 1 de la NGAA en relation aux phosphates pour se référer à leur emploi autorisé dans la catégorie d'aliments 08.2.2, en ajoutant l'entrée suivante :

<b>Phosphates</b>			
338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), 451(i), (ii), 452(i)-(v), 542			
<b>Catégorie d'aliments No</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
08.2.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement	3100 mg/kg	33, BB
08.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fine ou hachée	2200 mg/kg	33, BB

5. Il est proposé d'amender le tableau 2 de la NGAA en ajoutant les notes suivantes pour les additifs déjà autorisés dans la catégorie d'aliments 08.2:

<b>Catégorie d'aliments 08.2 – Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux</b>			
<b>Additif alimentaire</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
Hydroxyanisole butyle	320	200 mg/kg	<b>XS96, XS97</b>
Hydroxytoluène butyle	321	100 mg/kg	<b>XS96, XS97</b>
Carmines	120	500 mg/kg	<b>XS96, XS97</b>
Carotènes, bêta-, de synthèse	160a(ii)	5000 mg/kg	<b>XS96, XS97</b>
Erythrosine	127	30 mg/kg	<b>XS96, XS97</b>
Vert solide FCF	143	100 mg/kg	<b>XS96, XS97</b>
Extrait de peau de raisin	163(ii)	5000 mg/kg	<b>XS96, XS97</b>
Polysorbates	432-436	5000 mg/kg	<b>XS96, XS97</b>
Gallate de propyle	310	200 mg/kg	<b>XS96, XS97</b>
Riboflavines	101(i), (ii)	1000 mg/kg	<b>XS96, XS97</b>
Jaune soleil FCF	110	300 mg/kg	<b>XS96, XS97</b>
Butylhydroquinone tertiaire	319	100 mg/kg	<b>XS96, XS97</b>

XS96: Non autorisé dans les produits conformément à CODEX STAN 96-1981, Jambon cuit.

XS97: Non autorisé dans les produits conformément au CODEX STAN 97-1981, épaule de porc cuite.

Ces propositions sont uniquement pour les dispositions adoptées uniquement. Les mêmes notes (XS96 et XS97) pourraient s'appliquer à tous les projets et avant-projets des dispositions dans la catégorie d'aliments 08.2 afin de s'assurer que les Comités sont parfaitement informés quant à la relation des normes de produits à ces dispositions de la NGAA.

6. Il est proposé d'amender le tableau 2 de la NGAA en ajoutant les notes suivantes pour les additifs déjà autorisés dans la catégorie d'aliments 08.2.2:

<b>Catégorie d'aliments 08.2.2 Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement en pièces entières ou en morceaux</b>			
<b>Additif alimentaire</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
Saccharines	954(i)-(iv)	500 mg/kg	<b>XS96, XS97</b>
Sucroglycerides	474	5000 mg/kg	<b>XS96, XS97</b>

Ces propositions sont uniquement pour les dispositions adoptées uniquement. Les mêmes notes (XS96 et XS97) pourraient s'appliquer à tous les projets et avant-projets des dispositions dans la catégorie d'aliments 08.2.2, à l'exception des dispositions pour les nitrites et les phosphates pour garantir que les Comités sont entièrement informés quant à la relation des normes de produits à ces dispositions de la NGAA.

7. Il est proposé d'amender le tableau 2 de la NGAA en ajoutant les notes suivantes pour les additifs déjà autorisés dans la catégorie d'aliments 08.3

<b>Catégorie d'aliments 08.3 – Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fine ou hachée</b>			
<b>Additif alimentaire</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
Hydroxyanisole butyle	320	200 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>
Hydroxytoluène butyle	321	100 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>
Erythrosine	127	30 mg/kg	<b>XS88, DD</b>
Extrait de peau de raisin	163(i)	5000 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>
Polysorbates	432-436	5000 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>
Gallate de propyle	310	200 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>
Riboflavines	101(i),(ii)	1000 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>
Butylhydroquinone tertiaire	319	100 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>
Phosphates	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), 451(i), (ii), 452(i)-(v), 542	2200 mg/kg	<b>BB</b>

XS88: Non autorisé dans les produits conformément à CODEX STAN 88-1981, Corned Beef.

XS89: Non autorisé dans les produits conformément à CODEX STAN 89-1981, Luncheon Meat.

XS98: Non autorisé dans les produits conformément à CODEX STAN 98-1981, Cooked Cured Chopped Meat.

DD: A l'exception pour l'emploi dans les produits conformément à la norme pour pour Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981) et Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981) à 15 mg/kg pour remplacer la décoloration dans le produit avec les agents liants uniquement.

Ces propositions sont pour les dispositions adoptées uniquement. Les mêmes notes (XS88, XS89 et XS98) pourraient s'appliquer à tous les projets et avant-projets dans la catégorie d'aliments 08.3, à l'exception des dispositions pour les nitrites, afin de garantir que les Comités sont entièrement informés quant à la relation des normes de produits à ces dispositions de la NGAA.

8. Il est proposé d'amender le tableau 2 de la NGAA en ajoutant les notes suivantes pour les additifs déjà autorisés dans la catégorie d'aliments 08.3.2 :

<b>Catégorie d'aliments 08.3.2 Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement</b>			
<b>Additif alimentaire</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
Rouge allura AC	129	25 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>
Carmines	120	100 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>
Carotènes, bêta-, légumes	160a(ii)	20 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>
Carotenoides	160(i),a(iii), e,f	20 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>
Éthylène-diamine-tétra-acétate calcio-disodique	385, 386	35 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>
Saccharines	954(i)-(iv)	500 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>
Glucosides de stéviol	960	100 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>
Sucroglycerides	474	5000 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>
Jaune soleil FCF	110	300 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>

Ces propositions sont pour les dispositions adoptées uniquement. Les mêmes notes (XS88, XS89 and XS98) pourraient s'appliquer à tous les projets et avant-projets dans la catégorie d'aliments 08.3.2 afin de garantir que les Comités soient entièrement informés quant à la relation des normes de produits à ces dispositions de la NGAA.

9. Il est proposé d'amender le tableau 2 de la NGAA en ajoutant les notes suivantes pour les additifs déjà autorisés dans la catégorie d'aliments 08.0 :

<b>Catégorie d'aliments</b>			
<b>08.0 – Viande et produits carnés, volaille et gibier compris</b>			
<b>Additif alimentaire</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
Bleu brillant FCF	133	100 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS96, XS97, XS98</b>
Caramel III - caramel à l'ammoniaque	150c	GMP	<b>XS88, XS89, XS96, XS97, XS98</b>
Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal	150d	GMP	<b>XS88, XS89, XS96, XS97, XS98</b>

Ces propositions sont pour les dispositions adoptées uniquement. Les mêmes notes (XS88, XS89, XS96, XS97 and XS98) pourraient s'appliquer à tous les projets et avant-projets dans la catégorie d'aliments 08.0 afin de garantir que les Comités sont parfaitement informés quant à la relation des normes de produits à ces dispositions de la NGAA.

10. Les additifs limités par les BPF dans les normes de produits respectifs et déjà répertoriés dans le tableau 3 de la NGAAA.

Dans cette situation, il y a un certain soutien pour autoriser tous les additifs du tableau 3 appartenant à la catégorie fonctionnelle mais uniquement là où il est clair que l'intention du Comité de produits pertinent était de répertorier tous les additifs alimentaires appartenant à cette catégorie fonctionnelle à l'époque. Ceci est difficile à déterminer dans certains cas.

Le groupe de travail électronique a examiné différentes approches pour les additifs limités par les BPF dans les normes de produits et déjà répertoriés dans le tableau 3 de la NGAA. Une approche considérée était d'associer une note correspondant à chaque norme de produits avec la catégorie d'aliments appropriée intitulée dans le tableau 2 de la NGAA. Ceci n'était pas considéré comme acceptable par tous les membres du groupe de travail électronique. Le groupe de travail électronique n'a pas été capable d'atteindre un consensus sur la façon de faire référer ceci aux tableau 3 sur les additifs et cette question a besoin de davantage de discussion.