



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-sixième session

Hong Kong, Chine, 17-21 mars 2014

DESCRIPTEURS ET DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES CATÉGORIES D'ALIMENTS 01.1.1 « LAIT ET BAEURRE (NATURE) » ET SES SOUS-CATÉGORIES ET LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 01.1.2 « BOISSONS LACTÉES, AROMATISÉES ET/OU FERMENTÉES (PAR EEMPLE, LAIT CHOCOLATÉ, CACAO, « EGGNOG », YOGHURT À BOIRE, BOISSONS À BASE DE LACTOSÉRUM) »

Préparé par un groupe de travail électronique dirigé par la Nouvelle-Zélande avec les observations soumises par l'Autriche, l'Inde, l'Indonésie, le Japon, la Malaisie, la Russie, l'Espagne, les États-Unis, la fédération internationale du lait (IDF) et l'Association mondiale des transformateurs d'algues (Marinalg International)

1. À sa 45^{ème} session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) a identifié les incompatibilités entre les descriptions de certaines catégories du lait et les dispositions relatives à l'emploi des additifs alimentaires dans ces catégories d'aliments couvertes par la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA). Le Comité est convenu¹ d'établir un groupe de travail électronique dirigé par la Nouvelle-Zélande pour:

- (i) Examiner l'effet des descripteurs des catégories d'aliments 01.1.1 (« Lait et babeurre (nature) »), 01.1.1.1 (« Lait (nature) »), 01.1.1.2 (« Babeurre (nature) ») et 01.1.2 (« Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par exemple lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum) ») sur l'emploi technologiquement justifié des additifs alimentaires dans ces aliments, le cas échéant;
- (ii) Préparer les recommandations portant sur les descripteurs qui n'autorisent pas l'emploi d'additifs dans les aliments là où l'emploi des additifs dans ces aliments est technologiquement justifié; et
- (iii) Préparer les recommandations sur l'approche horizontale de l'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants dans ces catégories d'aliments.

Généralités

2. Pendant l'examen par le groupe de travail classique pour la 45^{ème} session du CCFA concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires ayant la fonction technologique d'« émulsifiants, stabilisants, épaississants » répertoriés dans l'annexe 3 de CX/FA 13/45/7, un observateur a noté qu'il y a des incompatibilités entre les descriptions des aliments conformes à la catégorie d'aliments 01.1.1 (Lait et babeurre (nature)) et ses sous-catégories 01.1.1.1 (Lait (nature)) et 01.1.1.2 (Babeurre (nature)) et l'emploi technologiquement justifié des additifs alimentaires dans ces aliments. Ces incompatibilités peuvent engendrer des problèmes lors de la considération des dispositions relatives aux additifs alimentaires qui sont nécessaires à la production des produits reconstitués, recombinaisonnés, et traités à ultra-haute température (UHT). Le groupe de travail classique n'a pris aucune décision concernant l'emploi des additifs alimentaires du tableau 3 ayant la fonction d'émulsifiants, stabilisants, épaississants dans les catégories d'aliments 01.1.1, 01.1.1.1 et 01.1.1.2.

3. Le système de classification des aliments est fondé sur les descripteurs des produits de denrées alimentaires telles que commercialisées, sauf indication contraire (Préambule de la Norme générale des additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995. section 5).

4. Conformément à la norme générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999):

Le **lait** est la sécrétion mammaire normale d'animaux de traite obtenue à partir d'une ou de plusieurs traites, sans rien y ajouter ou en soustraire, destiné à la consommation comme lait liquide ou à un traitement ultérieur.

Un **produit laitier** est un produit obtenu à la suite d'un traitement quelconque du lait, qui peut contenir des additifs alimentaires et autres ingrédients fonctionnellement nécessaires au traitement.

Un **produit laitier reconstitué** est le produit obtenu par addition d'eau au produit en poudre ou concentré, en quantité nécessaire pour rétablir le rapport approprié entre l'eau et les matières sèches.

Un **produit laitier recombinaison** est le produit obtenu par combinaison de matières grasses laitières et de matières sèches laitières non grasses sous leur forme conservée, avec ou sans adjonction d'eau, pour obtenir la composition du produit laitier approprié.

Questions à traiter

- i) Conflits entre la définition du « lait » dans la norme générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999) et les descripteurs de la catégorie d'aliments 01.1.1.1 (Lait (nature))¹.
 - a. La définition pour le « lait » dans CODEX STAN 206-1999 n'autorise pas l'extraction des ingrédients du lait. Cependant, un grand nombre d'aliments cités dans la catégorie d'aliments 01.1.1.1 (Lait (nature)) sont le résultat de l'extraction d'ingrédients, notamment des graisses, contenus dans le lait (à savoir, le lait écrémé, partiellement écrémé et à faible teneur en graisse). Si l'interdiction d'extraire des ingrédients du lait dans CODEX STAN 206-1999 est appliquée à la catégorie d'aliments 01.1.1.1 (Lait (nature)), la plupart des aliments cités dans le descripteur ne serait pas couverte par cette catégorie d'aliments.
 - b. La définition du « lait » dans CODEX STAN 206-1999 n'autorise pas l'emploi d'additifs alimentaires dans le lait.
 - i. De nombreux procédés cités dans le descripteur de la catégorie d'aliments 01.1.1.1 (Lait (nature)) nécessitent l'ajout de stabilisants dans l'aliment final (à savoir, le traitement thermique par la pasteurisation, le traitement à température ultra-haute(UHT) ou la stérilisation). Par exemple, la catégorie d'aliments plus large 01.1.1.1 (Lait et babeurre (nature)) contient une disposition adoptée pour les phosphates avec la note 227 (« Pour un emploi dans les laits stérilisés et traités UHT uniquement »). Par ailleurs, de nombreux membres du Codex ajoutent des vitamines et/ou des sels minéraux, ou utilisent du gaz d'emballage pour ces aliments. Si l'interdiction d'ajouter des additifs au lait dans CODEX STAN 206-1999 est appliquée à la catégorie d'aliments 01.1.1.1 (Lait (nature)), la plupart des procédés cités dans le descripteur ne seraient pas couverts par la catégorie d'aliments, et aucun de ces additifs ne serait autorisé.
 - ii. Conformément à la structure hiérarchique du système de classification des aliments tel que décrit dans le principe 5a du Préambule de la NGAA (voir la pièce jointe 1), les additifs reconnus pour emploi dans les catégories parents plus larges 01.1 (Lait et boissons lactées) ou 01.1.1 (Lait et babeurre (nature)) seraient automatiquement acceptés pour emploi dans la sous-catégorie 01.1.1.1 (Lait (nature)). Il y a actuellement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le processus par étapes pour chacune de ces trois catégories d'aliments. Si l'interdiction d'ajouter des additifs dans le lait dans CODEX STAN 206-1999 est appliquée à la catégorie d'aliments 01.1.1.1 (Lait (nature)), toutes ces dispositions devraient être interrompues ou révoquées.
- ii) Le système de classification des aliments actuel et les descripteurs ne tiennent pas compte du:
 - a. Lait nature reconstitué: Le lait nature reconstituée est cité dans le descripteur de la catégorie d'aliments parent 01.1.1 (Lait et babeurre (nature))², mais n'est couvert par aucune des sous-

¹Le descripteur de la catégorie d'aliments 01.1.1.1 (Lait (nature)) s'énonce comme suit: « Lait liquide obtenu à partir d'animaux de traite (tels que, vaches, brebis, chèvres, bufflonne). Le lait est en général traité à la chaleur par pasteurisation, traitement à ultra haute température (UHT) ou stérilisation.13 inclut le lait écrémé, partiellement écrémé, à faible teneur en matières grasses ou entier ».

² Le descripteur de la catégorie d'aliments 01.1.1 (Lait et babeurre (nature)) s'énonce comme suit: « Inclut uniquement les produits liquides. Inclut le lait nature reconstitué qui ne contient que des ingrédients laitiers ».

catégories correspondantes. La production du lait reconstitué consiste d'abord à extraire l'eau contenue dans le lait, ensuite à reconstituer avec de l'eau à un stade ultérieur. Conformément à CODEX STAN 206-1999 le « lait » ne peut subir aucune extraction ni ajout. Par conséquent, le lait reconstitué n'a pas sa place dans la sous-catégorie 01.1.1.1 (Lait (nature)). Par ailleurs, le lait reconstitué nature n'est pas du babeurre, il n'aurait donc pas sa place dans la sous-catégorie 01.1.1.2 (Babeurre (nature))³.

- b. Lait nature recombinaé et autres produits laitiers nature (non aromatisés): Conformément au système de classification des aliments actuel de la NGAA, le lait recombinaé nature et autres produits laitiers nature (non aromatisés) auraient leur place dans la catégorie d'aliments 01.1 (Lait et boissons lactées). Cependant, ces aliments n'auraient leur place dans aucune des sous-catégories de la catégorie d'aliments parent.
- i. La production de lait nature recombinaé consiste à ajouter des ingrédients laitiers et en tant que tel, cet aliment ne serait pas conforme à la définition pour le « lait » dans CODEX STAN 206-1999 et par conséquent n'appartient pas à la sous-catégorie 01.1.1.1 (Lait (nature)). Par ailleurs, le lait nature recombinaé n'est pas du babeurre, par conséquent il n'appartiendrait pas à la sous-catégorie 01.1.1.2 (Babeurre (nature)). Cependant, comme le lait nature recombinaé ne contient pas d'arômes, il n'appartiendrait pas non plus à la sous-catégorie 01.1.2 (Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)).
- ii. Les autres produits laitiers nature (non aromatisés) comme le lait à teneur en lactose réduite et les produits laitiers aux propriétés organoleptiques modifiées n'entreraient pas dans la sous-catégorie 01.1.1.1 (Lait (nature)) car des ingrédients leur sont ajoutés ou en sont extraits. Ces produits n'entreraient pas dans la sous-catégorie 01.1.1.2 (Babeurre (nature)) car ils ne sont pas du babeurre, et n'entreraient pas dans la sous-catégorie 01.1.2 (Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)) car ils ne sont pas aromatisés.

5. Il convient de noter qu'aucun des produits mentionnés au Point 2 n'est couvert par les normes de produits Codex.

6. Pour faciliter l'examen de ces questions, les pièces jointes 1 - 3 sont des extraits de travaux réalisés précédemment par le CCFA:

- Pièce jointe 1 Extraits de CODEX STAN 192-1995, Norme générale Codex pour les additifs alimentaires – Système de classification des denrées alimentaires.
- Pièce jointe 2 Extraits de CCFA45 CRD2
- Pièce jointe 3 Extraits de FA/46 INF/01 – Catégories d'aliments du tableau 2 ou produits alimentaires individuels dans lesquels les additifs alimentaires sont autorisés (dans la procédure par étapes)

Principes utilisés pour l'examen des questions

- i. Les catégories d'aliments devraient être alignées sur les produits laitiers actuellement présents dans le commerce international autant que possible.
- ii. « Lait reconstitué » dans la NGAA devrait être modifié en « lait reconstitué, lait recombinaé ».
- iii. Des additifs alimentaires, lorsqu'ils sont autorisés, peuvent être ajoutés à un produit « nature » dans les catégories examinées.
- iv. Les vitamines et les sels minéraux qui sont des ajouts obligatoires dans le cadre de certaines législations nationales peuvent être ajoutés à un produit laitier « nature ».
- v. Les vitamines et les sels minéraux (qui sont des ajouts intentionnels) peuvent être ajoutés à un produit laitier « nature ».

³ CODEX STAN 206-1999 ne donne pas la définition du « babeurre ». Le descripteur de la catégorie d'aliments 01.1.1.2 (Babeurre (nature)) définit le babeurre comme « le liquide à peu près exempt de matières grasses laitières qui reste après la préparation du beurre (c'est-à-dire, le barattage du lait fermenté ou non fermenté et de la crème ». Le babeurre est aussi produit par fermentation de lait écrémé liquide, soit par acidification spontanée grâce à l'action de bactéries acidifiantes ou aromatisantes, ou par inoculation de lait chauffé par des cultures pures de bactéries (babeurre de culture) ».

Options pour traiter les questions:

Option 1

7. Maintenir la structure de la catégorie d'aliments actuelle de la NGAA et fournir des notes spécifiques pour identifier l'emploi des émulsifiants, stabilisants, épaississants qui ne s'alignent pas sur l'interdiction de l'emploi d'additifs alimentaires dans le « lait » tel que défini dans la *norme générale Codex pour l'utilisation des termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999).

8. Cette option tend à affaiblir la relation entre la NGAA et les normes de produits correspondantes. Par ailleurs, l'utilisation de notes spécifiques devrait être élargie dans le futur pour inclure les catégories fonctionnelles autres qu'émulsifiant, stabilisant, épaississant, selon qu'il convient. Cette approche ne résout pas non plus les questions identifiées concernant la place correcte de certains produits laitiers dans le système de classification des aliments.

Option 2

9. Réviser les descripteurs des catégories alimentaires actuelles pour définir où seraient placés les produits laitiers non aromatisés.

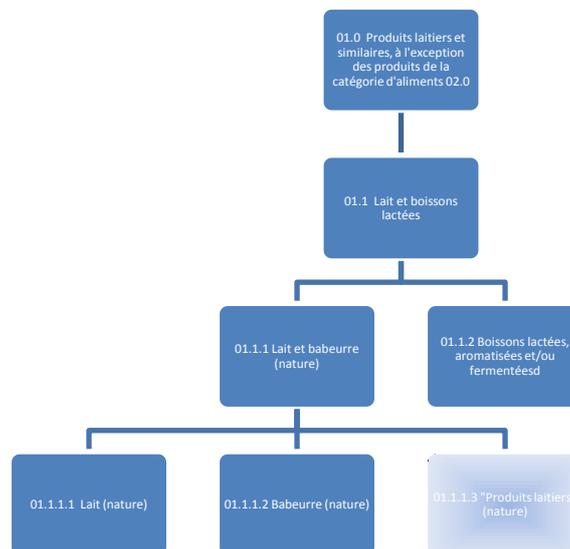
10. La révision des descripteurs pourraient avoir des conséquences sur les dispositions actuelles de la NGAA – adoptées ou dans la procédure par étapes – dans les catégories d'aliments affectées.

Option 3

11. Réviser la catégorie d'aliments 01.1 (Lait et boissons lactées) et ses sous-catégories pour définir où les produits laitiers non aromatisés auraient leur place, en tenant compte des justifications technologiques pour les émulsifiants, stabilisants, épaississants si c'est possible. Réviser les descripteurs des sous-catégories actuelles et créer une nouvelle sous-catégorie quand l'alignement n'est pas possible. Voir les figures 1 et 2 pour des révisions potentielles. Les encadrés les plus clairs indiquent les modifications à apporter au système de classification des aliments actuel.

12. La révision des descripteurs et la création d'une nouvelle sous-catégorie pourraient avoir des conséquences sur les dispositions actuelles dans la NGAA – adoptées ou dans la procédure par étapes – dans les catégories d'aliments affectées.

Figure 1 Nouvelle catégorie proposée

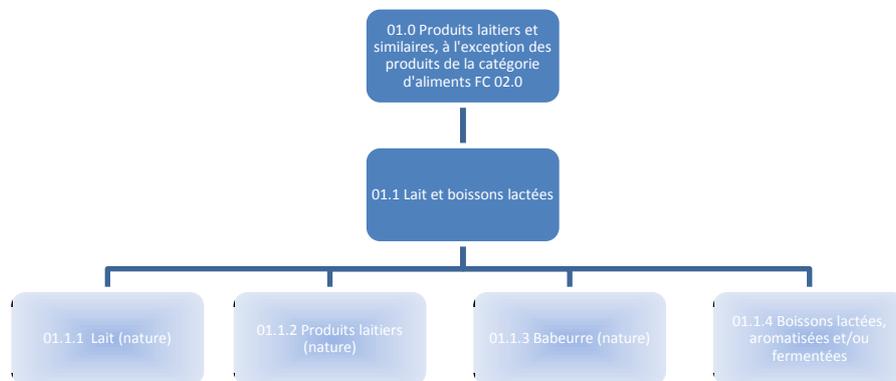


01.1.1.3 « Produits laitiers (nature) »

Inclut tout lait liquide nature, à l'exception des produits de la catégorie d'aliments 01.1.1.1. Inclut les produits du lait recombinaé, les produits du lait reconstitué, les produits à base de lait enrichi de vitamines et de sels minéraux non aromatisés, le lait en teneur réduite en lactose, les produits du lait aux propriétés organoleptiques modifiées.

Figure 2 Sous-catégories restructurées proposées

(suppression de l'actuelle 01.1.1 Lait et babeurre nature vu qu'aucun produit n'est contenu dans cette catégorie – reclassée tel que présenté ci-dessous)



01.1.1 Lait (nature)

Lait liquide obtenu à partir d'animaux de traite (tels que, vaches, brebis, chèvres, bufflonne). Le lait est en général traité à la chaleur par pasteurisation, ~~traitement à ultra haute température (UHT) ou stérilisation.~~
Inclut le lait écrémé, partiellement écrémé, à faible teneur en matières grasses ou entier.

01.1.2 Produits laitiers (nature)

Inclut tout lait liquide nature, à l'exception des produits de la catégorie d'aliments 01.1.1. Inclut les produits du lait recombinaé nature, les produits du lait reconstitué nature, les produits à base de lait enrichi de vitamines et de sels minéraux non aromatisés, le lait en teneur réduite en lactose, les produits du lait aux propriétés organoleptiques modifiées.

01.1.3 Babeurre (nature)

Le babeurre est le liquide à peu près exempt de matières grasses laitières qui reste après la préparation du beurre (c'est-à-dire, le barattage du lait fermenté ou non fermenté et de la crème). Le babeurre est aussi produit par fermentation de lait écrémé liquide, soit par acidification spontanée grâce à l'action de bactéries acidifiantes ou aromatisantes, ou par inoculation de lait chauffé par des cultures pures de bactéries (babeurre de culture). Le babeurre peut être pasteurisé ou stérilisé.

~~01.1.2~~ 01.1.4 Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par exemple, lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum):

Inclut toutes les boissons prêtes à la consommation à base de lait liquide aromatisé et leurs préparations, à l'exclusion des préparations pour cacao (préparations sucrées à base de cacao, catégorie 05.1.1). Par exemple: chocolat chaud, boissons maltées au chocolat, yogourt à boire aromatisé à la fraise, boissons aux ferments lactiques, et *lassi* (liquide obtenu en fouettant le caillé provenant de la fermentation lactique de lait, et en le mélangeant avec du sucre ou un édulcorant artificiel)

Option préférée

13. Parmi les options examinées par le groupe de travail électronique, tous les participants ont préféré l'option 3 en tant que la mieux appropriée pour résoudre le problème. Cependant, il n'y a eu aucune préférence particulière concernant la figure 1 ou la figure 2.

14. Les États-Unis, qui président le groupe de travail classique sur la NGAA, ont décrit dans leurs observations le processus qu'il faudrait suivre pour appliquer l'option 2 ou l'option 3.

Option 2

15. La révision des descripteurs pour tenir compte de certains produits laitiers sera vraisemblablement davantage sur le fond que sur la forme. La révision sur le fond du système de classification des aliments exige l'élaboration d'un descriptif de projet proposant de nouveaux travaux (Manuel de procédure du Codex, 21^{ème} édition (2013), section II: Élaboration des normes Codex, Procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés pp.25-27). Bien que le groupe de travail électronique considère actuellement l'emploi des émulsifiants, stabilisants, épaississants dans ces produits, les descripteurs auraient besoin d'être révisés afin que l'emploi d'additifs ayant d'autres classes fonctionnelles soit pris en compte dans le futur, le cas échéant. La révision des descripteurs pourraient avoir des conséquences sur les dispositions actuelles de la NGAA – adoptées ou dans le processus par étapes – dans les catégories d'aliments affectées.

Option 3

16. Bien que le groupe de travail électronique considère actuellement l'emploi des émulsifiants, stabilisants, épaississants, la catégorie d'aliments 01.1 aurait besoin d'être révisée afin que l'emploi d'additifs ayant d'autres classes fonctionnelles soit pris en compte dans le futur, le cas échéant. Comme pour l'option 2, l'option 3 exigerait un descriptif de projet proposant de nouveaux travaux. Par ailleurs, la création d'une nouvelle sous-catégorie ou la restructuration des sous-catégories actuelles exigeraient du CCFA de suivre sa pratique antérieure d'interrompre ou de révoquer toutes les dispositions dans les catégories et sous-catégories d'aliments affectées, et de les reconstituer conformément à la classification révisée (voir par exemple, REP 12/FA, par. 112).

17. Cela n'a pas été pris en considération par les participants du groupe de travail électronique quand ils ont choisi leur option préférée.

Recommandation

18. Le groupe de travail électronique recommande que le 46ème CCFA poursuive les travaux sur l'option 3.

19. Comme les catégories d'aliments ci-dessous n'ont pas été finalisées, le groupe de travail électronique n'a pas préparé de recommandations sur l'approche horizontale de l'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants.

20. Noter que ce point de l'ordre du jour fera partie de la discussion du groupe de travail classique sur la NGAA.

Pièce jointe 1**EXTRAITS DE CODEX STAN 192-1995 Norme générale Codex pour les additifs alimentaires****5. SYSTÈME DE CLASSIFICATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES**

Le système de classification des denrées alimentaires est un outil qui permet de répartir les utilisations des additifs alimentaires visés par la présente norme. Le système s'applique à toutes les denrées alimentaires.

Les descripteurs de catégories alimentaires n'ont aucune valeur juridique et ne sont pas censés être utilisés à des fins d'étiquetage.

Le système de classification des aliments repose sur les principes suivants:

a) Le système de classification des aliments est hiérarchique: autrement dit, lorsque l'utilisation d'un additif est admise dans une catégorie générale, elle l'est dans toutes ses sous-catégories, sauf indication contraire. De même, lorsqu'un additif est admis dans une sous-catégorie, il l'est aussi dans les sous-catégories éventuelles de cette sous-catégorie ou produits individuels mentionnés dans une sous-catégorie.

b) Sauf indication contraire, le système de classification des aliments repose sur les descripteurs des produits alimentaires tels qu'ils sont commercialisés.

c) Le système de classification des aliments tient compte du principe de transfert. Ainsi, il n'a pas à mentionner expressément les denrées alimentaires composites (telles que les repas préparés, comme la pizza, dans la mesure où ceux-ci peuvent contenir au *pro rata* tous les additifs dont l'utilisation est approuvée dans leurs éléments constitutants), sauf lorsque l'aliment composé requiert un additif dont l'utilisation n'est pas approuvée dans ses éléments constitutants.

d) Le système de classification des aliments est utilisé pour simplifier la notification des utilisations des additifs alimentaires aux fins de l'élaboration de la présente norme.

APPENDICE B**SYSTÈME DE CLASSIFICATION DES ALIMENTS****PARTIE I: Système de classification des aliments**

01.0 Produits laitiers et similaires, à l'exception des produits de la catégorie 02.0

01.1 Lait et boissons lactées

01.1.1 Lait et babeurre (nature)

01.1.1.1 Lait (nature)

01.1.1.2 Babeurre (nature)

01.1.2 Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)

PARTIE II: Descripteurs des catégories d'aliments

01.0 Produits laitiers et similaires, à l'exception des produits de la catégorie 02.0:

Inclut tous les types de produits laitiers qui sont dérivés du lait d'animaux de traite (tels que vache, brebis, chèvre, bufflonne). Dans cette catégorie, un produit est dit « nature » lorsqu'il n'est pas aromatisé, ne contient pas de fruits, de légumes ou autres ingrédients non laitiers, n'est pas mélangé avec d'autres ingrédients non laitiers, sauf autorisés par les normes correspondantes. Les analogues sont des produits dans lesquels les matières grasses du lait ont été partiellement ou entièrement remplacées par des graisses ou des huiles végétales.

01.1 Lait et boissons lactées:

Inclut tous les produits laitiers liquides nature ou aromatisés à base de lait écrémé, partiellement écrémé, à faible teneur en matières grasses ou entier.

01.1.1 Lait et babeurre (nature):

Inclut uniquement les produits liquides. Inclut le lait nature reconstitué qui ne contient que des ingrédients laitiers.

01.1.1.1 Lait (nature):

Lait liquide obtenu à partir d'animaux de traite (tels que, vaches, brebis, chèvres, bufflonne). Le lait est en général traité à la chaleur par pasteurisation, traitement à ultra haute température (UHT) ou stérilisation. Inclut le lait écrémé, partiellement écrémé, à faible teneur en matières grasses ou entier.

01.1.1.2 Babeurre (nature):

Le babeurre est le liquide à peu près exempt de matières grasses laitières qui reste après la préparation du beurre (c'est-à-dire, le barattage du lait fermenté ou non fermenté et de la crème). Le babeurre est aussi produit par fermentation de lait écrémé liquide, soit par acidification spontanée grâce à l'action de bactéries acidifiantes ou aromatisantes, ou par inoculation de lait chauffé par des cultures pures de bactéries (babeurre de culture). Le babeurre peut être pasteurisé ou stérilisé.

01.1.2 Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par exemple, lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum):

Inclut toutes les boissons prêtes à la consommation à base de lait liquide aromatisé et leurs préparations, à l'exclusion des préparations pour cacao (préparations sucrées à base de cacao, catégorie 05.1.1). Par exemple: chocolat chaud, boissons maltées au chocolat, yogourt à boire aromatisé à la fraise, boissons aux ferments lactiques, et *lassi* (liquide obtenu en fouettant le caillé provenant de la fermentation lactique de lait, et en le mélangeant avec du sucre ou un édulcorant artificiel).

Pièce jointe 2**Extraits de CCFA45 CRD2****ANNEXE IV: DÉTERMINATION DE LA JUSTIFICATION TECHNOLOGIQUE POUR L'EMPLOI DES RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ DANS LES CATÉGORIES D'ALIMENTS CONTENUES DANS L'APPENDICE DU TABLEAU 3**

Catégorie d'aliments no.	Description de la catégorie d'aliments	Recommandation du groupe de travail classique
01.1.1	Lait et babeurre (nature)	L'emploi des régulateurs de l'acidité n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments de façon générale.
01.1.1.1	Lait (nature)	L'emploi des régulateurs de l'acidité n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments de façon générale.
01.1.1.2	Babeurre (nature)	L'emploi des régulateurs de l'acidité n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments de façon générale.

ANNEXE V: DÉTERMINATION DE LA JUSTIFICATION TECHNOLOGIQUE POUR L'EMPLOI DES ÉMULSIFIANTS, STABILISANTS, ÉPAISSISSANTS DANS LES CATÉGORIES D'ALIMENTS CONTENUES DANS L'APPENDICE DES TABLEAUX 1 & 2

Catégorie d'aliments no.	Description de la catégorie d'aliments	Recommandation du groupe de travail classique
01.1.1	Lait et babeurre (nature)	Aucune décision
01.1.1.1	Lait (nature)	Aucune décision
01.1.1.2	Babeurre (nature)	L'emploi des émulsifiants, stabilisants, épaississants n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments de façon générale.

Les catégories d'aliments marquées en gris sont répertoriées dans l'appendice du tableau 3 dans CODEX STAN 192-1995. Les catégories d'aliments qui ne sont pas surlignées sont couvertes dans l'appendice du tableau 3 par le biais de la nature hiérarchique du système de classification des aliments de la NGAA.

Pièce jointe 3**PROJET, AVANT-PROJET DE DISPOSITIONS ET DISPOSITIONS ADOPTÉES DANS LES CATÉGORIES D'ALIMENTS POUR LE LAIT DE LA NGA 01.1, 01.1.1, 01.1.1.1, 01.1.1.2, ET 01.1.2**

Catégorie d'aliments no. 01.1 (Lait et boissons lactées)					
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Année
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200		7	

Catégorie d'aliments no. 01.1.1 (Lait et babeurre (nature))					
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Année
AGAR-AGAR	406	4000		7	
ANHYDRIDE CARBONIQUE	290	BPF	59	7	
GOMME GELLANE	418	BPF		7	
GOMME GUAR	412	6000		7	
GOMME KARAYA	416	200		7	
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7	
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF		7	
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	10000		7	
NITROGÈNE	941	BPF	59	7	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	BPF		7	
PECTINES	440	BPF		7	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	1500	33, 227	Adoptée	2012
POLYDEXTROSES	1200	BPF		7	
ALGUE EUCHEMA TRANSFORMÉE	407a	BPF		4	
GOMME TARA	417	BPF		7	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7	

Catégorie d'aliments no. 01.1.1.1 (Lait (nature))					
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Année
GOMME DE CAROUBE	410	BPF		7	
CARRAGHENANE	407	10000		7	
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		4	
CARBOXYMETHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF		4	
GOMME XANTHANE	415	BPF		7	

Catégorie d'aliments no. 01.1.1.2 (Babeurre (nature))					
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Année
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRASOL	472a	BPF		7	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLE	1414	BPF		7	
ACIDE ALGINIQUE	400	6000		7	
ALGINATE DE CALCIUM	404	6000		7	
GOMME DE CAROUBE	410	5000		7	
CARRAGHÉNANE	407	6000		7	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF		7	
GLYCÉROL	422	BPF		7	
GOMME ARABIQUE(GOMME D'ACACIA)	414	BPF		7	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF		7	
HYDROXYPROPYL- MÉTHYL-	464	BPF		7	

Catégorie d'aliments no. 01.1.1.2 (Babeurre (nature))					
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Année
CELLULOSE					
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF		7	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF		7	
LÉCITHINE	322(i)	BPF		7	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	BPF	261	Adoptée	2013
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF		7	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	BPF	261	Adoptée	2013
HYDROXYDE DE CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	BPF	261	Adoptée	2013
METHYL-CELLULOSE	461	BPF		7	
METHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	BPF		7	
AMIDON OXYDE	1404	BPF		7	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	6000		7	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	261	Adoptée	2013
LACTATE DE POTASSIUM	326	BPF	261	Adoptée	2013
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF		7	
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	3000		7	
SELS D'ACIDE MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAC, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF		7	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF		7	
ALGINATE DE SODIUM	401	6000		7	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	2000		7	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF	261	Adoptée	2013
LACTATE DE SODIUM	325	BPF	261	Adoptée	2013
GOMME ADRAGANTE	413	BPF		7	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF	261	Adoptée	2013
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF	261	Adoptée	2013
XANTHAN GUM	415	3000		7	

Catégorie d'aliments no. 01.1.2 (Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum))					
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Année
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	350	161 & 188	Adoptée	2007
ALITAME	956	100	161	Adoptée	2007
ROUGE ALLURA AC	129	300	52 & 161	Adoptée	2009
AMARANTHE	123	300	52	7	
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	20	8 & 52	4	
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	20	52 & 185	4	
ASPARTAME	951	600	161 & 191	Adoptée	2007
SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	350	113 & 161	Adoptée	2009
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	150	52	7	
NOIR BRILLIANT (NOIR PN)	151	150	52	7	
BLEAU BRILLIANTFCF	133	150	52	Adoptée	2008
BRUN HT	155	150	52	7	
CANTHAXANTHINE	161g	15	52 & 170	Adoptée	2011
CARAMEL II - CARAMEL SULFITE	150b	50000	52	4	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2000	52	Adoptée	2009
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE AMMONIACAL	150d	2000	52	Adoptée	2011
CARMINS	120	150	52	Adoptée	2008
CAROTÈNES, BETA-, LEGUMES	160a(ii)	1000	52	Adoptée	2008
CAROTÉNOIDES	160a(i),a(iii),e,f	150	52	Adoptée	2009
CHLOROPHYLLES ET	141(i),(ii)	50	52 & 190	Adoptée	2009

Catégorie d'aliments no. 01.1.2 (Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum))					
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Année
CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES					
CURCUMINE	100(i)	150	52	7	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	250	17 & 161	Adoptée	2007
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTARIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	5000		Adoptée	2005
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	25	19	7	
ÉTHYL-MALTOL	637	200		7	
VERT SOLIDE FCF	143	100	52	Adoptée	2008
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	150	52 & 181	Adoptée	2009
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	300	52	Adoptée	2009
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	20	52	Adoptée	2008
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	100	52	4	
MALTOL	636	200		7	
NÉOTAME	961	20	161	Adoptée	2007
NISINE	234	12.5	28 & 233	3	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	1320	33	Adoptée	2012
ESTERS POLYGLYCÉROLIQUES D'ACIDES GRAS	475	5000		7	
POLYSORBATES	432-436	3000		Adoptée	2008
PONCEAU 4R (COCHINILLE ROUGE A)	124	150	52 & 161	Adoptée	2008
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	10000		4	
ESTERS DE PROPYLÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	5000		Adoptée	2001
JAUNE QUINOLINE	104	150	52	7	
RIBOFLAVSINE	101(i),(ii)	300	52	Adoptée	2008
SACCHARINES	954(i)-(iv)	80	161	Adoptée	2007
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	60	6 & 253	Adoptée	2013
SORBATES	200-203	1000	42 & 220	Adoptée	2012
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	5000		7	
STÉARYLS LACTILES	481(i), 482(i)	5000		7	
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	200	26 & 201	Adoptée	2011
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	300	161	Adoptée	2007
SUCROGLYCÉRIDES	474	5000		Adoptée	2009
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5000		7	
JAUNE SOLEIL FCF	110	300	52	Adoptée	2008
TARTRAZINE	102	300	52	7	
ZEAXANTHINE, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	100	52	4	

Notes dans la Norme générale pour les additifs alimentaires

Note 6: En tant qu'aluminium.

Note 8: En tant que bixine.

Note 17: En tant qu'acide cyclamique.

Note 19: Utilisé dans la graisse de cacao; concentration d'utilisation sur une base d'aliments prêts à consommer.

Note 26: En tant qu'équivalents de stéviol.

Note 28: Conversion de la DJA : si une préparation typique contient 0,025 µg/U, la DJA de 33 000 U/kg du poids corporel devient : [(33 000 U/kg du poids corporel) x (0.025 µg/U) x (1 mg/1000 µg)] = 0,825 mg/kg du poids corporel.

- Note 33: En tant que phosphore.
- Note 42: En tant qu'acide sorbique.
- Note 52: À l'exception du lait chocolaté.
- Note 59: Utilisation en tant que gaz de conditionnement.
- Note 113: Concentration d'utilisation signalée en équivalents d'acésulfame potassium (la concentration maximale signalée peut être convertie sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,44). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec l'acésulfame potassium ou aspartame pris individuellement ne doit pas dépasser les concentrations maximales individuelles pour l'acésulfame potassium ou l'aspartame (la concentration maximale signalée peut être converti en équivalents d'aspartame en divisant par 0,68).
- Note 161: Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule.
- Note 170: À l'exception des produits se conformant à la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003).
- Note 181: Exprimé en tant qu'anthocyanine.
- Note 185: En tant que norbixine.
- Note 188: Ne doit pas dépasser la concentration maximale d'utilisation pour l'acésulfame potassium (SIN 950) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962).
- Note 190: Excepté pour l'utilisation dans les boissons à base de lait fermenté à 500 mg/kg.
- Note 191: Ne doit pas dépasser la concentration maximale d'utilisation pour l'aspartame (SIN 951) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962).
- Note 201: Utilisation dans les produits aromatisés uniquement.
- Note 220: Pour emploi dans les produits aromatisés traités thermiquement après fermentation seulement.
- Note 227: Pour un emploi dans les laits stérilisés et traités UHT uniquement.
- Note 233: En tant que nisine.
- Note 253: Utilisation de mélange sec de chocolat chaud uniquement.
- Note 261: Utilisation dans le babeurre traité à la chaleur uniquement.

ⁱ REP13/FA, par.77