



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

**PROPOSITIONS DE MODIFICATIONS ET/OU D'ADDITIONS AU SYSTÈME INTERNATIONAL DE
NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CAC/GL 36-1989)**

(préparé par un groupe de travail électronique dirigé par l'Iran)

Les gouvernements et les organisations internationales au statut d'observateur dans la Commission du Codex Alimentarius qui souhaitent soumettre des observations à l'étape 3 sur les propositions de modifications et/ou d'additions au Système international de numérotation des additifs alimentaires (appendice 1) sont priés de le faire avant le **31 janvier 2014** à l'adresse suivante: Secrétariat, Comité du Codex sur les additifs alimentaires, Centre national de la Chine pour l'évaluation des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments (CFSA), Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District, Beijing 100022, Chine (courriel: secretariat@ccfa.cc) et d'en adresser une copie au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (courriel: Codex@fao.org).

Modèle de soumission des observations: Afin de rendre la compilation des observations plus facile et préparer un document d'observations plus utile, les membres et observateurs, parmi ceux qui ne le font pas déjà, sont priés de soumettre leurs observations selon le modèle de présentation qui figure à l'appendice 2 du présent document.

Généralités

1. En mars 2013, à sa 45^{ème} session, le CCFA est convenu d'établir un groupe de travail électronique, ouvert à tous les membres et observateurs et dirigé par l'Iran. En avril 2013, le Secrétariat du Codex a distribué la circulaire CL 2013/13-FA demandant de soumettre des propositions de modifications, d'additions (et de suppressions) de la liste SIN avant le 15 septembre 2013.
2. Le 14 mai 2013, le Secrétariat du Codex a distribué un message de lancement au groupe de travail électronique invitant les membres et observateurs à s'inscrire au groupe de travail électronique avant le 15 juin 2013. Il y a indiqué que le groupe de travail électronique travaillerait en anglais seulement. Le mandat du groupe de travail électronique tel que décidé à la 45^{ème} session du CCFA était:
 - i) de considérer les réponses à la lettre circulaire CL 2013/13-FA demandant des propositions de modifications/additions à la liste SIN et de préparer une proposition pour distribution et observation à l'étape 3;
 - ii) d'examiner les modifications proposées aux fonctions technologiques qui, en raison des contraintes de temps, n'ont pas pu être analysées par le groupe de travail intra session lors de la 45^{ème} session du Comité.
3. La lettre circulaire (CL 2013/13-FA), demandant des observations sur le SIN, a fixé le 15 septembre 2013 comme date limite de soumission des observations.

Le groupe de travail électronique

4. En avril 2013, le Secrétariat du Codex a invité les membres et observateurs du Codex à exprimer leur intérêt à participer au groupe de travail électronique avant le 15 juin 2013. Cette invitation contenait le mandat du groupe de travail électronique, un plan de travail général du groupe de travail électronique, et les résultats attendus des travaux, à savoir une proposition de modifications de la liste SIN.

5. Avant le 19 juin 2013, neuf pays, une organisation membre et des observateurs de treize organisations internationales avaient signé et exprimé leur intérêt à participer au groupe de travail électronique: l'Argentine, le Brésil, l'Union européenne, l'Iran, le Japon, la Corée, la Nouvelle-Zélande, le Mexique, le Pérou, les États-Unis d'Amérique, le Secrétariat JECFA de la FAO, CCC, ELC, IADSA, IOFI, IFT, IACM, ICGA, IDF, ICGMA, IFAC, NATCOL, OIV et USP.
6. Tous les observateurs sont reconnus en tant qu'organisations non gouvernementales internationales du Codex.
7. Le plan de travail du groupe de travail électronique a été distribué au groupe de travail électronique le 20 juin 2013. La date limite de soumission des informations et des observations était la même que celle de la lettre circulaire, le 15 septembre 2013.
8. Le 30 septembre 2013, une compilation des propositions soumises a été envoyée aux membres du groupe de travail électronique pour observations à soumettre avant le 31 octobre 2013.
9. La proposition de modifications et/ou d'additions à la liste SIN est présentée dans le **tableau I** et le **tableau II** de l'appendice, et reposent sur les réponses à la lettre circulaire CL 2013/13-FA.
10. Les observations sont incluses dans les deux tableaux, avec le tableau 1 qui contient les modifications d'un nom SIN existant ou un nouveau numéro SIN et ses fonctions; et le tableau 2 qui contient les propositions de fonctions technologiques supplémentaires.
11. La soumission des modifications du SIN s'appuie sur les observations soumises par les membres du groupe de travail électronique suivants: le Brésil, la Nouvelle-Zélande, les États-Unis, l'Iran, l'UE, NATCOL et IACM. Toutes les observations soumises par les membres étaient accompagnées des justifications appropriées, ce qui est hautement apprécié.

Appendice I**AVANT-PROJET DE MODIFICATIONS ET/OU D'ADDITIONS AU SIN****(à l'étape 3)****Système international de numérotation des additifs alimentaires, liste par ordre numérique**

La liste SIN par ordre numérique est proposée pour la mise à jour de certains additifs alimentaires tels qu'énumérés dans les tableaux ci-dessous.

Observations:

- Les modifications sont en **caractères gras/soulignés**.
- On a essayé d'inclure toutes les modifications proposées, notamment concernant les fonctions technologiques, afin de citer toutes les fonctions technologiques pour lesquelles l'additif est utilisé conformément aux observations soumises.
- Pour que les tableaux soient clairs, des notes supplémentaires sont également incluses dans chaque tableau. Ces notes supplémentaires expliquent la justification technologique et générale.
- Une observation supplémentaire a été fournie concernant l'inclusion des sels émulsifiants pour certains additifs alimentaires ayant cette catégorie fonctionnelle.

Tableau 1: modification d'un nom SIN existant ou d'une nouvelle fonction pour un numéro SIN

No SIN	Nom de l'additif alimentaire dans le SIN	Nom de l'additif alimentaire dans le JECFA	Fonction technologique	Notes
105	<u>Jaune de carthame</u>	Jaune de carthame	<u>Colorant</u>	<u>Voir la note 1</u>
163 (vi)	<u>Extrait de carotte noire</u>	---	<u>Colorant</u>	<u>Voir la note 1</u>
176	<u>Pigments irisés à base de silicate de potassium aluminium (PAS-BPP)</u>	Pigments irisés à base de silicate de potassium aluminium (PAS-BPP)		<u>Voir la note 2</u>
176(i)	<u>Pigments irisés à base de silicate de potassium aluminium enrobés de dioxyde de titane de type I</u>	Pigments irisés à base de silicate de potassium aluminium enrobés de dioxyde de titane de type I	<u>Colorant</u>	
176(ii)	<u>Pigments irisés à base de silicate de potassium aluminium enrobés d'oxyde de fer de type II</u>	Pigments irisés à base de silicate de potassium aluminium enrobés d'oxyde de fer de type II	<u>Colorant</u>	
176(iii)	<u>Pigments irisés à base de silicate de potassium aluminium enrobés de dioxyde de titane et d'oxyde de fer de type III</u>	Pigments irisés à base de silicate de potassium aluminium enrobés de dioxyde de titane et d'oxyde de fer	<u>Colorant</u>	
499	<u>Stérols végétaux riches en stigmastérol</u>	---	<u>Stabilisant</u>	<u>Voir la note 3</u>
1100 (i)	Alpha-amylase de l' <i>Aspergillus oryzae</i> var.	Alpha-amylase de l' <i>Aspergillus oryzae</i> var.	Agent de traitement des farines	<u>Voir la note 4</u>
1100 (ii)	Carbohydase de <i>Bacillus licheniformis</i> de <i>Bacillus licheniformis</i>	Carbohydase de <i>Bacillus licheniformis</i> de <i>Bacillus licheniformis</i>	Agent de traitement des farines	<u>Voir la note 4</u>
1100 (iii)	Alpha-amylase de <i>Bacillus megaterium</i> exprimée en <i>Bacillus subtilis</i>	Alpha-amylase de <i>Bacillus megaterium</i> exprimée en <i>Bacillus subtilis</i>	Agent de traitement des farines	<u>Voir la note 4</u>
1100 (iv)	Alpha-amylase de <i>Bacillus stearothermophilus</i> exprimée en <i>Bacillus subtilis</i>	Alpha-amylase de <i>Bacillus stearothermophilus</i> exprimée en <i>Bacillus subtilis</i>	Agent de traitement des farines	<u>Voir la note 4</u>
1100 (v)	Alpha-amylase de <i>Bacillus stearothermophilus</i>	Alpha-amylase de <i>Bacillus stearothermophilus</i>	Agent de traitement des farines	<u>Voir la note 4</u>
1100 (vi)	Alpha-amylase de <i>Bacillus subtilis</i>	Alpha-amylase de <i>Bacillus subtilis</i>	Agent de traitement des farines	<u>Voir la note 4</u>
1205	<u>Copolymère méthacrylate basique</u>	---	<u>Agent d'enrobage</u>	<u>Voir les notes 2 et 5</u>

No SIN	Nom de l'additif alimentaire dans le SIN	Nom de l'additif alimentaire dans le JECFA	Fonction technologique	Notes
<u>1206</u>	<u>Copolymère méthacrylate neutre</u>	---	<u>Agent d'enrobage</u>	<u>Voir la note 5</u>
<u>1207</u>	<u>Copolymère méthacrylate anionique</u>	----	<u>Agent d'enrobage</u>	<u>Voir la note 5</u>

Note supplémentaire pour le tableau 1:

Note 1: La justification de l'addition de jaune de carthame au SIN fait suite à son examen par le JECFA, et parce qu'il est approuvé dans un grand nombre de pays, y compris la Corée, la Chine et le Japon. La justification de l'addition de l'extrait de carotte noire dans le SIN est liée au fait que ce colorant est une anthocyanine et que son emploi est autorisé dans un grand nombre de pays, y compris les États-Unis et l'Union européenne.

Note 2: Elle relève de la décision du CCFA de ne pas citer, d'une façon générale, les classes fonctionnelles et les fonctions technologiques des additifs « parents » dans le SIN (CX/FA 11/43/16 et REP 11/FA, par. 145). Par conséquent, il est recommandé de citer l'additif « parent » en caractères gras dans le SIN sans catégorie fonctionnelle ni fonction technologique.

Note 3: La fonctionnalité des stérols végétaux riches en stigmastérol en tant que stabilisant a été contestée. L'Union européenne a confirmé que les stérols végétaux riches en stigmastérol ont été autorisés en tant que nouvel additif alimentaire dans l'Union européenne en 2013. Le besoin et la fonction technologiques ont été examinés. Les stérols végétaux riches en stigmastérol agissent en tant que stabilisants, agents glaçogènes, pour engendrer et maintenir la présence de dispersions de glace dans une gamme de cocktails alcoolisés prêts à congeler. La raison pour laquelle SIN 499 et non 497 a été attribué à cet additif est pour éviter la confusion avec E497 qui existe sous le nom de polymères de polyoxypropylène-polyoxyéthylène.

Note 4: Il a été proposé, dans le but d'harmoniser les noms et les catégories fonctionnelles utilisés dans le SIN et la NGAA, que six amylases au nom unique dans le tableau 3 de la NGAA soient toutes associées au même nom (amylases) et au même numéro SIN (SIN 1100) dans le SIN. Les États-Unis ont proposé que les noms plus spécifiques des amylases utilisés dans la NGAA soient incorporés dans le SIN pour permettre l'harmonisation avec la NGAA. Par conséquent, les sous-catégories romaines ont été choisies pour identifier les six amylases.

Note 5: Il a été proposé d'utiliser les suffixes romains pour les entités « copolymères méthacrylate ». Cependant, afin d'éviter la confusion avec les numéros E 205-206-207 qui sont attribués aux copolymères méthacrylate basique, copolymère méthacrylate neutre, copolymère méthacrylate anionique dans cet ordre, les mêmes numéros SIN ont été choisis; il appartient cependant au CCFA d'en décider.

Tableau 2: Proposition relative à des fonctions technologiques supplémentaires (Demande de fonctions technologiques pour un additif accompagnées de la justification). Les nouvelles fonctions technologiques sont présentées en **caractères gras/soulignés**

No SIN	Additif alimentaire	CAC/GL 36-1989		Notes
		Catégorie fonctionnelle SIN	Fonctions technologiques	
243	Ester d'arginate d'éthyle laurique	Conservateur	agent de conservation <u>conservateur antimicrobien</u>	(Preuve que la substance a été ou peut être utilisée efficacement pour la fonction technologique proposée Note 6
290	Anhydride carbonique	Agent de carbonation <u>Agent moussant</u> Gaz d'emballage Conservateur Propulseur	agent de carbonation <u>agent moussant</u> gaz d'emballage agent de conservation propulseur	Note 7
325	Lactate de sodium	Régulateur de l'acidité Antioxygène Agent de charge Émulsifiant <u>Sel émulsifiant</u> Humectant Épaississant	régulateur de l'acidité antioxydant synergique agent de charge émulsifiant <u>sel émulsifiant</u> humectant épaississant	Note 9
327	Lactate de calcium	Régulateur de l'acidité <u>Sel émulsifiant</u> Agent affermissant Agent de traitement des farines	régulateur de l'acidité <u>sel émulsifiant</u> agent affermissant agent de traitement des farines	Note 9
331(i)	Citrate biacide de sodium	Régulateur de l'acidité Émulsifiant <u>Sel émulsifiant</u> Séquestrant Stabilisant	régulateur de l'acidité émulsifiant <u>sel émulsifiant</u> séquestrant stabilisant	Note 9
331(ii)	Citrate monoacide disodique	Régulateur de l'acidité Émulsifiant <u>Sel émulsifiant</u> Séquestrant Stabilisant	régulateur de l'acidité émulsifiant <u>sel émulsifiant</u> séquestrant stabilisant	Note 9
331(iii)	Citrate trisodique	Régulateur de l'acidité Émulsifiant <u>Sel émulsifiant</u> Séquestrant Stabilisant	régulateur de l'acidité émulsifiant <u>sel émulsifiant</u> séquestrant stabilisant	Note 9
332(i)	Citrate biacide de potassium	Régulateur de l'acidité <u>Sel émulsifiant</u> Séquestrant Stabilisant	régulateur de l'acidité <u>sel émulsifiant</u> séquestrant stabilisant	Note 9
332(ii)	Citrate tripotassique	Régulateur de l'acidité <u>Sel émulsifiant</u> Séquestrant Stabilisant	régulateur de l'acidité <u>sel émulsifiant</u> séquestrant stabilisant	Note 9
333(i)	Citrate monocalcique	Régulateur de l'acidité Agent affermissant <u>Sel émulsifiant</u> Séquestrant Stabilisant	régulateur de l'acidité agent affermissant <u>sel émulsifiant</u> séquestrant stabilisant	Note 9

No SIN	Additif alimentaire	CAC/GL 36-1989		Notes
		Catégorie fonctionnelle SIN	Fonctions technologiques	
333(ii)	Citrate dicalcique	Régulateur de l'acidité Agent affermissant Sel émulsifiant Séquestrant Stabilisant	régulateur de l'acidité agent affermissant sel émulsifiant séquestrant stabilisant	Note 9
333(iii)	Citrate tricalcique	Régulateur de l'acidité Agent affermissant Sel émulsifiant Séquestrant Stabilisant	régulateur de l'acidité agent affermissant sel émulsifiant séquestrant stabilisant	Note 9
334	Acide tartrique (L(+)-)	Régulateur de l'acidité Antioxygène Sel émulsifiant Exaltateur d'arôme Séquestrant	régulateur de l'acidité antioxydant synergique sel émulsifiant activateur d'arôme séquestrant	Note 9
335(i)	Tartrate monosodique	Régulateur de l'acidité Sel émulsifiant Séquestrant Stabilisant	régulateur de l'acidité sel émulsifiant séquestrant stabilisant	Note 9
335(ii)	Tartrate de sodium L(+)-	Régulateur de l'acidité Sel émulsifiant Séquestrant Stabilisant	régulateur de l'acidité sel émulsifiant séquestrant stabilisant	Note 9
336(i)	Tartrate monopotassique	Régulateur de l'acidité Sel émulsifiant Séquestrant Stabilisant	régulateur de l'acidité sel émulsifiant séquestrant stabilisant	Note 9
336(ii)	Tartrate dipotassique	Régulateur de l'acidité Sel émulsifiant Séquestrant Stabilisant	régulateur de l'acidité sel émulsifiant séquestrant stabilisant	Note 9
337	Tartrate de potassium-sodium L(+)-	Régulateur de l'acidité Sel émulsifiant Séquestrant Stabilisant	régulateur de l'acidité sel émulsifiant séquestrant stabilisant	Note 9
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	Régulateur de l'acidité Émulsifiant Sel émulsifiant Humectant Agent levant Séquestrant Stabilisant Épaississant	régulateur de l'acidité/tampon émulsifiant sel émulsifiant humectant/agent de rétention de l'humidité agent levant séquestrant stabilisant agent de texture	Note 9
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	Régulateur de l'acidité Émulsifiant Sel émulsifiant Humectant Séquestrant Stabilisant Épaississant	régulateur de l'acidité/buffer émulsifiant sel émulsifiant humectant/agent de rétention de l'humidité séquestrant stabilisant agent de texture	Note 9
339(iii)	Phosphate trisodique	Régulateur de l'acidité Émulsifiant Sel émulsifiant Humectant Conservateur Séquestrant Stabilisant Épaississant	régulateur de l'acidité émulsifiant sel émulsifiant humectant/agent de rétention de l'humidité antimicrobien synergique séquestrant stabilisant agent de texture	Note 9

No SIN	Additif alimentaire	CAC/GL 36-1989		Notes
		Catégorie fonctionnelle SIN	Fonctions technologiques	
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	Régulateur de l'acidité Émulsifiant Sel émulsifiant Humectant Séquestrant Stabilisant Épaississant	régulateur de l'acidité/buffer émulsifiant sel émulsifiant humectant/agent de rétention de l'humidité séquestrant stabilisant agent de texture	Note 9
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	Régulateur de l'acidité Émulsifiant Sel émulsifiant Humectant Séquestrant Stabilisant Épaississant	régulateur de l'acidité/buffer émulsifiant sel émulsifiant humectant/agent de rétention de l'humidité séquestrant stabilisant agent de texture	Note 9
340(iii)	Phosphate tripotassique	Régulateur de l'acidité Émulsifiant Sel émulsifiant Humectant Séquestrant Stabilisant Épaississant	régulateur de l'acidité/buffer émulsifiant sel émulsifiant humectant/agent de rétention de l'humidité séquestrant stabilisant agent de texture	Note 9
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	Régulateur de l'acidité Agent antiagglomérant Sel émulsifiant Agent affermissant Agent de traitement des farines Humectant Agent levant Séquestrant Stabilisant Épaississant	régulateur de l'acidité agent antiagglomérant sel émulsifiant agent affermissant agent de conditionnement des pâtes/agent de traitement des farines humectant/agent de rétention de l'humidité agent levant séquestrant stabilisant agent de texture	Note 9
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène	Régulateur de l'acidité Agent antiagglomérant Sel émulsifiant Agent affermissant Agent de traitement des farines Humectant Agent levant Stabilisant Épaississant	régulateur de l'acidité agent antiagglomérant sel émulsifiant agent affermissant agent de conditionnement des pâtes/agent de traitement des farines humectant/agent de rétention de l'humidité agent levant stabilisant agent de texture	Note 9
341(iii)	Phosphate tricalcique	Régulateur de l'acidité Agent antiagglomérant Émulsifiant Sel émulsifiant Agent affermissant Agent de traitement des farines Humectant Agent levant Stabilisant Épaississant	régulateur de l'acidité/buffer agent antiagglomérant nébulisant sel émulsifiant agent affermissant Agent de traitement des farines humectant/agent de rétention de l'humidité agent levant stabilisant agent de texture	Note 9
342(i)	Phosphate d'ammonium dihydrogène	Régulateur de l'acidité Agent de traitement	régulateur de l'acidité agent de traitement des farines	Note 7

No SIN	Additif alimentaire	CAC/GL 36-1989		Notes
		Catégorie fonctionnelle SIN	Fonctions technologiques	
		des farines Stabilisant Épaississant	stabilisant épaississant	
342(ii)	Phosphate diammonique d'hydrogène	Régulateur de l'acidité Agent de traitement des farines Stabilisant Épaississant	régulateur de l'acidité Agent de traitement des farines stabilisant épaississant	Note 7
343(i)	Dihydrogénophosphate de magnésium	Régulateur de l'acidité Sel émulsifiant Agent de traitement des farines Stabilisant Épaississant	régulateur de l'acidité sel émulsifiant agent de traitement des farines stabilisant épaississant	Notes 7 and 9
343(ii)	Phosphate de magnésium d'hydrogène	Régulateur de l'acidité Sel émulsifiant Agent de traitement des farines Stabilisant Épaississant	régulateur de l'acidité sel émulsifiant agent de traitement des farines stabilisant épaississant	Notes 7 and 9
343(iii)	Phosphate trimagnésique	Régulateur de l'acidité Agent de traitement des farines Stabilisant Épaississant	régulateur de l'acidité agent de traitement des farines stabilisant épaississant	Note 7
450(i)	Diphosphate disodique	Régulateur de l'acidité Émulsifiant Sel émulsifiant Humectant Agent levant Séquestrant Stabilisant Épaississant	régulateur de l'acidité/agent tampon émulsifiant sel émulsifiant agent de rétention de l'humidité agent levant séquestrant stabilisant agent de texture	Note 9
450(ii)	Diphosphate trisodique	Régulateur de l'acidité Émulsifiant Sel émulsifiant Humectant Agent levant Séquestrant Stabilisant Épaississant	régulateur de l'acidité émulsifiant sel émulsifiant agent de rétention de l'humidité agent levant séquestrant stabilisant agent de texture	Note 9
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	Régulateur de l'acidité Émulsifiant Sel émulsifiant Humectant Agent levant Séquestrant Stabilisant Épaississant	régulateur de l'acidité/agent tampon émulsifiant sel émulsifiant agent de rétention de l'humidité agent levant séquestrant stabilisant agent de texture	Note 9
450(iv)	Diphosphate dipotassique	Régulateur de l'acidité Émulsifiant Sel émulsifiant Humectant Agent levant Séquestrant Stabilisant	régulateur de l'acidité/ émulsifiant sel émulsifiant agent de rétention de l'humidité agent levant séquestrant stabilisant	Note 9
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	Régulateur de l'acidité Émulsifiant Sel émulsifiant Humectant Agent levant	régulateur de l'acidité émulsifiant sel émulsifiant agent de rétention de l'humidité agent levant	Note 9

No SIN	Additif alimentaire	CAC/GL 36-1989		Notes
		Catégorie fonctionnelle SIN	Fonctions technologiques	
		Séquestrant Stabilisant Épaississant	séquestrant stabilisant agent de texture	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	Régulateur de l'acidité Émulsifiant Sel émulsifiant Humectant Agent levant Séquestrant Stabilisant Épaississant	régulateur de l'acidité/agent tampon émulsifiant sel émulsifiant agent de rétention de l'humidité agent levant séquestrant stabilisant agent de texture	Note 9
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	Régulateur de l'acidité Émulsifiant Sel émulsifiant Humectant Agent levant Séquestrant Stabilisant	régulateur de l'acidité émulsifiant sel émulsifiant agent de rétention de l'humidité agent levant séquestrant stabilisant	Note 9
450(ix)	Diphosphate déhydrogéné magnésium de	Régulateur de l'acidité Agent levant	régulateur de l'acidité agent levant	Note 7
451(i)	Triphosphate pentasodique	Régulateur de l'acidité Émulsifiant Sel émulsifiant Humectant Séquestrant Stabilisant Épaississant	régulateur de l'acidité émulsifiant sel émulsifiant agent de rétention de l'humidité séquestrant stabilisant agent de texture	Note 9
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	Régulateur de l'acidité Émulsifiant Sel émulsifiant Humectant Séquestrant Stabilisant Épaississant	régulateur de l'acidité émulsifiant sel émulsifiant agent de rétention de l'humidité séquestrant stabilisant agent de texture	Note 9
452(i)	Polyphosphate de sodium	Régulateur de l'acidité Émulsifiant Sel émulsifiant Humectant Agent levant Séquestrant Stabilisant Épaississant	régulateur de l'acidité émulsifiant sel émulsifiant agent de rétention de l'humidité agent levant séquestrant stabilisant agent de texture	Note 9
452(ii)	Polyphosphate potassium de	Régulateur de l'acidité Émulsifiant Sel émulsifiant Humectant Agent levant Séquestrant Stabilisant Épaississant	régulateur de l'acidité émulsifiant sel émulsifiant agent de rétention de l'humidité agent levant séquestrant stabilisant agent de texture	Note 9
452(iv)	Polyphosphate calcium de	Régulateur de l'acidité Émulsifiant Sel émulsifiant Humectant Agent levant Séquestrant Stabilisant Épaississant	régulateur de l'acidité émulsifiant sel émulsifiant agent de rétention de l'humidité agent levant séquestrant stabilisant agent de texture	Note 9
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	Régulateur de l'acidité Émulsifiant	régulateur de l'acidité émulsifiant	Note 7

No SIN	Additif alimentaire	CAC/GL 36-1989		Notes
		Catégorie fonctionnelle SIN	Fonctions technologiques	
		Humectant Séquestrant Stabilisant Épaississant	agent de rétention de l'humidité séquestrant stabilisant agent de texture	
500(i)	Carbonate de sodium	Régulateur de l'acidité Agent antiagglomérant Agent levant Stabilisant Épaississant	régulateur de l'acidité agent antiagglomérant agent levant stabilisant épaississant	Note 7
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Régulateur de l'acidité Agent antiagglomérant Agent levant Stabilisant Épaississant	régulateur de l'acidité agent antiagglomérant agent levant stabilisant épaississant	Note 7
508	Chlorure de potassium	Agent affermissant Exaltateur d'arôme Stabilisant Épaississant	agent affermissant exaltateur d'arôme stabilisant synergique épaississant synergique	Note 8
509	Chlorure de calcium	Agent affermissant Stabilisant Épaississant	agent affermissant stabilisant synergique épaississant synergique	Note 7
542	Phosphate d'os	Agent antiagglomérant Émulsifiant Humectant Stabilisant Épaississant	agent antiagglomérant émulsifiant agent de rétention de l'humidité stabilisant épaississant	Note 7
941	Azote	Agent moussant Gaz de conditionnement Propulseur	Agent moussant Gaz de conditionnement propulseur	Note 7
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylique	Agent antiagglomérant Émulsifiant Stabilisant Épaississant	agent antiagglomérant émulsifiant stabilisant liant/épaississant	Note 7

Note supplémentaire pour le tableau 2:

Note 6: L'additif « ester d'arginate d'éthyle laurique » Lauric arginate ethyl ester est utilisé comme agent de conservation antimicrobien aux États-Unis.

Note 7: Afin de comparer et d'aligner la catégorie fonctionnelle de certains additifs du SIN avec celles contenues dans les normes de produits pour les produits laitiers, IDF a procédé à l'analyse et à la comparaison des catégories fonctionnelles figurant dans les noms de catégories du SIN et celles citées dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires correspondantes dans les 34 normes de produits pour les produits laitiers telles que contenues dans la deuxième édition du Lait et produits laitiers (2011) et sur le site internet du Codex Alimentarius. Les catégories fonctionnelles supplémentaires proposées ci-dessus ont pour but d'aligner les catégories d'additifs alimentaires avec celles justifiées pour 14 additifs alimentaires lors de la révision et de la mise à jour des normes existantes et l'élaboration de nouvelles normes de produits par le CCMMP complètes et adoptées par la Commission en 2010.

Note 8: La proposition a été faite lors de la 45^{ème} session du CCFA de remplacer les catégories fonctionnelles de stabilisant et épaississant par agent affermissant pour SIN 508 Chlorure de potassium et SIN 509 Chlorure de calcium. Il a été signalé alors que la suppression de ces fonctions pour ces deux additifs porterait à conséquences et créerait des problèmes pour la norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003), qui ne contient pas agent affermissant parmi les catégories d'additifs alimentaires pouvant être utilisés. Pour y remédier, il a été proposé de considérer que la fonction technologique de ces deux additifs est d'agir en tant que « stabilisants synergiques » ou « épaississants synergiques », qui ne sont pas actuellement répertoriés dans la section 2 de CAC/GL 36-1989). **Il est recommandé** au CCFA, à sa 46^{ème} session, de considérer cette proposition, qui n'a pas été examinée par le groupe de travail électronique.

Note 9: IDF a signalé que la catégorie fonctionnelle de sels émulsifiants n'est attribuée à aucun additif alimentaire pour cette catégorie fonctionnelle. Il a été rappelé que les sels émulsifiants sont nécessaires et largement utilisés dans la fabrication des fromages fondus et les préparations à base de fromage fondu et autres produits similaires et que l'absence d'additifs alimentaires dans cette catégorie fonctionnelle de CAC/GL 36-1989 pourrait entraîner des problèmes dans le commerce international¹.

¹ Cette liste repose principalement sur le fait que dans le Rapport du groupe de travail physique sur l'avant-projet de norme pour les fromages fondus à la 9^{ème} session du CCMMP en 2010 - les noms spécifiques des additifs alimentaires individuels et leur numéro SIN respectif sont ceux contenus dans GL-36. Or les phosphates de sodium-aluminium (SIN 541i, ii) ont été ajoutés sur la base de la décision du CCFA 2013 de maintenir ces additifs alimentaires, avec la nouvelle note de bas de page « Utiliser dans le fromage fondu américain seulement ».

Appendice 2**ORIENTATION GENERALE RELATIVE A LA SOUMISSION DES OBSERVATIONS**

Afin de rendre la compilation plus facile et préparer un document d'observations plus utile, les membres et observateurs, qui ne le font pas déjà fait, sont priés de fournir leurs observations selon les rubriques suivantes:

- (i) Observations générales
- (ii) Observations spécifiques

Les observations spécifiques devraient inclure une référence à la section et/ou au paragraphe concerné(e)s du document à laquelle/auquel renvoient les observations.

Quand des modifications sont proposées dans des paragraphes précis, les membres et observateurs sont priés de soumettre leur proposition d'amendements accompagnée de l'explication correspondante. Les nouveaux énoncés devraient être présentés en **caractères gras/soulignés** et les suppressions ~~biffées~~.

Afin de faciliter la tâche des secrétariats lors de la compilation des observations, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser des caractères de couleur/grisés car les documents sont imprimés en noir et blanc et que pour le suivi des modifications, celles-ci pourraient disparaître quand les observations sont copiées/collées pour créer un document unique.

Pour réduire le volume de la traduction et économiser du papier, les membres et observateurs sont priés de ne pas reproduire la totalité du document mais seulement les parties de l'énoncé pour lesquelles des modifications et/ou des amendements sont proposés.