



AUX: - Points de contact du Codex
- Organisations internationales intéressées

DU: Secrétariat,
Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

OBJET: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET INFORMATIONS SUR LES DISPOSITIONS POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR CERTAINS FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

DATE LIMITE: 31 juillet 2014

OBSERVATIONS: À adresser au:
Secrétariat du Codex
Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les normes
alimentaires
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome (Italie)
Courriel: codex@fao.org

GÉNÉRALITÉS

Fruits et légumes marinés fermentés

1. La 26^e session du Comité sur les fruits et légumes traités (octobre 2012) a examiné les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans un certain nombre de normes Codex pour les fruits et légumes traités, à savoir: noix de coco desséchée, olives de table, les agrumes en conserve, les tomates en conserve, les concentrés de tomate traités et les fruits et légumes marinés fermentés. Cet exercice a été réalisé dans le cadre de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) afin d'établir un renvoi général à la NGAA lorsque faire se peut et de fournir une justification compte tenu de la section 3 du préambule de la NGAA pour les exceptions au renvoi général si/quand l'ajout d'un renvoi ne convient pas.
2. Le Comité a finalisé la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les normes mentionnées ci-dessus, à l'exception des fruits et légumes marinés fermentés où des vues opposées ont été relevées, en ce qui concerne l'utilisation d'une référence générale à la Norme et des préoccupations ont été exprimées en faveur ou contre l'utilisation de cette référence.¹
3. Comme aucun accord n'a pu être conclu, l'annexe I contient les dispositions relatives aux additifs alimentaires proposés (y compris l'information pour appuyer la justification de telles propositions) présentés à la 26^e réunion du CCPFV (comme extrait du document de travail CX/PFV 12/26/7). Les dispositions proposées visent à remplacer les dispositions sur les additifs alimentaires dans la norme pour les fruits et légumes marinés fermentés (CODEX STAN 260-2007). Les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le document CODEX-STAN 260-2007 ont été approuvées par la 39^e session du Comité sur les additifs alimentaires (avril 2007)².
4. L'annexe I contient également des informations pour soutenir la justification des telles propositions (pour information seulement). Toutefois, certaines des informations fournies à l'appui des propositions de révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les fruits et légumes marinés fermentés peuvent être dépassées, en raison des progrès réalisés par le CCFA depuis la publication du document de travail CX/PFV 12/26/7 en septembre 2012. Néanmoins, la justification technique fournie à l'époque a été conservée à l'annexe I pour aider les membres et observateurs du Codex dans la compréhension de la justification des propositions présentées.

¹ REP13/PFV, par. 115-118.

² ALINORM 07/20/12 Rev, par. 67, Annexe V.

Pousses de bambou en conserve

5. La 26^e session du CCPFV a pris acte de la demande du Comité sur les additifs alimentaires d'examiner si d'autres tartrates inclus dans les doses journalières acceptables (DJA) établies par le Comité mixte FAO/OMS sur les additifs alimentaires (JECFA) pourraient être utilisés, seuls ou en association, comme régulateurs d'acidité dans la Norme pour les pousses de bambou en conserve (CODEX STAN 241-2003), et d'examiner ce que serait alors la base de calcul, sachant que dans la Norme générale pour les additifs alimentaires, la base de calcul est « en tant qu'acide tartrique », par souci de cohérence avec les données du JECFA.³

6. En raison de contraintes de temps, le Comité n'a pas pu examiner cette demande et a décidé de solliciter les commentaires et les informations émanant des membres du Codex et des organisations observatrices intéressées afin de fournir une réponse à CCFA. Les dispositions actuelles relatives aux additifs alimentaires dans la norme CODEX STAN 241-2003 figurent à l'annexe II afin de faciliter la référence. Elles ont été approuvées par la 43^e session du CCFA (mars 2011)⁴.

Légumes en conserve (champignons de couche)

7. Le 26^e session du CCPFV a également mentionné la demande du CCFA d'examiner si d'autres colorants et exaltateurs d'arôme inclus dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4 « Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines » s'appliquent aux produits couverts dans l'annexe sur certains champignons de couche de la Norme pour certains légumes en conserve (CODEX STAN 297-2009).³

8. En raison de contraintes de temps, le Comité n'a pas pu examiner cette demande et a décidé de solliciter les commentaires et les informations émanant des membres du Codex et les organisations observatrices intéressées afin de fournir une réponse au CCFA. Les dispositions actuelles relatives aux additifs alimentaires dans la norme CODEX STAN 297-2009 (dispositions générales applicables aux légumes en conserve, y compris des dispositions spécifiques pour les champignons de couche) sont reproduites à l'annexe III pour faciliter la référence. Les dispositions relatives aux additifs alimentaires applicables aux légumes en conserve en général ont été approuvées par le 41^e CCFA (mars 2009)⁵ et des dispositions spécifiques pour les additifs alimentaires dans les champignons en conserve ont été approuvées par la 43^e session du CCFA⁶.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

9. Les membres et observateurs du Codex sont invités à soumettre des commentaires et des informations sur les normes ci-dessus, à la lumière des informations fournies dans les paragraphes ci-dessus.

10. Les dispositions révisées pour les additifs pour l'inclusion dans la norme pour les fruits et légumes marinés fermentés doivent être fondées sur les propositions présentées à l'annexe I et à la lumière de la section 3 du Préambule de la NGAA en particulier, quant à la nécessité d'exceptions à la référence générale de la NGAA. Si en fournissant des listes supplémentaires d'additifs alimentaires, la justification technologique pour leur utilisation doit accompagner les propositions telles que prévues dans la Section II, Élaboration des textes du Codex, les relations entre les Comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales, les additifs alimentaires et les dispositions pertinentes dans les tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA devront être prendre en compte.

11. Les commentaires et informations en matière de pousses de bambou et champignons de couche doivent être limités à fournir des réponses pertinentes à la demande du CCFA en relation avec l'utilisation de tartrates (pousses de bambou) et d'autres colorants et exhausteurs de goût (champignons).

³ REP13/PFV, par. 6, 119-122.

⁴ REP11/FA, par. 29-31, Annexe II.

⁵ REP11/FA par. 46-47, Annexe III.

⁶ REP11/FA, par. 27, 30-31, Annexe II.

ANNEXE I**DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES MARINÉS FERMENTÉS**

NORME DU CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES MARINÉS FERMENTÉS (CODEX STAN 260-2007) – Dispositions relatives aux additifs alimentaires proposées pour les fruits et légumes marinés fermentés à remplacer par les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme CODEX STAN 260-2007 (telles qu'extraites du document de travail CX/PFV 12/26/7)

POUR OBSERVATIONS*Fruits et légumes marinés fermentés:*

Le renvoi général à la NGAA devrait être inséré à la section 4 de la Norme pour les additifs alimentaires:

« Les régulateurs de l'acidité, les antimoussants, les antioxydants, les colorants, les agents affermissants, les exhausteurs de goût, les conservateurs, les séquestrants et les édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale du Codex sur les additifs alimentaires dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, and 04.2.2.7 ou énumérés au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour une utilisation dans les aliments en conformité avec cette norme. »

En ce qui concerne les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la procédure par étape prévoyant leur ajout dans la catégorie d'aliments 04.1.2.3, le GT-e n'a pas fourni d'observations particulières, de sorte que rien n'indique que le diacétate de sodium, les extraits de rocou (à base de bixine), les tartrates et le sel d'aspartame-acésulfame étaient technologiquement nécessaires dans les fruits et légumes marinés fermentés. Le CCFA devrait être mis au courant de ce fait.

En ce qui concerne les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la procédure par étape prévoyant leur ajout dans la catégorie d'aliments 04.1.2.10, le GT-e n'a pas fourni d'observations particulières, de sorte que rien n'indique que les tartrates, les extraits de rocou (à base de norbixine) et le sel d'aspartame-acésulfame étaient technologiquement nécessaires dans les fruits et légumes marinés fermentés. Le CCFA devrait être mis au courant de ce fait.

En ce qui concerne les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la procédure par étape prévoyant leur ajout dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3, le GT-e n'a pas fourni d'observations particulières, de sorte que rien n'indique que les adipates, le diacétate de sodium, les tartrates, l'amarante, l'azorubine (carmoisine), le brun HT, le noir brillant (noir PN), la curcumine, le jaune de quinoléine, la tartrazine, les extraits de rocou (à base de bixine), les extraits de rocou (à base de norbixine), le sulfate d'ammonium aluminium, les sorbates et le propylène alginate de glycol. Le CCFA devrait être mis au courant de ce fait.

En ce qui concerne les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la procédure par étape prévoyant leur ajout dans la catégorie d'aliments 04.2.2.7, le GT-e n'a pas fourni d'observations particulières, de sorte que rien n'indique que les additifs alimentaires suivants étaient technologiquement nécessaires dans les fruits et légumes marinés fermentés. Le CCFA devrait être mis au courant de ce fait.

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire
355-357, 359	Adipates
300	Acide ascorbique, l-
170(i)	Carbonate de calcium
327	Lactate de calcium
504(i)	Carbonate de magnésium
501(i)	Carbonate de potassium
500(i)	Carbonate de sodium
365	Fumarates de sodium
325	Lactate de sodium
350(ii)	Malate de sodium, DL-

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire
334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates
331(iii)	Citrates trisodique
472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras
322(i)	Lécithine
301	Ascorbate de sodium
316	Érythorbate de sodium (Isoascorbate de sodium)
123	Amarante
170(i)	Carbonate de calcium
150a	Caramel I –caramel nature
100(i)	Curcumine
161b(i)	Lutéine extraite de <i>Tagetes erecta</i>
102	Tartrazine
160b(i)	Extraits de rocou, à base de bixine
160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine
523	Sulfate d'aluminium-ammonium
634	Ribonucléotides calciques, 5'-
627	Guanylate disodique, 5'-
631	Inosinate disodique, 5'-
635	Ribonucléotides disodiques, 5'-
508	Chlorure de potassium
957	Thaumatine
260	Acide acétique, glacial
262(i)	Acétate de sodium
400	Acide alginique
472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras
576	Gluconate de sodium
420(i)	Sorbitol
420(ii)	Sirop de sorbitol

POUR INFORMATION**FRUITS ET LÉGUMES MARINÉS FERMENTÉS (CODEX STAN 260-2007)**

Les produits couverts par cette norme sont inclus dans les catégories d'aliments suivantes de la NGAA:

- Fruits marinés - 04.1.2.3 (Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure).
- Fruits fermentés - 04.1.2.10 (Produits à base de fruits fermentés).
- Légumes marinés - 04.2.2.3 (Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines).
- Légumes fermentés - 04.2.2.7 (Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines. À l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3).

Remarque: La catégorie d'aliments 04.2.2.7 figure à l'Annexe du tableau 3. Les catégories d'aliments figurant à l'annexe du tableau 3 sont exclues des conditions générales du tableau 3, ce qui signifie que seuls les additifs alimentaires qui sont énumérés dans les tableaux 1 et 2 pour la catégorie d'aliments 04.2.2.7 peuvent être utilisés.

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, le GT-e a conclu que les additifs alimentaires appartenant aux catégories fonctionnelles suivantes étaient justifiés sur le plan technologique:

- Régulateurs de l'acidité
- Antimoussants
- Antioxydants
- Colorants
- Agents affermissants
- Exaltateurs d'arôme
- Conservateurs
- Séquestrants
- Édulcorants

Régulateurs de l'acidité

Les régulateurs de l'acidité suivants figurent aux tableaux 1 et 2 de la NGAA pour les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, et 04.2.2.7:

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
04.1.2	903	Cire de carnauba	400 mg/kg		Adoptée en 2004
04.1.2.3	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	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2012
04.1.2.3	262(ii)	Diacétate de sodium	BPF		Étape 7
04.1.2.4	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	BPF	45	Étape 7
04.1.2.10	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2009

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
	(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542				
04.1.2.10	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	BPF	45	Étape 7
04.2.2.3	355-357, 359	Adipates	50000 mg/kg	1	Étape 7
04.2.2.3	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	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2012
04.2.2.3	262(ii)	Diacétate de sodium	BPF		Étape 7
04.2.2.7	260	Acide acétique, glacial	BPF		Étape 4
04.2.2.7	355-357, 359	Adipates	50000 mg/kg	1	Étape 4
04.2.2.7	300	Acide ascorbique, l-	BPF		Étape 4
04.2.2.7	170(i)	Carbonate de calcium	10000 mg/kg	58	Étape 4
04.2.2.7	327	Lactate de calcium	10000 mg/kg	58	Étape 4
04.2.2.7	330	Acide citrique	BPF		Étape 4
04.2.2.7	270	Acide lactique, l-, d)- et dl-	BPF		Étape 4
04.2.2.7	504(i)	Carbonate de magnésium	5000 mg/kg	36	Étape 4
04.2.2.7	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	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2010
04.2.2.7	501(i)	Carbonate de potassium	BPF		Étape 4
04.2.2.7	262(i)	Acétate de sodium	BPF		Étape 4
04.2.2.7	500(i)	Carbonate de sodium	BPF		Étape 4
04.2.2.7	365	Fumarates de sodium	BPF		Étape 4
04.2.2.7	325	Lactate de sodium	BPF		Étape 4
04.2.2.7	350(ii)	Malate de sodium, DL-	BPF		Étape 4
04.2.2.7	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	10000 mg/kg	45	Étape 4
04.2.2.7	331(iii)	Citrate trisodique	BPF		Étape 4

Les régulateurs de l'acidité suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

SIN	Additif	SIN	Additif
170(i)	Carbonate de calcium	365	Fumarates de sodium
260	Acide acétique, glacial	380	Citrate de triammonium
261	Acétates de potassium	500(i)	Carbonate de sodium
262(i)	Acétate de sodium	500(ii)	Carbonate acide de sodium
263	Acétate de calcium	500(iii)	Sesquicarbonate de sodium
264	Acétate d'ammonium	501(i)	Carbonate de potassium

SIN	Additif	SIN	Additif
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	501(ii)	Carbonate acide de potassium
296	Acide malique, DL-	503(i)	Carbonate d'ammonium
297	Acide fumarique	503(ii)	Carbonate acide d'ammonium
300	Acide ascorbique, L-	504(i)	Carbonate de magnésium
325	Lactate de sodium	504(ii)	Hydroxyde de carbonate de magnésium
326	Lactate de potassium	507	Acide chlorhydrique
327	Lactate de calcium	514(i)	Sulfate de sodium
328	Lactate d'ammonium	514(ii)	Sulfate acide de sodium
329	Lactate de magnésium, DL-	515(i)	Sulfate de potassium
330	Acide citrique	515(ii)	Sulfate acide de potassium (étape 3)
331(i)	Citrate biacide de sodium	524	Hydroxyde de sodium
331(iii)	Citrate trisodique	525	Hydroxyde de potassium
332(i)	Citrate biacide de potassium	526	Hydroxyde de calcium
332(ii)	Citrate tripotassique	527	Hydroxyde d'ammonium
333(iii)	Citrate de tricalcium	528	Hydroxyde de magnésium
350(i)	Malate acide de sodium, DL-	529	Oxyde de calcium
350(ii)	Malate de sodium, DL-	575	Glucono delta-lactone
351(i)	Malate acide de potassium	577	Gluconate de potassium
351(ii)	Malate de potassium	578	Gluconate de calcium
352(ii)	Malate de calcium, DL-	580	Gluconate de magnésium

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, l'utilisation de l'acide acétique, du diacétate de sodium et de l'acide lactique comme régulateurs de l'acidité est justifiée sur le plan technologique dans les fruits et légumes marinés.

L'utilisation de l'acide malique et de l'acide citrique comme régulateurs de l'acidité est également justifiée sur le plan technologique dans les fruits et légumes marinés fermentés.

Le GT-e n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés des régulateurs de l'acidité figurant dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7 ou dans le tableau 3 de la NGAA. Toutefois, le GT-e n'a pas trouvé de justification technologique pour l'usage des régulateurs de l'acidité qui sont actuellement dans le processus à étapes est destinés à être inclus dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 ou 04.2.2.7 de la NGAA, à l'exception de l'acide acétique, du diacétate de sodium, de l'acide lactique et de l'acide citrique dans la catégorie d'aliments 04.2.2.7. Le GT-e n'a pas non plus trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés des autres régulateurs de l'acidité qui ne figurent pas dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7, ou dans le tableau 3 de la NGAA.

Antimoussants

Les antimoussants suivants figurent aux tableaux 1 et 2 de la NGAA pour les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, et 04.2.2.7:

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Étape
04.1.2.3	900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg	Adopté en 1999
04.1.2.10	900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg	Adopté en 2008
04.2.2.3	900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg	Adopté en 1999
04.2.2.7	900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg	Adopté en 2008

Les antimoussants suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

SIN	Additif
404	Alginate de calcium
471	Mono- et diglycérides d'acides gras

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, l'utilisation du polydiméthylsiloxane comme antimoussant est justifié dans les fruits et légumes marinés fermentés. Le GT-e n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés des antimoussants figurant dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 et 04.2.2.7, ou dans le tableau 3 de la NGAA. Toutefois, le GT-e n'a pas trouvé de justification technologique pour l'usage des antimoussants qui sont actuellement dans le processus à étapes et qui sont destinés à être inclus dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 ou 04.2.2.7 de la NGAA. Le GT-e n'a pas non plus trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés des autres antimoussants qui ne figurent pas dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7 ou dans le tableau 3 de la NGAA.

Antioxydants

Les antioxydants suivants figurent aux tableaux 1 et 2 de la NGAA pour les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, et 04.2.2.7:

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
04.1.2.3	385, 386	Éthylène-diamine-tétra-acétates	250 mg/kg	21	Adoptés en 2008
04.1.2.3	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	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2012
04.1.2.3	220-225, 227, 228, 539	Sulfites	100 mg/kg	44	Adoptés en 2006
04.1.2.3	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	BPF	45	Étape 7
04.1.2.10	385, 386	Éthylène-diamine-tétra-acétates	250 mg/kg	21	Adoptés en 2008
04.1.2.10	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	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2009
04.1.2.10	220-225, 227, 228, 539	Sulfites	100 mg/kg	44	Adoptés en 2008
04.1.2.10	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	BPF	45	Étape 7
04.2.2.3	385, 386	Éthylène-diamine-tétra-acétates	250 mg/kg	21	Adoptés en 2001
04.2.2.3	220-225, 227, 228, 539	Sulfites	100 mg/kg	44	Adoptés en 2006
04.2.2.3	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	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2012
04.2.2.3	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	15000 mg/kg	45	Étape 7
04.2.2.7	300	Acide ascorbique, l-	BPF		Étape 4
04.2.2.7	330	Acide citrique	BPF		Étape 4
04.2.2.7	472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras	BPF		Étape 4
04.2.2.7	385, 386	Éthylène-diamine-tétra-acétates	250 mg/kg	21	Adopté en 2001

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
04.2.2.7	322(i)	Lécithine	BPF		Étape 4
04.2.2.7	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	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2010
04.2.2.7	301	Ascorbate de sodium	BPF		Étape 4
04.2.2.7	316	Érythorbate de sodium (Isoascorbate de sodium)	BPF		Étape 4
04.2.2.7	325	Lactate de sodium	BPF		Étape 4
04.2.2.7	220-225, 227, 228, 539	Sulfites	500 mg/kg	44	Adoptés en 2006
04.2.2.7	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	10000 mg/kg	45	Étape 4

Les antioxydants suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

N° de SIN	Additif	No de SIN	Additif
300	Acide ascorbique, L-	325	Lactate de sodium
301	Ascorbate de sodium	326	Lactate de potassium
302	Ascorbate de calcium	330	Acide citrique
303	Ascorbate de potassium	472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras
315	Acide érythorbique (Acide isoascorbique)	942	Protoxyde d'azote
316	Érythorbate de sodium (Isoascorbate de sodium)	1102	Glucose oxydase
322(i)	Lécithine		

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, l'utilisation de l'acide ascorbique comme antioxydant est justifiée sur le plan technologique dans les fruits et légumes marinés. Le GT-e n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés des antioxydants figurant dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.7, ou dans le tableau 3 de la NGAA. Toutefois, le GT-e n'a pas trouvé de justification technologique pour l'usage des antioxydants qui sont actuellement dans le processus à étapes et qui sont destinés à être inclus dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 ou 04.2.2.7 de la NGAA, à l'exception de l'acide ascorbique dans la catégorie d'aliments 04.2.2.7. Le GT-e n'a pas non plus trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés des autres antioxydants qui ne figurent pas dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7 ou dans le tableau 3 de la NGAA.

Colorants

Les colorants suivants figurent aux tableaux 1 et 2 de la NGAA pour les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, et 04.2.2.7:

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
04.1.2	150b	Caramel II - caramel sulfité	80000 mg/kg	182	Étape 4
04.1.2.3	160b(i)	Extraits de rocou, à base de bixine	20 mg/kg	8	Étape 4
04.1.2.3	150c	Caramel III - caramel à l'ammoniaque	200 mg/kg		Adopté en 2010
04.1.2.3	150d	Caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal	7500 mg/kg		Adopté en 2011
04.1.2.3	160a(ii)	Carotènes, bêta-, légumes	1000 mg/kg		Adoptés en 2005
04.1.2.3	160a(i),a(iii),e,f	Caroténoïdes	1000 mg/kg		Adoptés en 2009

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
04.1.2.3	141(i),(ii)	Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques	100 mg/kg	62	Adoptées en 2005
04.1.2.3	163(ii)	Extrait de peau de raisin	1500 mg/kg	161	Adopté en 2009
04.1.2.10	160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine	200 mg/kg	185	Étape 4
04.1.2.10	160a(ii)	Carotènes, bêta-, légumes	200 mg/kg		Adoptés en 2005
04.1.2.10	160a(i),a(iii),e,f	Caroténoïdes	500 mg/kg		Adoptés en 2009
04.1.2.10	141(i),(ii)	Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques	100 mg/kg	62	Adoptées en 2005
04.1.2.10	163(ii)	Extrait de peau de raisin	500 mg/kg	161, 181	Adopté en 2009
04.1.2.10	101(i),(ii)	Riboflavines	500 mg/kg		Adoptées en 2008
04.2.2.3	129	Rouge allura AC	300 mg/kg	161	Adopté en 2009
04.2.2.3	123	Amarante	300 mg/kg		Étape 7
04.2.2.3	122	Azorubine (carmoisine)	500 mg/kg		Étape 7
04.2.2.3	155	Brun HT	500 mg/kg		Étape 7
04.2.2.3	151	Noir brillant (noir PN)	500 mg/kg		Étape 7
04.2.2.3	133	Bleu brillant FCF	500 mg/kg	161	Adopté en 2009
04.2.2.3	150c	Caramel III - caramel à l'ammoniaque	500 mg/kg		Adopté en 1999
04.2.2.3	120	Carmins	500 mg/kg	161, 178	Adopté en 2008
04.2.2.3	160a(ii)	Carotènes, bêta-, légumes	1320 mg/kg		Adoptés en 2011
04.2.2.3	160a(i),a(iii),e,f	Caroténoïdes	50 mg/kg	161	Adoptés en 2010
04.2.2.3	100(i)	Curcumine	500 mg/kg		Étape 7
04.2.2.3	143	Vert solide FCF	300 mg/kg		Adopté en 1999
04.2.2.3	163(ii)	Extrait de peau de raisin	100 mg/kg	179, 181	Adopté en 2011
04.2.2.3	132	Indigotine (carmines d'indigo)	150 mg/kg	161	Adopté en 2009
04.2.2.3	104	Jaune de quinoline	500 mg/kg		Étape 7
04.2.2.3	101(i),(ii)	Riboflavines	500 mg/kg		Adoptées en 2005
04.2.2.3	102	Tartrazine	500 mg/kg		Étape 7
04.2.2.3	160b(i)	Extraits de rocou, à base de bixine	20 mg/kg	8	Étape 4
04.2.2.3	160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine	300 mg/kg	185	Étape 4
04.2.2.7	123	Amarante	300 mg/kg		Étape 4
04.2.2.7	162	Rouge de betterave	BPF		Étape 4
04.2.2.7	133	Bleu brillant FCF	100 mg/kg	92, 161	Adopté en 2009
04.2.2.7	170(i)	Carbonate de calcium	10000 mg/kg	58	Étape 4
04.2.2.7	150a	Caramel I – (caramel nature)	BPF		Étape 4
04.2.2.7	150c	Caramel III - caramel à l'ammoniaque	50000 mg/kg	161	Adopté en 2010
04.2.2.7	160a(ii)	Carotènes, beta-, légumes	1000 mg/kg		Adoptés en 2005

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
04.2.2.7	160a(i),a(iii),e,f	Caroténoïdes	50 mg/kg		Adoptés en 2009
04.2.2.7	140	Chlorophylles	BPF		Étape 4
04.2.2.7	141(i),(ii)	Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques	100 mg/kg	62	Adoptées en 2005
04.2.2.7	100(i)	Curcumine	500 mg/kg		Étape 4
04.2.2.7	127	Érythrosine	30 mg/kg		Adoptée en 2011
04.2.2.7	143	Vert solide FCF	100 mg/kg	161	Adopté en 2009
04.2.2.7	163(ii)	Extrait de peau de raisin	100 mg/kg	161, 181	Adopté en 2009
04.2.2.7	132	Indigotine (carmines d'indigo)	300 mg/kg	161	Adoptée en 2009
04.2.2.7	161b(i)	Lutéine extraite de <i>Tagetes erecta</i>	BPF		Étape 4
04.2.2.7	124	Ponceau 4R (cochenille rouge A)	500 mg/kg	161	Adopté en 2008
04.2.2.7	101(i),(ii)	Riboflavines	500 mg/kg		Adoptées en 2008
04.2.2.7	110	Jaune soleil FCF	200 mg/kg	92	Adopté en 2008
04.2.2.7	102	Tartrazine	500 mg/kg		Étape 4
04.2.2.7	160b(i)	Extraits de rocou, à base de bixine	20 mg/kg	8	Étape 4
04.2.2.7	160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine	200 mg/kg	185	Étape 4

Les colorants suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

SIN	Additif	SIN	Additif
140	Chlorophylles	160d(iii)	Lycopène, <i>issu de Blakeslea trispora</i>
150a	Caramel I – caramel nature	162	Rouge de betterave
160d(i)	Lycopène de synthèse (Étape 3) (adoption recommandée à l'étape 5/8 par la 44 ^{ème} session du CCFA (REP 12/FA, App. VI))	170(i)	Carbonate de calcium
160d(ii)	Lycopène, tomate (Étape 3) (adoption recommandée à l'étape 5/8 par la 44 ^{ème} session du CCFA (REP 12/FA, App. VI))	171	Bioxyde de titane

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, l'utilisation des colorants suivants est justifiée sur le plan technologique dans les fruits et légumes marinés fermentés:

SIN	Additif
101(i),(ii)	Riboflavines
140	Chlorophylles
141(i),(ii)	Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques
150d	Caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal
160a(i),a(iii),e,f	Caroténoïdes
163(ii)	Extrait de peau de raisin

L'utilisation du rouge de betterave comme colorant est également justifiée sur le plan technologique dans les fruits et légumes marinés. Le GT-e n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans les fruits et légumes marinés des colorants figurant dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 et 04.2.2.7, ou dans le tableau 3 de la NGAA. Toutefois, le GT-e n'a pas trouvé de justification technologique pour l'usage des colorants qui sont actuellement dans le processus à étapes et qui sont destinés à être inclus dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 ou 04.2.2.7 de la NGAA, à l'exception du rouge de betterave et des chlorophylles dans la catégorie d'aliments 04.2.2.7. Le GT-e n'a pas non plus trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés des autres colorants ne figurant pas dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, or 04.2.2.7 ou dans le tableau 3 de la NGAA.

Agents affermissants

Les agents affermissants suivants figurent aux tableaux 1 et 2 de la NGAA pour les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, et 04.2.2.7:

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
04.1.2.3	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	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2012
04.1.2.10	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	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2009
04.2.2.3	523	Sulfate d'aluminium-ammonium	500 mg/kg	6	Étape 3
04.2.2.3	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	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2012
04.2.2.7	509	Chlorure de calcium	10000 mg/kg	58	Étape 4
04.2.2.7	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	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2010

Les agents affermissants suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

SIN	Additif	SIN	Additif
333(iii)	Citrate de tricalcium	516	Sulfate de calcium
424	Curdlan	518	Sulfate de magnésium
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	526	Hydroxyde de calcium
509	Chlorure de calcium	578	Gluconate de calcium
511	Chlorure de magnésium	580	Gluconate de magnésium

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, l'utilisation du chlorure de calcium et du lactate de calcium comme agents affermissants est justifiée sur le plan technologique dans les fruits et légumes marinés. Le GT-e a mentionné que le lactate de calcium n'était pas classé comme agent affermissant dans la NGAA. Le GT-e n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés des agents affermissants figurant dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 et 04.2.2.7 ou dans le tableau 3 de la NGAA. Toutefois, le GT-e n'a pas trouvé de justification technologique pour l'usage des agents affermissants qui sont actuellement dans le processus à étapes et qui sont destinés à être inclus dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 ou 04.2.2.7 de la NGAA, à l'exception du chlorure de calcium dans la catégorie d'aliments 04.2.2.7. Hormis le lactate de calcium, le GT-e n'a pas trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés des autres agents affermissants qui ne figurent pas dans la catégorie d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 et 04.2.2.7 ou dans le tableau 3 de la NGAA.

Exaltateurs d'arôme

Les exaltateurs d'arôme suivants figurent aux tableaux 1 et 2 de la NGAA pour les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, et 04.2.2.7:

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
04.1.2.3	950	Acésulfame de potassium	200 mg/kg	161, 188	Adopté en 2007
04.1.2.3	951	Aspartame	300 mg/kg	144, 191	Adopté en 2007
04.1.2.3	961	Néotame	100 mg/kg	161	Adopté en 2007
04.1.2.10	950	Acésulfame de potassium	350 mg/kg	161, 188	Adopté en 2007
04.1.2.10	951	Aspartame	1000 mg/kg	161, 191	Adopté en 2007
04.1.2.10	961	Néotame	65 mg/kg	161	Adopté en 2007
04.2.2.3	950	Acésulfame de potassium	200 mg/kg	144, 188	Adopté en 2007
04.2.2.3	951	Aspartame	300 mg/kg	144, 191	Adopté en 2007
04.2.2.3	961	Néotame	10 mg/kg	144	Adopté en 2007
04.2.2.7	950	Acésulfame de potassium	1000 mg/kg	188	Adopté en 2008
04.2.2.7	951	Aspartame	2500 mg/kg	161, 191	Adopté en 2008
04.2.2.7	634	Ribonucléotides calciques, 5'-	BPF		Étape 4
04.2.2.7	627	Guanylate disodique, 5'-	BPF		Étape 4
04.2.2.7	631	Inosinate disodique, 5'-	BPF		Étape 4
04.2.2.7	635	Ribonucléotides disodiques, 5'-	BPF		Étape 4
04.2.2.7	621	Glutamate monosodique, L-	BPF		Étape 4
04.2.2.7	961	Néotame	33 mg/kg	161	Adopté en 2007
04.2.2.7	508	Chlorure de potassium	BPF		Étape 4
04.2.2.7	957	Thaumatine	BPF		Étape 4

Les exaltateurs d'arôme suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

SIN	Additif	SIN	Additif
508	Chlorure de potassium	630	Acide inosinique, 5'-
518	Sulfate de magnésium	631	Inosinate disodique, 5'-
580	Gluconate de magnésium	632	Inosinate de potassium, 5'-
620	Acide glutamique, L(+)-	633	Inosinate de calcium, 5'-
621	Glutamate monosodique, L-	634	Ribonucléotides calciques, 5'-
622	Glutamate monopotassique, L-	635	Ribonucléotides disodiques, 5'-
623	Glutamate de calcium, di-L-	957	Thaumatine
624	Glutamate monoammonique, L-	968	Érythritol
625	Glutamate de magnésium, di-L-	1101(i)	Protéase
626	Acide guanylique, 5'-	1101(ii)	Papaïne
627	Guanylate disodique, 5'-	1101(iii)	Bromélaïne
628	Guanylate dipotassique, 5'-	1104	Lipases
629	Guanylate de calcium, 5'-		

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, l'utilisation du glutamate monosodique L-comme exaltateurs d'arôme est justifiée sur le plan technologique dans les fruits et légumes marinés. Le GT-e n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés des exaltateurs d'arôme figurant dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7 ou dans le tableau 3 de la NGAA. Toutefois, le GT-e n'a pas trouvé de justification technologique pour l'usage des exaltateurs d'arôme qui sont actuellement dans le processus à étapes et qui sont destinés à être inclus dans la catégorie d'aliments 04.2.2.7 de la NGAA, à l'exception du chlorure de calcium dans la catégorie d'aliments 04.2.2.7. Le GT-e n'a pas non plus trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés des autres exaltateurs d'arôme qui ne figurent pas dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7 ou dans le tableau 3 de la NGAA.

Conservateurs

Les conservateurs suivants figurent aux tableaux 1 et 2 de la NGAA pour les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, et 04.2.2.7:

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
04.1.2.3	210-213	Benzoates	1000 mg/kg	13	Adoptés en 2001
04.1.2.3	385, 386	Éthylène-diamine-tétra-acétates	250 mg/kg	21	Adoptés en 2008
04.1.2.3	214, 218	Hydroxybenzoates, para-	800 mg/kg	27	Adoptés en 2012
04.1.2.3	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	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2012
04.1.2.3	262(ii)	Diacétate de sodium	BPF		Étape 7
04.1.2.3	200-203	Sorbates	1000 mg/kg	42	Adoptés en 2009
04.1.2.3	220-225, 227, 228, 539	Sulfites	100 mg/kg	44	Adoptés en 2006
04.1.2.10	210-213	Benzoates	1000 mg/kg	13	Adoptés en 2001
04.1.2.10	385, 386	Éthylène-diamine-tétra-acétates	250 mg/kg	21	Adoptés en 2008
04.1.2.10	214, 218	Hydroxybenzoates, para-	800 mg/kg	27	Adoptés en 2010
04.1.2.10	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	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2009
04.1.2.10	200-203	Sorbates	1000 mg/kg	42	Adoptés en 2009
04.1.2.10	220-225, 227, 228, 539	Sulfites	100 mg/kg	44	Adoptés en 2008
04.2.2.3	210-213	Benzoates	2000 mg/kg	13	Adoptés en 2001
04.2.2.3	385, 386	Éthylène-diamine-tétra-acétates	250 mg/kg	21	Adoptés en 2001
04.2.2.3	214, 218	Hydroxybenzoates, para-	1000 mg/kg	27	Adoptés en 2010
04.2.2.3	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	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2012
04.2.2.3	262(ii)	Diacétate de sodium	BPF		Étape 7
04.2.2.3	200-203	Sorbates	2000 mg/kg	42	Adoptés en 2012
04.2.2.3	220-225, 227, 228, 539	Sulfites	100 mg/kg	44	Adoptés en 2006

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
04.2.2.3	243	Arginate d'éthyle laurique	200 mg/kg		Adoptés en 2011
04.2.2.7	260	Acide acétique, glacial	BPF		Étape 4
04.2.2.7	210-213	Benzoates	1000 mg/kg	13	Adoptés en 2001
04.2.2.7	385, 386	Éthylène-diamine-tétra-acétates	250 mg/kg	21	Adoptés en 2001
04.2.2.7	214, 218	Hydroxybenzoates, para-	300 mg/kg	27	Adopté en 2012
04.2.2.7	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	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2010
04.2.2.7	262(i)	Acétate de sodium	BPF		Étape 4
04.2.2.7	200-203	Sorbates	1000 mg/kg	42	Adoptés en 2012
04.2.2.7	220-225, 227, 228, 539	Sulfites	500 mg/kg	44	Adoptés en 2006

Les conservateurs suivants figurent au tableau 3 de la NGAA

SIN	Additif	SIN	Additif
260	Acide acétique, glacial	281	Propionate de sodium
261	Acétates de potassium	282	Propionate de calcium
262(i)	Acétate de sodium	283	Propionate de potassium
263	Acétate de calcium	290	Anhydride carbonique
280	Acide propionique		

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, l'utilisation des sorbates, des benzoates, des para-hydroxybenzoates et des sulfites comme conservateurs est justifiée sur le plan technologique dans les fruits et légumes marinés. Le GT-e n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés des conservateurs figurant dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7 ou dans le tableau 3 de la NGAA. Toutefois, le GT-e n'a pas trouvé de justification technologique pour l'usage des conservateurs qui sont actuellement dans le processus à étapes et qui sont destinés à être inclus dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.2.2.3, 04.2.2.7 de la NGAA. Le GT-e n'a pas non plus trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés d'autres conservateurs qui ne figurent pas dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7 ou dans le tableau 3 de la NGAA.

Séquestrants

Les séquestrants suivants figurent aux tableaux 1 et 2 de la NGAA pour les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, et 04.2.2.7:

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
04.1.2.3	472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	1000 mg/kg		Adoptés en 2005
04.1.2.3	385, 386	Éthylène-diamine-tétra-acétates	250 mg/kg	21	Adoptés en 2008
04.1.2.3	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	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2012
04.1.2.3	262(ii)	Diacétate de sodium	BPF		Étape 7
04.1.2.3	220-225, 227, 228, 539	Sulfites	100 mg/kg	44	Adoptés en 2006

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
04.1.2.3	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	BPF	45	Étape 7
04.1.2.10	472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	2500 mg/kg		Adoptés en 2005
04.1.2.10	385, 386	Éthylène-diamine-tétra-acétates	250 mg/kg	21	Adoptés en 2008
04.1.2.10	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	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2009
04.1.2.10	220-225, 227, 228, 539	Sulfites	100 mg/kg	44	Adoptés en 2008
04.1.2.10	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	BPF	45	Étape 7
04.2.2.3	472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	2500 mg/kg		Adoptés en 2005
04.2.2.3	385, 386	Éthylène-diamine-tétra-acétates	250 mg/kg	21	Adoptés en 2001
04.2.2.3	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	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2012
04.2.2.3	262(ii)	Diacétate de sodium	BPF		Étape 7
04.2.2.3	220-225, 227, 228, 539	Sulfites	100 mg/kg	44	Adoptés en 2006
04.2.2.3	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	15000 mg/kg	45	Étape 7
04.2.2.7	400	Acide alginique	BPF		Étape 4
04.2.2.7	330	Acide citrique	BPF		Étape 4
04.2.2.7	472c	Esters du glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras	BPF		Étape 4
04.2.2.7	472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	2500 mg/kg		Adoptés en 2005
04.2.2.7	385, 386	Éthylène-diamine-tétra-acétates	250 mg/kg	21	Adoptés en 2001
04.2.2.7	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	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2010
04.2.2.7	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	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2010
04.2.2.7	262(i)	Acétate de sodium	BPF		Étape 4
04.2.2.7	576	Gluconate de sodium	BPF		Étape 4
04.2.2.7	420(i)	Sorbitol	70000 mg/kg		Étape 4
04.2.2.7	220-225, 227, 228, 539	Sulfites	500 mg/kg	44	Adoptés en 2006
04.2.2.7	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	10000 mg/kg	45	Étape 4

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
04.2.2.7	331(iii)	Citrate trisodique	BPF		Étape 4
04.2.2.7	420(ii)	Sirop de sorbitol	70000 mg/kg		Étape 4

Les séquestrants suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

SIN	Additif	SIN	Additif
262(i)	Acétate de sodium	404	Alginate de calcium
330	Acide citrique	420(i)	Sorbitol
331(i)	Citrate biacide de sodium	420(ii)	Sirop de sorbitol
331(iii)	Citrate trisodique	472a	Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras
332(i)	Citrate biacide de potassium	472b	Esters glycéroliques de l'acide lactique et d'acides gras
332(ii)	Citrate tripotassique	472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras
333(iii)	Citrate de tricalcium	516	Sulfate de calcium
400	Acide alginique	575	Glucono delta-lactone
401	Alginate de sodium	576	Gluconate de sodium
402	Alginate de potassium	577	Gluconate de potassium
403	Alginate d'ammonium	578	Gluconate de calcium

D'après la norme actuelle, l'éthylène diamine tétra acétate (385, 386) et les 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) sont nécessaires comme séquestrants dans les fruits et légumes marinés fermentés. Le GT-e n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés des séquestrants figurant dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7 ou dans le tableau 3 de la NGAA. Toutefois, le GT-e n'a pas trouvé de justification technologique pour l'usage des séquestrants qui sont actuellement dans le processus à étapes et qui sont destinés à être inclus dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 ou 04.2.2.7 de la NGAA, à l'exception de l'acide citrique dans la catégorie d'aliments 04.2.2.7. Le GT-e n'a pas non plus trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés d'autres séquestrants qui ne figurent pas dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7 ou dans le tableau 3 de la NGAA.

Édulcorants

Les édulcorants suivants figurent aux tableaux 1 et 2 de la NGAA pour les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, et 04.2.2.7:

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
04.1.2.3	950	Acésulfame de potassium	200 mg/kg	16, 188	Adoptés en 2007
04.1.2.3	951	Aspartame	300 mg/kg	144, 191	Adoptés en 2007
04.1.2.3	962	Ascésulfame-aspartame, sel de	450 mg/kg	113, 144	Étape 3
04.1.2.3	961	Néotame	100 mg/kg	161	Adoptés en 2007
04.1.2.3	954(i)-(iv)	Saccharines	160 mg/kg	144	Adoptés en 2007
04.1.2.3	955	Sucralose (trichlorogalactosucrose)	180 mg/kg	144	Adoptés en 2007
04.1.2.3	960	Glucosides de stéviol	100 mg/kg	26	Adoptés en 2011
04.1.2.10	950	Acésulfame de potassium	350 mg/kg	161, 188	Adoptés en 2007
04.1.2.10	951	Aspartame	1000 mg/kg	161, 191	Adoptés en 2007
04.1.2.10	962	Ascésulfame-aspartame, sel de	790 mg/kg	113	Étape 3
04.1.2.10	961	Néotame	65 mg/kg	161	Adoptés en 2007

Catégorie d'aliment	SIN	Terme principal de la NGAA	LM	Remarques	Étape
04.1.2.10	954(i)-(iv)	Saccharines	160 mg/kg	161	Adoptés en 2008
04.1.2.10	955	Sucralose (trichlorogalactosucrose)	150 mg/kg	161	Adoptés en 2007
04.1.2.10	960	Glucosides de stéviol	115 mg/kg	26	Adoptés en 2011
04.2.2.3	950	Acésulfame de potassium	200 mg/kg	144, 188	Adoptés en 2007
04.2.2.3	951	Aspartame	300 mg/kg	144, 191	Adoptés en 2007
04.2.2.3	962	Ascésulfame-aspartame, sel de	200 mg/kg	113, 161	Adoptés en 2009
04.2.2.3	961	Néotame	10 mg/kg	Note 144	Adoptés en 2007
04.2.2.3	954(i)-(iv)	Saccharines	160 mg/kg	144	Adoptés en 2007
04.2.2.3	955	Sucralose (trichlorogalactosucrose)	400 mg/kg		Adoptés en 2007
04.2.2.3	960	Glucosides de stéviol	330 mg/kg	26	Adoptés en 2011
04.2.2.7	950	Acésulfame de potassium	1000 mg/kg	188	Adoptés en 2008
04.2.2.7	951	Aspartame	2500 mg/kg	161, 191	Adoptés en 2008
04.2.2.7	962	Ascésulfame-aspartame, sel de	2270 mg/kg	113	Étape 3
04.2.2.7	953	Isomalt (isomaltulose hydrogénée)	50000 mg/kg		Étape 4
04.2.2.7	966	Lactitol	10000 mg/kg		Étape 4
04.2.2.7	965(i)	Maltitol	100000 mg/kg		Étape 4
04.2.2.7	961	Néotame	33 mg/kg	161	Adopté en 2007
04.2.2.7	954(i)-(iv)	Saccharines	200 mg/kg	161	Adoptées en 2008
04.2.2.7	420(i)	Sorbitol	70000 mg/kg		Étape 4
04.2.2.7	955	Sucralose (trichlorogalactosucrose)	580 mg/kg	161	Adopté en 2008
04.2.2.7	957	Thaumatine	BPF		Étape 4
04.2.2.7	967	Xylitol	10000 mg/kg		Étape 4
04.2.2.7	420(ii)	Sirop de sorbitol	70000 mg/kg		Étape 4
04.2.2.7	965(ii)	Sirop de maltitol	100000 mg/kg		Étape 4
04.2.2.7	960	Glucosides de stéviol	200 mg/kg	26	Adoptés en 2011

Les édulcorants suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

SIN	Additif	SIN	Additif
420(i)	Sorbitol	965(i)	Maltitol
420(ii)	Sirop de sorbitol	965(ii)	Sirop de maltitol
421	Mannitol	966	Lactitol
953	Isomalt (isomaltulose hydrogénée)	967	Xylitol
957	Thaumatine	968	Érythritol
964	Sirop de polyglycitol		

D'après les dispositions actuelles relatives aux additifs alimentaires dans la Norme, l'acésulfame de potassium, l'aspartame, les saccharines et le sucralose comme édulcorants sont justifiés sur le plan technologique dans les fruits et légumes marinés fermentés. Le GT-e n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés des édulcorants figurant dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7 ou dans le tableau 3 de la NGAA. Toutefois, le GT-e n'a pas trouvé de justification technologique pour l'usage des édulcorants qui sont actuellement dans le processus à étapes et qui sont destinés à être inclus dans la catégorie d'aliments 04.2.2.7 de la NGAA. Le GT-e n'a pas non plus trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans les fruits et légumes marinés fermentés d'autres édulcorants qui ne figurent pas dans les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, 04.2.2.7 ou dans le tableau 3 de la NGAA.

ANNEXE II**DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR LES POUSES DE BAMBOU
NORME DU CODEX POUR LES POUSES DE BAMBOU EN CONSERVE (CODEX STAN 241-2007)****POUR OBSERVATIONS EN RELATION À LA DEMANDE DU CCFA
SUR L'UTILISATION DES AUTRES TARTRATES INCLUS DANS LE DJA DU JECFA
COMME RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ (SEULS OU EN ASSOCIATION) ET LA BASE DE CALCUL****4 ADDITIFS ALIMENTAIRES****4.1 RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ**

Les régulateurs d'acidité utilisés conformément au tableau 3 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme. Ils sont compétés par:

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
334	Acide tartrique, L(+)-	1300 mg/kg

ANNEXE III**DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR LE CHAMPIGNON DE COUCHE EN CONSERVE****NORME DU CODEX POUR CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE
(ANNEXE POUR LES CHAMPIGNONS DE COUCHE)
(CODEX STAN 207-2009)****POUR OBSERVATIONS EN RELATION À LA DEMANDE DU CCFA
SUR L'UTILISATION D'AUTRES COLORANTS ET EXALTATEURS D'ARÔME DANS LES CHAMPIGNONS DE COUCHE EN
CONSERVE INSCRITES DANS LA CATÉGORIE ALIMENTAIRE 04.2.2.4 DE LA NGA****4 ADDITIFS ALIMENTAIRES (s'appliquant aux légumes en conserve en général)**

Seules les classes d'additifs alimentaires citées ci-dessous et dans les annexes correspondantes sont justifiées sur le plan technologique et peuvent être utilisées dans les produits visés par cette norme. À l'intérieur de chaque classe d'additifs, seuls les additifs alimentaires cités ci-dessous et dans les annexes correspondantes, peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.

4.1 Les régulateurs d'acidité, les colorants, les agents de rétention de la couleur ainsi que les sels de calcium comme agents raffermissants utilisés conformément au tableau 3 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme.

4.2 COLORANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
102	Tartazine	100 mg/kg
133	Bleu brillant FCF	20 mg/kg
143	Vert solide FCF	200 mg/kg
150d	Caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal	50.000 mg/kg

4.3 AGENTS DE RÉTENTION DE LA COULEUR

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
385	Ethylène-diamine-tétra-acétate calcio-disodique	365 mg/kg (seul ou en combinaison)
386	Ethylène-diamine-tétra-acétate disodique	
512	Chlorure stanneux	25 mg/kg calculé en étain, ne doit pas être ajouté aux aliments en boîtes de métal dépourvues de revêtement.

3. FOOD ADDITIVES**3. ADDITIFS ALIMENTAIRES (s'appliquant aux champignons de couche en conserve en particulier)**

3.1 Les épaississants, les émulsifiants et les stabilisants utilisés conformément au tableau 3 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) relativement à la catégorie d'aliments 04.2.2.4 peuvent être utilisés dans les champignons en conserve recouverts de sauce uniquement.

3.2 Seul le colorant mentionné ci-dessous est autorisé dans les champignons en conserve recouverts de sauce.

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
150d	Caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal	50 000 mg/kg

3.3 Seul l'exaltateur d'arôme mentionné ci-dessous est autorisé dans les produits couverts par la présente annexe, et seulement dans des conditions de bonnes pratiques de fabrication.

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
621	Glutamate monosodique, L-	BPF