



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP14/FA

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-septième session

Genève, Suisse, 14-18 juillet 2014

RAPPORT DE LA QUARANTE-SIXIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Hong Kong, Chine

17 – 21 mars 2014

NOTE: Le présent rapport contient la lettre circulaire Codex CL 2014/8-FA.



- Aux:** Points de Contact du Codex
Organisations internationales intéressées
- Du:** Secrétariat,
Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italie
- Objet:** **Distribution du Rapport de la quarante-sixième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (REP14/FA)**

Le rapport de la quarante-sixième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires sera examiné par la Commission Codex Alimentarius, à sa 37^e session (Genève, Suisse, 14-18 juillet 2014).

PARTIE A – QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION, À SA 37^E SESSION

Projets et avant-projets de normes et textes apparentés aux étapes 8 ou 5/8 de la procédure

- 1. Directives pour l'évaluation simple de l'exposition alimentaire aux additifs alimentaires (Révision du document CAC/GL 3-1989) à l'étape 5/8 (par. 52 et Annexe VIII);**
- 2. Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA), respectivement aux étapes 8 et 5/8, (par. 17, 101 et Annexe IX);**
- 3. Avant-projet d'amendements au *Système international de numérotation des additifs alimentaires*, à l'étape 5/8 (par. 113 et Annexe XIII);**
- 4. Avant-projet de *Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires*, à l'étape 5/8 (par. 123 et Annexe XIV).**

Autres questions soumises pour adoption

- 5. Amendements aux notes de la NGAA (par. 14 et Annexe II);**
- 6. Dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium dans certaines normes (par. 20 et Annexe III);**
- 7. Sections révisées relatives aux additifs alimentaires des normes pour les produits carnés (par. 43 et Annexe VII);**
- 8. Dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires de la NGAA de la catégorie d'aliments 08.0 « Viande et produits carnés, volaille et gibier compris » et ses sous-catégories (par. 43 et Annexe IX, Partie D).**

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur les textes susmentionnés sont invités à le faire par écrit au Secrétariat, 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) **avant le 30 mai 2014.**

PARTIE B - DEMANDE D'OBSERVATIONS A L'ETAPE 3

- 9. Avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (par. 16, 90 et Annexe VII).**

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent soumettre des observations à l'étape 3 sur les questions susmentionnées sont invités à les faire parvenir par écrit au Secrétariat du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA), Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District, Beijing 100022, China, (courriel: secretariat@ccfa.cc), et à en envoyer 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) avant le **15 octobre 2014.**

TABLE DES MATIÈRES

RESUME ET CONCLUSIONS	page IV
RAPPORT DE LA 46 ^E SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES	page 1
RESUME DE L'ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX	page 17
	Paragraphes
Introduction	1
Ouverture de la session	2 - 4
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour)	5 - 8
Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités et groupes spéciaux du Codex (Point 2 de l'ordre du jour)	9 - 24
Questions d'intérêt découlant de la FAO et de l'OMS et de la 77 ^e réunion du comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) (Point 3 de l'ordre du jour)	25 - 27
Confirmation et/ou révision des limites maximales pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques dans les normes Codex (Point 4a de l'ordre du jour)	28 - 31
Alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur les dispositions correspondantes dans la NGAA (Point 4b de l'ordre du jour)	32 - 45
Révision des <i>Lignes directrices pour l'évaluation simple de l'ingestion d'additifs alimentaires</i> (CAC/GL 3-1989) (Point 4c de l'ordre du jour)	46 - 52
Information sur l'utilisation commerciale de certains additifs alimentaires (Point 4d de l'ordre du jour)	53 - 57
Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Point 5 de l'ordre du jour)	
Introduction	57 - 61
Recommandations pour les dispositions des tableaux 1 et 2 relatives aux additifs alimentaires répertoriés dans le tableau 3 avec la fonction d'« émulsifiant, stabilisant et épaississant » (Point 5a de l'ordre du jour)	62- 63
Dispositions dans les tableaux 1 et 2 relatives aux additifs alimentaires du tableau 3 avec la fonction de: (i) « régulateur de l'acidité » pour un emploi autre que celui de régulateur de l'acidité et (ii) pour les autres additifs alimentaires du tableau 3 avec des fonctions autres qu'« émulsifiant, stabilisant, épaississant », « colorant » et « édulcorant ». (Point 5b de l'ordre du jour)	64 - 66
Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la catégorie d'aliments 14.2.3 « Vins » et ses sous-catégories (réponses à CL 2012/5-FA partie B, point 7) (Point 5c de l'ordre du jour) ...	67 - 72
Descripteurs et dispositions relatives aux additifs alimentaires de la catégorie d'aliments 01.1.1 « Lait et babeurre (nature) » et ses sous-catégories et de la catégorie d'aliments 01.1.2 « Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées » (Point 5d de l'ordre du jour)	73 - 77
Recommandations pour l'entrée de nouvelles dispositions, y compris pour la catégorie d'aliments 16.0 « Aliments préparés », et la révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires existantes (Point 5e de l'ordre du jour).....	78 - 88
Propositions de dispositions relatives à la nisine (SIN 234) dans la catégorie d'aliments 08.0 « Viande et produits carnés, volaille et gibier compris » et ses sous-catégories (réponses à CL 2012/5-FA, partie B, point 8) (Point 5f de l'ordre du jour).....	89 – 90
Document de discussion sur l'utilisation de la note 161 dans les dispositions relatives à certains édulcorants (Point 5g de l'ordre du jour).....	91 – 97
Propositions de dispositions relatives aux additifs alimentaires nouvelles et/ou révisées (Point 5h de l'ordre du jour).....	98 – 99
Autres	100
Conclusions générales du Point 5 de l'ordre du jour.....	101 - 104
Propositions de modifications et/ou d'additions au <i>Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires</i> (CAC/GL 36-1989) (Point 6 de l'ordre du jour)	105 - 113

Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la 77 ^e réunion du JECFA (Point 7a de l'ordre du jour)	114 - 123
Document de discussion sur l'emploi d'additifs dans les additifs (additifs secondaires) (Point 7b de l'ordre du jour)	124 - 128
Propositions d'additions et de modifications à la liste prioritaire des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA (Réponses à CL 2013/12-FA) (Point 8a de l'ordre du jour)	129 – 136
Document de discussion sur les options pour l'utilisation des résultats de l'exercice d'établissement des priorités et autres étapes possibles pour l'identification des composés à réévaluer par le JECFA (Point 8b de l'ordre du jour)	137 - 144
Autres questions (Point 9 de l'ordre du jour)	145 - 146
Date et lieu de la prochaine session (Point 10 de l'ordre du jour)	147

LISTE DES ANNEXES

Annexe I:	Liste des participants	21
Annexe II:	Amendements aux notes de la NGAA (pour adoption)	39
Annexe III:	Révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits (pour adoption)	46
Annexe IV:	Mesures requises suite aux modifications du statut de la dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations toxicologiques découlant de la 77 ^e réunion du JECFA	47
Annexe V:	Statut de la confirmation et/ou révision des limites maximales pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques dans les normes de produits ...	48
Annexe VI:	Arbre de décision relatif à l'approche recommandée pour l'alignement de la NGAA sur les normes de produits pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour information)	52
Annexe VII:	Amendements proposés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes Codex pour les produits carnés (pour adoption).....	54
Annexe VIII:	Avant-projet de directives pour l'évaluation simple de l'exposition alimentaire aux additifs alimentaires (Révision de CAC/GL 3-1989) (pour adoption à l'étape 5/8)	56
Annexe IX:	Norme générale pour les additifs alimentaires – Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour adoption aux étapes 8 et 5/8)	68
Annexe X:	Norme générale pour les additifs alimentaires – Interruption des travaux sur des projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour information)	92
Annexe XI:	Norme générale pour les additifs alimentaires – Nouvelles dispositions à l'étape 2 et étape 3 (pour information)	100
Annexe XII:	Norme générale pour les additifs alimentaires – Révocation de dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour approbation)	105
Annexe XIII:	Avant-projet de modifications et/ou d'additions au Système international de numérotation des additifs alimentaires (pour adoption à l'étape 5/8).....	106
Annexe XIV:	Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires (pour adoption à l'étape 5/8)	113
Annexe XV:	Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (pour le suivi de la FAO et de l'OMS)	114

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa quarante-sixième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a établi les conclusions suivantes:

Questions pour adoption/approbation à la 37^e session de la Commission du Codex Alimentarius

Projets et avant-projets de normes et textes apparentés pour adoption aux étapes 8 ou 5/8

Le Comité a transmis:

- L'avant-projet des *lignes directrices pour l'évaluation simple de l'exposition alimentaire aux additifs alimentaires* (révision de CAC/GL 3-1989) pour adoption à l'étape 5/8 (par. 52 et annexe VIII);
- Le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) for adoption aux étapes 8 et 5/8 (par.17,101 et annexe IX);
- L'avant-projet d'amendements au *Système international de numérotation des additifs alimentaires* pour adoption à l'étape 5/8 (par.113 et annexe XIII); et
- L'avant-projet de *normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires* pour adoption à l'étape 5/8 (par. 123 et annexe XIV).

Autres questions soumises pour adoption

- Amendements aux notes de la NGAA (par. 14 et annexe II);
- Dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium dans certaines normes (par. 20 et annexe III);
- Sections révisées relatives aux additifs alimentaires des normes *pour le « Luncheon Meat »* (CODEX STAN 89-1981), *pour le « Corned Beef »* (CODEX STAN 88-1981), *pour le jambon cuit* (CODEX STAN 96-1981); *pour l'épaule de porc cuite* (CODEX STAN 97-1981) et *pour le « Chopped Meat »* (CODEX STAN 98-1981) (par. 43 et annexe VII); and
- Dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires de la NGAA de la catégorie d'aliments 08.0 « Viande et produits carnés, volaille et gibier compris » et ses sous-catégories (par. 43 et annexe IX partie D).

Normes Codex et textes apparentés pour révocation

Le Comité est convenu de demander à la 37^e session de la Commission de révoquer:

- Les dispositions relatives à l'additif alimentaire Bleu brillant (SIN 133) dans la catégorie d'aliments 09.2.5 « Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes » de la NGAA (para. 24 et annexe XII, partie A);
- Les dispositions relatives à l'acétate d'ammonium (SIN 264), aux adipates d'ammonium (SIN 359), au lactate d'ammonium (SIN 328), aux sels et esters de choline (SIN 1001), au dioxyde de chlore (SIN 926), à l'acide formique (SIN 236) et au malate acide de potassium (SIN 351 (i)) (par. 56 et annexe XII, partie B); et
- Les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (par. 101 et annexe XII).

Autres questions d'intérêt pour la Commission et la FAO et l'OMS

Le Comité est convenu de:

- Demander au JECFA de (i) réviser les monographies de norme pour l'acétate de potassium pour inscrire SIN 261(i) et clarifier si la DJA de groupe pour les acétates de potassium comprend aussi le diacétate de potassium et (ii) envisager de supprimer l'emploi fonctionnel de support dans les normes pour l'aluminosilicate de potassium (SIN 555) (par. 22 et 122);
- Interrompre les travaux sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur les dispositions correspondantes de la NGAA (par. 44);
- Préparer un document de discussion sur les additifs alimentaires secondaires, y compris une définition (par. 128);

- Demander des informations sur la disponibilité de données pour la réévaluation des six colorants prioritaires pour examen par le groupe de travail sur les priorités (par. 143);
- Transmettre la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation à la FAO et à l'OMS pour leur suivi (par. 136 et annexe XV); et
- Préparer un document de discussion sur la terminologie incohérente relative aux aromatisants dans les *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008) et autres normes Codex (par. 146).

Questions d'intérêt / soumises aux comités et groupes spéciaux du Codex

Le Comité:

Comité sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP)

- A souscrit aux dispositions relatives aux additifs alimentaires transmises par le CCFFP et a noté que les phosphates SIN 342(i), (ii) et SIN 343(i)-(iii) dans le projet de norme pour les produits frais et surgelés à base de chair crue de noix de Saint-Jacques ou de pétoncles étaient associés aux fonctions d'humectant ou séquestrant qui ne figurent pas dans CAC/GL 36-1989 (par. 29 et annexe V);
- Est convenu d'ajouter une note aux dispositions relatives aux phosphates dans la catégorie d'aliments 09.2.2 « Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes » de la NGAA pour indiquer: « 400 mg/kg en tant que phosphore utilisé seul ou en association dans les enrobages panés ou à base de pâte à frire conformément à la *norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire* (CODEX STAN 166-1989) » (par. 30).

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) a tenu sa quarante-sixième session à Hong Kong (Chine) du 17 au 21 mars 2014, à l'aimable invitation du gouvernement de la République populaire de Chine. Dr Junshi Chen, Professeur au centre national de la Chine pour l'évaluation des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments (CFSA), a présidé la session. À la session, ont participé les délégués de 50 pays membres et d'une organisation membre; les observateurs de 33 organisations internationales; et la FAO et l'OMS. La liste des participants est jointe en annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. Dr Xiaohong Chen, vice-ministre, Commission nationale de la santé et de la planification familiale (NHFP) de la République populaire de Chine, a souhaité la bienvenue aux délégués. Dans ses observations, le vice-ministre a indiqué que le CCFA était une plateforme importante pour l'échange et la communication des vues sur la gestion des additifs alimentaires, et contribue à la protection des consommateurs et à l'amélioration de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments. Le vice-ministre a par ailleurs informé le Comité que la Chine s'était engagée à établir des systèmes intégrés de normes pour la sécurité sanitaire des aliments d'ici 2015 et que les normes Codex constitueraient la base de son fonctionnement. Finalement, Dr Xiaohong Chen a indiqué que la Chine continuera à participer activement aux travaux du Codex et à travailler avec les autres pays pour la sauvegarde de la sécurité sanitaire des aliments dans le monde. Il a souhaité au Comité des délibérations fructueuses.

3. Dr Wing-man Ko, secrétaire à l'alimentation et à la santé, Bureau de l'alimentation et de la santé, Hong Kong, s'est également adressé au Comité et a souligné l'importance des normes Codex pour aider Hong Kong dans ses activités de contrôle des aliments notamment pour assurer la sécurité sanitaire des importations alimentaires.

Répartition des compétences

4. Le Comité a pris acte de la répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres, conformément au paragraphe 5, article II de la Procédure de la Commission du Codex Alimentarius, tel que présenté dans le document CRD 1.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)¹

5. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme son ordre du jour pour la session.

6. Le Comité est convenu d'examiner dans Autres questions (Point 9 de l'ordre du jour) un document préparé par l'IOFI sur l'incohérence de la terminologie des aromatisants dans les *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008) et autres textes Codex.

7. Le Comité est convenu d'établir des groupes de travail intra-session, ouverts à tous les membres et observateurs intéressés et travaillant en anglais uniquement, sur:

- L'approbation et/ou révision des limites maximales pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques dans les normes Codex (Point 4a de l'ordre du jour), et l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits sur la NGAA (Point 4b de l'ordre du jour) présidé par l'Australie;
- Le Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires (Point 6 de l'ordre du jour), présidé par l'Iran; et
- La liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (Point 8a de l'ordre du jour), présidé par le Canada.

8. La délégation de la Chine a informé le Comité qu'un atelier sur le statut de la base de données des auxiliaires technologiques, développée par la Chine avec l'assistance de la Nouvelle-Zélande, sera organisé le 19 mars 2014 durant la pause du déjeuner et que le document CRD 13 a fourni des informations supplémentaires sur le sujet.

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS ET GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)²

9. Le Comité a pris acte des décisions pertinentes prises à la 36^e session de la Commission et à la 33^e

¹ CX/FA 14/46/1

² CX/FA 14/46/2; CX/FA 14/46/2-Add.1; Observations de la Chine, de l'Union européenne, de l'Inde, du Japon, de l'Union africaine (CRD 7); de l'Indonésie (CRD 14) ; de la Fédération de Russie (CRD 15).

session du comité sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP) concernant ses travaux.

10. Le Comité a par ailleurs indiqué que les questions découlant de la 35^e session du comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) seraient examinées au titre des points 5(a) et (b) de l'ordre du jour.

Catégories des notes de la NGAA

11. Le Comité a noté que les amendements proposés étaient d'ordre purement rédactionnel et que les autres amendements/révisions des notes devraient être soumis en réponse à la lettre circulaire sur les propositions de dispositions nouvelles ou révisées de la NGAA.

12. Le Comité a approuvé la proposition dans l'appendice de CX/FA 14/46/2 de réviser les textes d'un certain nombre de notes de la NGAA pour améliorer la clarté et harmoniser le vocabulaire des notes qui expriment le même concept. Le Comité est par ailleurs convenu d'amender quatre autres notes (à savoir les notes 41, 84, 182, 192), qui n'ont pas été traitées dans l'appendice de CX/FA 14/46/2.

13. Le Comité est en outre convenu de supprimer la note 241 « Utilisation en tant que régulateur d'acidité et agent levant », qui n'est associée à aucune disposition relative aux additifs alimentaires (adoptée ou dans le processus par étapes) de la NGAA.

Conclusion

14. Le Comité est convenu de transmettre les amendements aux notes de la NGAA à la Commission pour adoption (annexe II).

Exclusions des catégories d'aliments 01.1.1 « Lait et babeurre » et 12.2.1 « Fines herbes et épices » dans l'appendice du tableau 3 de la NGAA

15. Le Comité est convenu de réviser le texte associé à la catégorie d'aliments 12.2.1 « Fines herbes et épices » dans l'appendice du tableau 3 de la NGAA en inscrivant « À l'exclusion des épices » pour l'aligner sur le texte associé à la catégorie d'aliments 01.1.1 « Lait et babeurre ».

Cyclotétragluucose (SIN 1504(i)) et sirop de cyclotétragluucose (SIN 1504(ii))

16. Le Comité est convenu d'inclure les dispositions dans le tableau 3 de la NGAA relatives au cyclotétragluucose (SIN 1504 (i)) et au sirop de cyclotétragluucose (SIN 1504 (ii)) pour distribution à l'étape 3 et examen à sa prochaine session (annexe XI, partie 1(a))

Sulfate acide de potassium (SIN 515(ii))

17. Le Comité est convenu de transmettre les dispositions relatives au sulfate acide de potassium (SIN 515 (ii)) dans le tableau 3 de la NGAA à la 37^e session de la Commission pour adoption à l'étape 5/8 (en omettant les étapes 6/7) (annexe IX partie C)

Benzoates – Note 301 « Concentration maximale provisoire » et catégorie d'aliments 14.1.4 « Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées »

18. Le Comité n'a pas obtenu de consensus pour supprimer la note 301 et, par conséquent, est convenu de demander au JECFA d'entreprendre l'évaluation de l'exposition aux benzoates dans cette catégorie d'aliments. Le Comité a noté que ces évaluations nécessiteraient la soumission de données pertinentes de la part des pays et de l'industrie sur les niveaux d'emploi dans diverses catégories d'aliments dans le monde pour fournir des informations utiles sur l'exposition alimentaire. À cet égard, les délégations de l'Australie, de l'Union européenne et de la Norvège ont offert de fournir des données pour aider le JECFA.

19. Le Comité est convenu de demander au groupe de travail intra-session sur les priorités d'inclure cette demande à la liste prioritaire (Point 8a de l'ordre du jour).

Dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium

20. Le Comité est convenu de transmettre à la Commission pour adoption les dispositions révisées relatives à l'aluminosilicate de sodium (SIN 554) et à l'aluminosilicate de calcium (SIN 556) dans les normes pour *les laits en poudre et la crème en poudre* (CODEX STAN 207-1999), pour *la caséine alimentaire et produits dérivés* (CODEX STAN 290-1995) et pour *un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre* (CODEX STAN 251-2006), qui avaient été omises par inadvertance dans le rapport de la 45^e session du CCFA (annexe III).

21. Le Comité a rappelé que le JECFA avait établi une DHTP nouvelle de 2 mg/kg de poids corporel pour l'aluminium toutes sources confondues et que le CCFA avait révisé les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium dans plusieurs normes de produits, ainsi que dans la NGAA, en réponse à la recommandation du JECFA de diminuer l'utilisation des additifs alimentaires contenant de l'aluminium dans la mesure du possible.

Acétates de potassium (SIN 261)

22. Le Comité est convenu de: (i) demander au JECFA de réviser la monographie de normes pour l'acétate de potassium pour inscrire SIN 261(i); et de (ii) clarifier si la DJA de groupe pour les acétates de potassium comprend aussi le diacétate de potassium.

23. Le Comité a noté que le JECFA aurait besoin de données et d'informations pour répondre à cette demande.

Bleu brillant (SIN 133)

24. En réponse à la demande du 33^e CCFFP, le Comité est convenu de demander à la 37^e session de la Commission de révoquer la disposition relative au Bleu brillant (SIN 133) dans la catégorie d'aliments 09.2.5 « Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes » (Annexe XII, partie A).

QUESTIONS D'INTÉRÊT DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS ET DE LA 77^E RÉUNION DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (Point 3 de l'ordre du jour)³

25. Les représentants de l'OMS, s'exprimant au nom de la FAO et de l'OMS et se reportant à CX/FA 14/46/3, ont informé le Comité des activités menées par la FAO et l'OMS dans le domaine des avis scientifiques au Codex et aux pays membres pertinentes pour le Comité ainsi que des autres activités d'intérêt.

26. En particulier, le secrétariat mixte du JECFA a présenté les recommandations énoncées dans le tableau 1 de CX/FA 14/46/3 pour les additifs alimentaires évalués par le JECFA à sa 77^e réunion (Rome, Italie, 4-13 juin 2013), qui ont été approuvées par le Comité.

Conclusion

27. Les recommandations finales concernant les mesures à prendre suite aux modifications du statut de la DJA et autres recommandations toxicologiques sont résumées en annexe IV.

CONFIRMATION ET/OU REVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES CODEX (Point 4 a de l'ordre du jour)⁴

28. Le Comité a examiné les recommandations du groupe de travail intra-session sur la confirmation, dirigé par l'Australie, concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires transmises par le 33^{ème} CCFFP comme suit.

Projet de norme pour les produits frais et surgelés à base de chair crue de noix de Saint-Jacques ou de pétoncles

29. Le Comité a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires tel que proposé par le CCFFP et a noté que dans CAC/GL 36-1989, les fonctions d'humectant ou de séquestrant n'étaient pas associées aux SIN 342(i), (ii) et SIN 343(i)-(iii).

Normes pour les crevettes surgelées (CODEX STAN 92-1981); pour les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés (CODEX STAN 95-1981); pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée (CODEX STAN 165-1989); pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989); et la norme générale pour les filets de poisson surgelés (CODEX STAN 190-1995)

30. Le Comité a approuvé les dispositions proposées nouvelles et révisées dans les normes ci-dessus tel que proposé par le CCFFP et est convenu d'ajouter une note aux dispositions relatives aux phosphates dans la catégorie d'aliments 09.2.2. « Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire,

³ CX/FA 14/46/3; Observations de l'Union africaine (CRD 8).

⁴ CX/FA 14/46/4; CX/FA 14/46/4-Add.1; (Rapport du groupe de travail intra-session sur la confirmation (CRD 3); (Observations de la Chine, de l'Union européenne, des Philippines, de la Thaïlande, de l'Union africaine et de l'ICA (CRD 9); de la Fédération de Russie (CRD 15)

surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes » comme suit : « 400 mg/kg en tant que phosphore utilisé seul ou en association dans les enrobages panés ou à base de pâte à frire conformément à la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989) »

Conclusion

31. Le statut de la confirmation des dispositions relatives aux additifs alimentaires est présenté dans l'annexe V.

ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS SUR LES DISPOSITIONS CORRESPONDANTES DANS LA NGAA (Point 4b de l'ordre du jour)⁵

32. La délégation de l'Australie a présenté le rapport du groupe de travail intra-session sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur les dispositions correspondantes de la NGGA (CRD 3). La délégation a expliqué que le groupe de travail était convenu de la haute priorité attachée à l'achèvement des travaux sur les cinq normes pour les produits carnés et qu'afin d'effectuer cette tâche l'arbre de décision avait été utilisé, tel qu'amendé par le groupe de travail électronique, établi par le 45^e CCFA⁶. Le groupe de travail a concentré son activité sur la résolution des questions en suspens en rapport avec les additifs limités par les BPF dans les normes de produits respectives et déjà répertoriées dans le tableau 3 de la NGAA.

33. Le Comité a noté par ailleurs que suite à l'exercice du groupe de travail, les sections relatives aux additifs alimentaires des cinq normes pour les produits carnés avaient été remplacées par des références à la NGAA et que la NGAA avait été amendée afin d'inclure les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes pour les produits carnés ainsi qu'un certain nombre de notes (dans le tableau 1 et 2 et dans le tableau 3) qui visaient à préserver l'identité des dispositions relatives aux additifs alimentaires utilisées dans les normes de produits.

Discussion

34. Le Comité a examiné les recommandations du groupe de travail et a fait part des observations et conclusions suivantes.

Recommandations 2 et 3

35. Le Comité a noté les modifications apportées à l'arbre de décision ainsi qu'aux principes régissant ses travaux sur l'alignement et est convenu d'annexer l'arbre de décision révisé au présent rapport à des fins de référence pour ses travaux ultérieurs sur l'alignement (Annexe VI).

Recommandations 4, 5 et 6

36. Le Comité a approuvé la recommandation 4 concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 08.0 « Viande et produits carnés, volaille et gibier compris » et ses sous-catégories. Le Comité est convenu de supprimer: (i) « ajouté » dans la liste des phosphates dans la catégorie d'aliments 08.2.2 « Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement, en pièces entières ou en morceaux » car ceci est couvert par la nouvelle note BB-1; (ii) la référence au niveau de nitrite résiduel dans la note AA-1; et la limite maximale pour le phosphore dans la nouvelle note BB-1.

37. Dans la catégorie d'aliments 08.3 « Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fine ou hachée » le Comité est convenu de remplacer les deux dispositions relatives aux nitrites (SIN 249-250) par une disposition pour les nitrites de 80 mg/kg associée à la nouvelle note XX: « Utilisation dans les produits conformes à la Norme pour le « Luncheon Meat » (CODEX STAN 89-1981) et la Norme pour le « Cooked Cured Chopped Meat » (CODEX STAN 98-1981) » et YY: « A l'exception de l'emploi dans les produits conformes à la Norme pour le « Corned Beef » (CODEX STAN 88-1981) de 30 mg/kg en tant qu'ion NO₂ résiduel ».

38. Le Comité a approuvé les recommandations 5 et 6 concernant: (i) l'addition de notes spécifiques dans les catégories d'aliments 08.0, 08.2 « Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux », 08.2.2, 08.3 et 08.3.2 « Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée,

⁵ CX/FA 14/46/5; Rapport du groupe de travail intra-session sur la confirmation et/ou révision des limites maximales pour les additifs alimentaires ainsi que les auxiliaires technologiques dans les normes Codex et sur les recommandations pour l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur les dispositions correspondantes de la NGGA (CRD 3); Observations de la Chine, de l'Union européenne, de l'Inde, des Philippines, de la Thaïlande, de l'Union africaine et de l'ICA (CRD 9); de l'Indonésie (CRD 14) ; de la Fédération de Russie (CRD 15).

⁶CX/FA 14/46/5 Annexe I.

traitée thermiquement » aux dispositions relatives aux additifs alimentaires non répertoriés dans les cinq normes de produits carnés; et (ii) les amendements au tableau 3 et à l'appendice du tableau 3.

39. Le Comité a noté que dans CRD 3 le nom de chlorure de potassium (SIN 508) n'était pas correct et que les citrates de sodium (SIN 331) sont répertoriés dans le tableau 3 en tant qu'additifs individuels: citrate biacide de sodium (SIN 331(i)) et citrate trisodique (SIN 331(iii)).

40. Le Comité a noté que le Secrétariat du Codex examinera comment refléter au mieux les décisions concernant l'addition de notes spécifiques au tableau 3 et son appendice.

Recommandation 7

41. Le Comité a approuvé la recommandation de remplacer la liste des additifs alimentaires répertoriés dans les cinq normes pour les produits carnés par une référence à la NGAA.

Recommandation 8

42. Le Comité a approuvé la recommandation d'établir un groupe de travail électronique pour poursuivre les travaux et terminer la tâche assignée par le 45^e CCFA.

Conclusion

43. Le Comité est convenu de transmettre à la 37^e session de la Commission pour adoption:

- Les sections révisées sur les additifs alimentaires des normes *pour le « Luncheon Meat »* (CODEX STAN 89-1981), *pour le « Corned Beef »* (CODEX STAN 88-1981), *pour le jambon cuit* (CODEX STAN 96-1981); *pour l'épaule de porc cuite* (CODEX STAN 97-1981) et *pour le « Chopped Meat »* (CODEX STAN 98-1981) (Annexe VII) et;
- Les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA révisées (annexe IX partie D).

44. Le Comité est en outre convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par l'Australie et travaillant en anglais uniquement, sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex sur la NGAA pour:

- Examiner l'application de l'arbre de décision (Annexe VI) à la *Norme pour les bouillons et les consommés* (CODEX STAN 117-1981) ainsi que les normes pour le chocolat et les produits au cacao;
- Examiner les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA qui, conformément au comité sur les fruits et les légumes transformés (CCPFV) ne sont pas technologiquement justifiés dans certaines catégories d'aliments couvertes par les normes *pour certains agrumes en conserve* (CODEX STAN 254-2007), *pour les tomates en conserve* (CODEX STAN 13-1981) et *pour les concentrés de tomates* (CODEX STAN 57-1981);⁷ et
- Développer un projet de liste des normes de produits définies comme prioritaires pour l'application de l'approche par l'arbre de décision afin d'orienter les travaux ultérieurs sur l'alignement.

45. Le président du CCFA a noté que les travaux sur l'alignement représentaient une tâche très complexe et que l'accomplissement des travaux sur l'alignement pour les cinq normes de produits carnés avec la NGAA constituait une réalisation importante pour le Comité qui facilitera les travaux sur l'alignement des autres normes de produits et contribuera à faire de la NGAA le point de référence unique faisant autorité pour les additifs alimentaires dans le Codex.

REVISION DES LIGNES DIRECTRICES POUR L'EVALUATION SIMPLE DE L'INGESTION D'ADDITIFS ALIMENTAIRES (CAC/GL 3-1989)(N08-2013) (Point 4 c de l'ordre du jour)⁸

46. La délégation du Brésil, en tant que pays dirigeant a fourni un résumé du travail du groupe de travail électronique sur la révision des *Directives relatives à l'évaluation simple de l'ingestion d'additifs alimentaires* (CAC/GL 3-1989) et a mis en évidence les questions clés des discussions ainsi que les révisions effectuées au document. La délégation a en outre informé le Comité qu'une révision proposée a été préparée, contenant les modifications résultant des observations écrites soumises pour examen par le Comité (CRD 10).

⁷REP13/PFV para. 109-114.

⁸CX/FA 14/46/6; Observations à l'étape 3 du Costa Rica, du Salvador, du Pérou et de CCC (CX/FA 14/46/6 Add 1); de l'Union européenne, de l'Inde, du Japon, du Kenya et du secrétariat du JECFA (CX/FA 14/46/6 Add 2); Observations de la Chine, de l'Union européenne, de l'Inde, des Philippines, de la Thaïlande, de l'Union africaine et de l'ICA (CRD 9); du Brésil (CRD 10); de l'Indonésie (CRD 14); de la Fédération de Russie (CRD 15); du Brésil (CRD 23).

Observations générales

47. Le Comité a noté que l'objectif du document était de développer un outil pour l'évaluation simple de l'exposition alimentaire au niveau national et que cela n'était pas en contradiction avec les *Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius*, puisque les objectifs des deux documents étaient différents.

48. Compte tenu du soutien général en faveur de l'avant-projet de révision, le Comité est convenu de fonder son examen sur CRD 10.

Observations spécifiques

49. Le Comité a examiné l'avant-projet de révision des lignes directrices section par section et a souscrit à la plupart des propositions formulées et, outre les corrections de forme effectuées, a fait part des décisions et des observations suivantes:

- La référence aux pays en voie de développement a été supprimée, toutefois il a été réitéré par le Comité que les principes et les méthodes pour l'évaluation de l'exposition aux produits chimiques dans l'alimentation sont décrits dans EHC 240 et que le document actuel était destiné à fournir un outil pour l'évaluation simple de l'exposition alimentaire aux pays dont les ressources sont restreintes;
- Une clarification sur l'emploi de la méthode budgétaire telle que décrite dans EHC 240 a été introduite en tant que note de bas de page.
- Le texte dans le tableau 1 sur les caractéristiques des méthodes fondées sur la population a été remanié afin d'accorder moins de poids aux données les moins utiles;
- Une approche simple pour la détermination de la consommation alimentaire des « grands consommateurs » a été introduite;
- Il a été précisé que puisque les Directives fournissaient une approche simple à l'exposition alimentaire pour les pays qui ont un nombre limité de données, il n'était pas réaliste d'envisager une évaluation détaillée de l'exposition pour les groupes d'enfants d'âges et de poids corporels différents;
- Il a également été précisé que le but de contrôler les données de la consommation moyenne des « mangeurs » était de vérifier qu'elles n'étaient pas plus élevées que celles de la population totale.
- Il a été noté que dans le processus de priorisation, l'inclusion de critères additionnels et/ou plus pointus pourrait engendrer un processus complexe;
- Il a été convenu que les critères pour la priorisation c'est-à-dire une DJA faible et un niveau élevé d'additifs autorisés dans les aliments ne représentent pas un risque *en soi*;
- L'exemple a été remanié pour assurer la cohérence avec le document et inclure l'estimation de la consommation des grands consommateurs.

50. Le Comité a débattu de l'éventuelle inclusion des niveaux d'emploi réels les plus élevés dans le cadre de l'exemple pour estimer la DJE afin de prendre en compte la fidélité des consommateurs à une marque et a conclu que cela augmenterait la complexité de l'exemple sans avantage majeur.

Conclusion

51. Le Comité a noté que toutes les observations avaient été traitées et qu'aucune question n'était restée en suspens et par conséquent est convenu que le document était prêt à entrer dans la procédure par étapes.

Statut de l'avant-projet de révision des Directives pour l'évaluation simple de l'ingestion d'additifs alimentaires (CAC/GL 3-1989) (N08-2013)

52. Le Comité est convenu de transmettre les directives rebaptisées pour l'évaluation simple de l'exposition alimentaire aux additifs alimentaires à la 37^e session du Comité pour adoption à l'étape 5/8 (en omettant les étapes 6/7) (Annexe VIII).

INFORMATION SUR L'UTILISATION COMMERCIALE DE CERTAINS ADDITIFS ALIMENTAIRES (RÉPONSES AU DOCUMENT CL 2013/8-FA, PARTIE B, POINT 4) (Point 4d de l'ordre du jour)⁹

53. Le Comité a noté qu'en réponse à la CL 2013/8-FA, partie B, point 4, demandant des informations sur l'emploi commercial de 16 additifs alimentaires répertoriés dans la NGAA et pour lesquels aucune norme

⁹ CX/FA 14/46/7 (Réponses de l'Australie, du Costa Rica, de l'Union européenne et de l'OIV); CX/FA 14/46/7 Add.1 (Réponses de l'Inde); Observations de la Chine, de l'Union européenne, de l'Inde, des Philippines, de la Thaïlande, de l'Union africaine, et de l'ICA (CRD 9), de l'Indonésie (CRD 14).

correspondante n'a été développée par le JECFA, des informations ont été fournies pour les substances suivantes: le tartrate dipotassique (SIN 336 (ii)), le tartrate monopotassique (SIN 336 (i)), le bisulfite de potassium (SIN 228), le tartrate monosodique (SIN 335(i)), les adipates de potassium (SIN 357), l'ascorbate de potassium (SIN 303), le malate de potassium (SIN 351(ii)), les adipates de sodium (SIN 356), et le propane (SIN 944).

54. En accord avec la décision prise lors de sa 45^e session, le Comité est convenu d'inclure ces neuf substances dans la liste prioritaire du JECFA (annexe XV), étant entendu que l'engagement pour la soumission des dossiers complets (données et sponsor) pour l'évaluation par le JECFA serait confirmé au plus tard lors du 47^e CCFA.

55. Le Comité a noté qu'un certain nombre de ces substances nécessiterait une réévaluation complète, par exemple le propane dont l'évaluation en 1979 a été très brève, tandis que dans d'autres cas une réévaluation peut être acceptable.

Conclusion

56. Le Comité est convenu de retirer de la NGAA les sept composés restants pour lesquels aucune information sur leur utilisation commerciale n'a été fournie, notamment: l'acétate d'ammonium (SIN 264), les adipates d'ammonium (SIN 359), le lactate d'ammonium (SIN 328), les sels et esters de choline (SIN 1001), le dioxyde de chlore (SIN 926), l'acide formique (SIN 236) et le malate acide de potassium (SIN 351 (i) et de révoquer les dispositions correspondantes (annexe XII, partie B).

57. Le Comité a noté que les membres et les observateurs pourraient proposer la réévaluation des substances à travers la lettre circulaire sur la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA.

NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 5 de l'ordre du jour)¹⁰

58. Le Comité a noté que le groupe de travail de pré-session sur la NGAA, dirigé par les États-Unis d'Amérique, avait fait des recommandations sur:

- Les dispositions dans les tableaux 1 et 2 relatives aux additifs alimentaires du tableau 3 avec la fonction d' « émulsifiant, stabilisant et épaississant » (Point 5a de l'ordre du jour);
- Une partie des dispositions dans les tableaux 1 et 2 relatives aux additifs alimentaires du tableau 3: (i) ayant la fonction de « régulateur de l'acidité » pour un emploi autre que celui de régulateur de l'acidité; et (ii) pour les autres additifs alimentaires du tableau 3 ayant des fonctions autres qu'«émulsifiant, stabilisant, épaississant », « colorant » et « édulcorant » (Point 5b de l'ordre du jour);
- Les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la catégorie d'aliments 14.2.3 « Vins » et ses sous-catégories (Point 5c de l'ordre du jour); et
- Le document de discussion sur l'utilisation de la note 161 dans les dispositions relatives à certains édulcorants (Point 5g de l'ordre du jour).

59. Le groupe de travail a formulé des recommandations pour approximativement 700 dispositions de la NGAA (550 recommandées pour adoption et 159 pour interruption). Le président du groupe de travail a noté que l'adoption de ces dispositions par la Commission permettrait à la NGAA de contenir pour la première fois davantage de dispositions adoptées que de dispositions dans le processus par étapes.

60. Le Comité a noté que, faute de temps, le groupe de travail n'a pas pu achever les travaux sur le point 5b de l'ordre du jour et sur les points restants à l'ordre du jour, qui comprenaient: (i) les propositions de nouvelles dispositions y compris celles pour la catégorie d'aliments 16 « Aliments préparés » et pour la révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires existantes (Point 5e de l'ordre du jour); (ii) les propositions de dispositions sur la nisine (SIN 234) dans la catégorie d'aliments 08.0 « Viande et produits carnés, volaille et gibier compris » et ses sous-catégories (Point 5f de l'ordre du jour); et (iii) les propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires et/ou de révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (Point 5h de l'ordre du jour). Le Comité a également noté que le point 5(d) de l'ordre du jour sur les descripteurs et les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les catégories d'aliments pour certains produits laitiers n'avait pas été inclus dans le mandat du groupe de travail.

61. Le Comité a examiné les recommandations 1 à 11 du groupe de travail et a fait part des décisions et observations suivantes.

¹⁰ CRD 2 (Rapport du groupe de travail physique sur la NGAA); Observations de la Chine, de l'Égypte, de l'Union européenne, de l'Inde, du Japon, du Kenya, des Philippines, de la Thaïlande, de l'Union africaine, de l'ICA, de l'IFFA (CRD 6).

Questions ayant trait au point 5a de l'ordre du jour « Recommandations pour les dispositions des tableaux 1 et 2 relatives aux additifs alimentaires répertoriés dans le tableau 3 avec la fonction d'« émulsifiant, stabilisant et épaississant »¹¹

Recommandation 1

62. Le Comité a approuvé la recommandation concernant l'adoption à l'étape 8 ou étape 5/8 du projet et de l'avant-projet des dispositions relatives aux additifs alimentaires du tableau 3 avec la fonction d'« émulsifiant, stabilisant et épaississant » contenus dans CRD 2 annexe 3, partie A, à l'exception des dispositions sur le carbonate de calcium (SIN 170(i)) et le sulfate de calcium (SIN 516) dans la catégorie d'aliments 06.2.1 « Farines » qui avaient été retenues dans la NGAA à l'étape 7, vu qu'ils ne sont pas utilisés en tant qu'émulsifiants dans ces produits. Le Comité est en outre convenu d'associer aux dispositions contenues dans CRD 2 annexe 3, partie A:

- Une nouvelle Note BB « Pour un emploi uniquement dans la viande fraîche hachée qui contient d'autres ingrédients distincts de la viande broyée » à toutes les dispositions de la catégorie d'aliments 08.1.2 « Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée » vu que cette catégorie d'aliments comprend des produits sans autres ingrédients ou additifs alimentaires;
- Une nouvelle Note EE « Seul ou en association »: SIN 1412, 1413, 1414 et 1440 dans les produits qui relèvent de la *Norme pour les préparations pour nourrissons et pour les préparations destinées aux nourrissons à des fins médicales spéciales* (CODEX STAN 72-1981) aux dispositions pertinentes dans la catégorie d'aliments 13.1.1 « Préparations pour nourrissons » afin de l'harmoniser avec les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme; et
- Une nouvelle note FF « Seul ou en association »: SIN 1412, 1413, 1414 et 1422 dans les produits qui relèvent de la *Norme pour les préparations de suite* (CODEX STAN 156-1981) aux dispositions pertinentes dans la catégorie d'aliments 13.1.2 « Préparations de suite » afin de l'harmoniser avec les dispositions relatives aux additif alimentaires dans la norme.

Recommandation 2

63. Le Comité a approuvé la recommandation concernant l'interruption des travaux sur le projet et l'avant-projet des dispositions relatives aux additifs alimentaires du tableau 3 avec la fonction d'« émulsifiant, stabilisant et épaississant » contenue dans le document CRD 2 annexe 4, partie A.

Questions ayant trait au point 5b de l'ordre du jour « Dispositions dans les tableaux 1 et 2 relatives aux additifs alimentaires du tableau 3 avec la fonction de: (i) « régulateur de l'acidité » pour un emploi autre que celui de régulateur de l'acidité et (ii) aux autres additifs alimentaires du tableau 3 avec des fonctions autres qu' « émulsifiant, stabilisant, épaississant », « colorant » et « édulcorant »¹²

Recommandation 8

64. Le Comité a approuvé la recommandation concernant l'adoption à l'étape 8 ou l'étape 5/8 du projet et de l'avant-projet des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le tableau 3 avec la fonction de « régulateur de l'acidité » pour un emploi autre que celui de régulateur de l'acidité; et aux autres additifs alimentaires du tableau 3 avec la fonction autre qu' « émulsifiant, stabilisant, épaississant », « colorant » et « édulcorant » contenus dans CRD 2 annexe 3, partie B, à l'exception de la disposition relative à l'acide ascorbique, L- (SIN 300) dans la catégorie d'aliments 02.1.2 « Matières grasses et huiles végétales » vu que la catégorie d'aliments a une relation bi-univoque (une à une) avec les normes pertinentes, qui ne contiennent pas cette disposition. La disposition a par conséquent été interrompue.

65. Les délégations de l'Union européenne et de la Norvège ont émis une réserve générale sur l'emploi de l'acide érythorbique (SIN 315) au niveau des BPF car une DJA numérique a été établie pour ces additifs dans l'Union européenne.

Recommandation 9

66. Le Comité a approuvé la recommandation concernant l'interruption des travaux sur le projet et l'avant-projet des dispositions relatives aux additifs alimentaires du tableau 3 avec la fonction de « régulateur de l'acidité » pour un emploi autre que celui de régulateur de l'acidité et aux autres additifs alimentaires du tableau 3 avec des fonctions autres que celles d'« émulsifiant, stabilisant, épaississant », « colorant » et « édulcorant » contenues dans le document CRD 2 annexe 4, partie B.

¹¹ CX/FA 14/46/8; CX/FA 14/46/8-Add.1; Observations de l'Indonésie (CRD 14); de la Fédération de Russie (CRD 15); des Philippines (CRD 17).

¹² CX/FA 14/46/9; Observations de l'Indonésie (CRD 14); de la Fédération de Russie (CRD 15).

Questions ayant trait au point 5c de l'ordre du jour « Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la catégorie d'aliments 14.2.3 « Vins » et ses sous-catégories »¹³

67. La délégation des États-Unis d'Amérique, en tant que présidente du groupe de travail de pré-session, a expliqué en présentant ce point de l'ordre du jour que le groupe de travail avait souscrit à la recommandation du groupe de travail électronique selon laquelle les additifs alimentaires avec les fonctions de « régulateur de l'acidité » et d' « émulsifiant, stabilisant et épaississant » devraient être examinés au cas par cas pour la catégorie d'aliments 14.2.3 « Vins et ses sous-catégories » et, par conséquent, avait examiné chaque disposition dans ces catégories d'aliments individuellement.

Recommandation 4

68. Le Comité a souscrit à la recommandation concernant le rejet des nouvelles dispositions proposées relatives au: tartrate de calcium, DL- (SIN 354), tartrate de potassium, DL-, acide tartrique, DL-, tartrate monopotassique (SIN 336(i)), tartrate dipotassique (SIN 336(ii)), phosphates de calcium (SIN 341), phosphates d'ammonium (SIN 342), agar-agar (SIN 406), sulfate de potassium (SIN 515), citrate de potassium (SIN 332), et acide malique, L(-) contenues dans les diverses annexes de CX/FA 46/16/10, étant entendu que les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques peuvent être soumises pour inclusion dans la base de données des auxiliaires technologiques.

Recommandation 5

69. Le Comité a souscrit à la recommandation concernant l'interruption des travaux sur le projet et l'avant-projet des dispositions énoncées dans le document CRD 2 annexe 4, partie C, étant entendu que les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques peuvent être soumises pour inclusion dans la base de données des auxiliaires technologiques.

70. Le Comité est convenu d'interrompre les travaux sur la disposition relative au carbonate de calcium (SIN 170(i)), notant qu'il est utilisé dans le vin uniquement en tant qu'auxiliaire technologique et pourrait être soumis pour inclusion dans la base de données des auxiliaires technologiques.

Recommandations 6 et 7

71. Le Comité a souscrit aux recommandations de: (i) inclure la nouvelle disposition relative au carbométhyl-cellulose-sodique (SIN 466) dans la NGAA à l'étape 2; et de (ii) retenir les dispositions énoncées dans le document CRD 2 annexe 6, à l'exception de la disposition relative au carbonate de calcium, étant entendu que des informations seraient demandées sur la fonction technologique et le niveau d'emploi (BPF ou numérique) pour ces dispositions quand elles seront distribuées pour observations.

Conclusion

72. Le Comité a noté que le groupe de travail n'avait pas examiné les mécanismes relatifs à la demande et à l'examen de ces informations, a souscrit à la proposition du président du CCFA d'établir un groupe de travail électronique dirigé par la France et travaillant en anglais uniquement, pour recueillir des informations sur les niveaux réels d'emploi dans les dispositions énoncées dans l'annexe 6 du document CRD 2, y compris le carbométhyl-cellulose-sodique (SIN 466) et préparer des recommandations au cas par cas.

Descripteurs et dispositions relatives aux additifs alimentaires de la catégorie d'aliments 01.1.1 « Lait et babeurre (nature) » et ses sous-catégories et de la catégorie d'aliments 01.1.2 « Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par exemple, lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum) » (Point 5d de l'ordre du jour)¹⁴

73. La délégation de la Nouvelle-Zélande, en tant que présidente du groupe de travail électronique, a présenté CX/FA 14/46/12 et a signalé les conflits entre la définition du « lait » dans la *norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999) et le descripteur de la catégorie d'aliments 01.1.1 « Lait (nature) » et ses sous-catégories; la délégation a par ailleurs noté que le système de classification des aliments et les descripteurs actuels ne tiennent pas compte du lait nature reconstitué/recombiné ni des autres produits laitiers nature (non aromatisés). Le groupe de travail électronique a identifié trois options pour résoudre ces incohérences et a recommandé l'option 3 comme option préférée.

¹³CX/FA 14/46/10; Observations de l'Indonésie (CRD 14); Fédération de Russie (CRD 15).

¹⁴CX/FA 14/46/11; CRD 2 (Rapport du groupe de travail physique sur la NGAA); CRD 6 (Observations de la Chine, de l'Égypte, de l'Union européenne, de l'Inde, du Japon, du Kenya, des Philippines, de la Thaïlande, de l'Union africaine, de l'ICA et de l'IFFA); CRD 14 (Observations de l'Indonésie); CRD 15 (Observations de la Fédération de Russie).

Discussion

74. Le Comité est convenu que les descripteurs des additifs alimentaires avaient besoin d'être révisés pour résoudre ces incohérences.

75. Le Comité a examiné les trois options, tout en notant que l'option 1 ne retarderait pas les travaux actuels sur la NGAA. Toutefois, le Comité est convenu que l'option 3 serait plus appropriée car elle permettrait également de résoudre le problème des laits recombinaés, qui ne sont pas actuellement inclus. Plusieurs délégations ont déclaré qu'aucun additif n'était nécessaire dans le lait pasteurisé et que seul un nombre limité d'emplois d'additifs était justifié dans le lait stérilisé et le lait UHT (à savoir les phosphates et le citrate de sodium) et que la révision ne devrait pas permettre d'autoriser des additifs supplémentaires dans la NGAA.

76. Le Comité a noté qu'afin de mettre en œuvre l'option 3 il était nécessaire d'entreprendre également l'analyse des implications des modifications proposées pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires actuelles de la NGAA.

Conclusion

77. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par la Nouvelle-Zélande, et travaillant en anglais uniquement pour:

- Approfondir la révision sur la structure de la catégorie d'aliments 01.1 « Lait et boissons lactées » et ses sous-catégories pour résoudre les problèmes identifiés concernant le placement correct de certains produits laitiers dans le système de classification des aliments; et
- Préparer un document de projet pour de nouveaux travaux, qui contiendrait également l'analyse des implications de la révision proposée pour les dispositions actuelles de la NGAA.

Recommandations pour l'entrée de nouvelles dispositions, y compris celles pour la catégorie d'aliments 16.0 « Aliments préparés », et la révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires existantes (fondées sur les réponses à CL 2012/5-FA, partie B, Points 9 et 10) (Point 5e de l'ordre du jour)¹⁵

78. La délégation des États-Unis, en tant que présidente du groupe de travail, a attiré l'attention du Comité sur les recommandations du groupe de travail électronique chargé de préparer les recommandations pour l'entrée de nouvelles dispositions dans la NGAA, y compris celles pour la catégorie d'aliments 16.0 « Aliments préparés » et la révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires existantes.

79. La délégation a expliqué que les recommandations du groupe de travail électronique (de rejeter, d'inclure dans la NGAA à l'étape 2) dépendaient de l'information soumise, selon qu'elle confirme ou non que les dispositions sont conformes aux critères minimum pour l'inclusion de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA, à savoir que l'additif: (i) a une dose journalière admissible (DJA) complète établie par le JECFA; (ii) un numéro SIN; et (iii) est utilisé dans le commerce international. Il a ensuite été expliqué que l'examen par rapport aux critères spécifiques de la section 3.2 du Préambule de la NGAA aurait lieu quand les dispositions seront distribuées pour observations à l'étape 3.

80. La délégation de l'Union européenne, soutenue par la Norvège, a exprimé ses préoccupations quant à la justification technologique suffisante, telle que requise dans la *Procédure pour l'examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA*¹⁶, qui n'avait pas été fournie pour plusieurs dispositions proposées pour entrée dans la NGAA.

81. En réponse aux préoccupations exprimées ci-dessus, il a été clarifié que la *Procédure*, qui était relativement nouvelle, n'avait pas été strictement observée par le CCFA. Il a été proposé que, dans le futur, la lettre circulaire pour la nouvelle entrée et/ou la révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA contiendrait un formulaire de soumission des propositions, qui identifierait clairement les sept critères relatifs aux nouveaux travaux, à savoir: (i) évaluation par le JECFA; (ii) numéro SIN; (iii) effet(s) fonctionnel(s); (iv) conditions d'emploi; (v) justification du besoin technologique; (vi) évaluation de l'ingestion alimentaire (selon le cas); et (vii) justification que l'emploi n'induit pas en erreur le consommateur.

82. L'information fournie dans ce formulaire serait rassemblée dans un document de travail et examinée par le groupe de travail physique sur la NGAA, qui formulera les recommandations concernant l'inclusion

¹⁵ CX/FA 14/46/12; CRD 2 (Rapport du groupe de travail physique sur la NGAA); Fédération de Russie (CRD 15).

¹⁶Manuel de procédure

dans la NGAA à l'étape 2.

83. Le président du CCFA a souligné que le Comité devrait œuvrer vers une approche plus uniforme fondée sur des procédures établies et que les propositions pour une nouvelle entrée devraient être évaluées sur la base de l'information requise.

84. Le Comité est convenu d'examiner les recommandations du groupe de travail électronique, notant qu'elles renvoient à des propositions en suspens qui remontent au 44^e CCFA et que ces dispositions entreraient dans la NGAA à l'étape 2 et par conséquent seraient distribuées pour observations à l'étape 3 pour examen de l'information sur la justification technologique.

85. Le Comité a examiné les recommandations du groupe de travail électronique comme suit:

Nouvelles propositions (CX/FA 14/46/12 annexe 1)

86. Le Comité a souscrit aux recommandations du groupe de travail électronique de:

- Inclure les nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA à l'étape 2, pour distribution ultérieure et observations à l'étape 3 (Annexe XI, partie 2(b)); et
- Rejeter toutes les autres propositions.

Propositions de révision ou de révocation de dispositions relatives aux additifs alimentaires existantes dans la NGAA (CX/FA 14/46/12 annexe 2)

87. Le Comité est convenu de:

- Inclure les propositions de révision de dispositions adoptées dans la NGAA à l'étape 2, pour distribution ultérieure et observations à l'étape 3 (Annexe XI, partie 2(b)); et
- Ne pas inclure les propositions de révision de dispositions actuellement dans la procédure par étapes, reconnaissant que les révisions proposées pourraient être examinées quand ces dispositions seront distribuées pour examen.

88. Le Comité n'a pas souscrit à la proposition de révoquer les dispositions relatives à/aux:

- L'hydroxyde de calcium (SIN 526) et l'hydroxyde de sodium (SIN 524) dans la catégorie d'aliments 02.2.1 « Beurre »; et
- Pectines (SIN 440) dans la catégorie d'aliments 01.2.1.1 « Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation; 01.2.1.2 « Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation »; et 01.2.2 « Laits emprésurés (nature) ».

Propositions de dispositions relatives à la nisine (SIN 234) dans la catégorie d'aliments 08.0 « Viande et produits carnés, volaille et gibier compris » et ses sous-catégories (réponses à CL 2012/5-FA, partie B, point 8) (Point 5f de l'ordre du jour)¹⁷

89. La délégation des États-Unis d'Amérique, qui a été chargée par le 44^e CCFA de compiler sous forme structurée la proposition soumise pour l'emploi de la nisine dans la catégorie d'aliments 08.0 « Viande et produits carnés, volaille et gibier compris » et ses sous-catégories, a rappelé qu'à sa 45^e session, le Comité était convenu de reporter l'examen des nouvelles propositions jusqu'à la présente session afin de tenir compte des conclusions de la 77^e réunion du JECFA (Point 3 de l'ordre du jour).

90. Le Comité a examiné les propositions dans CX/FA 14/46/15, contenant le document et les observations soumises au 45^e CCFA, et est convenu de:

- Ne pas inclure la disposition relative à la nisine dans la catégorie d'aliments 08.0, notant que la disposition avait déjà été interrompue à sa 44^e session¹⁸; et
- Inclure dans la NGAA à l'étape 3 les dispositions relatives à la nisine dans les catégories d'aliments: 08.2.2 « Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux, traitée thermiquement »; 08.3.2; « Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée, traitée thermiquement » et 08.4 « Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses) », pour distribution et observations à l'étape 3 (annexe XI, partie 1(b)).

¹⁷CX/FA 14/46/15; Observations de l'Indonésie (CRD 14); de la Fédération de Russie (CRD 15); du Salvador (CRD 16).

¹⁸REP12/FA, par. 80.

Document de discussion sur l'utilisation de la note 161 dans les dispositions relatives à certains édulcorants (Point 5g de l'ordre du jour)¹⁹

Recommandation 3

91. En présentant cette recommandation, la délégation des États-Unis d'Amérique, en tant que présidente du groupe de travail de pré-session, a expliqué qu'un fort consensus semblait exister dans le groupe de travail en faveur du retrait de la note 161 de la NGAA et que l'emploi d'édulcorants était justifié dans les aliments à valeur énergétique réduite et dans les aliments sans sucres ajoutés. Cependant, de toute évidence, le groupe de travail n'a pas réussi à obtenir le consensus sur l'emploi d'édulcorants dans les aliments qui ne répondent pas à la définition de valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés.

92. Le soutien du Comité a été général pour: faire avancer les travaux sur la note 161 et établir un nouveau groupe de travail électronique. Toutefois, il n'y a pas eu de consensus sur la recommandation 3 du groupe de travail ni quant à décider si le groupe de travail électronique devrait travailler sur la base de l'option 3 ou des options 1 et 3 réunies (contenues dans le paragraphe 11 du document CX/FA 14/46/14).

93. Les délégations qui ont accordé leur soutien à l'option 3 étaient d'avis que cette approche garantirait un travail plus ciblé et accélérerait le processus de remplacement de la note 161. Elles ont été d'avis qu'il n'y avait aucun intérêt à examiner l'option 1 qui n'avait pas fait le consensus lors de l'examen par le groupe de travail intra-session et a noté que le mandat du groupe de travail électronique dans la recommandation 3 donnait la possibilité d'explorer des notes supplémentaires pour certaines catégories d'aliments où la note de remplacement ne serait pas appropriée.

94. Les délégations qui ont accordé leur soutien aux options 1 et 3 réunies étaient d'avis que cette approche permettrait une discussion plus équilibrée dans le groupe de travail et rendrait ses travaux plus systématiques en permettant une analyse plus poussée des effets du remplacement de la note 161 sur le commerce international. Ces délégations ont également noté que cette approche permettrait au groupe de travail électronique d'être plus ouvert à l'examen des opinions exprimées par les partisans de l'option 1 qui étaient d'avis que la considération de l'option 3 seule excluait de nombreux produits actuellement dans le commerce.

Conclusion

95. Suite à un débat prolongé, le président du CCFA a noté que l'option 3 était incluse dans la recommandation 3, mais que cela n'impliquait pas qu'à l'avenir le Comité utilisera la note (sur la base de l'option 3) pour résoudre tous les problèmes liés à la note 161. Il a en outre noté que la recommandation 3 fournissait au groupe de travail électronique le mandat d'explorer et évaluer les conséquences et l'impact de la note et que, si l'analyse révélait de lourdes conséquences, le Comité continuerait à explorer d'autres notes alternatives. Le président a instamment demandé à tous les membres et observateurs de participer activement et de fournir des informations afin de permettre au groupe de travail électronique d'accomplir son mandat.

96. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique dirigé par le Royaume-Uni avec l'assistance des États-Unis d'Amérique et travaillant en anglais uniquement pour demander des informations sur l'effet de l'application de la note suivante « *Utilisation uniquement dans les aliments à valeur énergétique réduite et dans les aliments sans sucres ajoutés, tel que défini dans CAC/GL 23-1997* » aux dispositions relatives aux édulcorants dans l'annexe 8 de FA/45 CRD 2.

97. Le groupe de travail électronique utilisera cette information afin de déterminer si l'application de cette note d'une façon générale aux dispositions relatives aux édulcorants dans certaines catégories d'aliments est appropriée ou si d'autres notes peuvent être développées afin de répondre aux inquiétudes concernant les dispositions relatives aux édulcorants dans certaines catégories d'aliments lorsque la note de remplacement n'est pas appropriée. Le groupe de travail électronique peut faire des recommandations sur:

- L'amendement des dispositions adoptées;
- La progression des dispositions dans le processus par étapes;
- La progression des nouvelles dispositions dans le processus par étapes.

¹⁹ CX/FA 14/46/14; Observations de l'Indonésie (CRD 14); de la Fédération de Russie (CRD 15); du Salvador (CRD 16); du Ghana (CRD 18); de l'ICGA (CRD 19); de CCC (CRD 20); de FoodDrink Europe (CRD 21)

Propositions de dispositions relatives aux additifs alimentaires nouvelles et/ou révisées (réponses au document CL 2013/8-FA partie B, point 5) (Point 5h de l'ordre du jour)²⁰

98. Le Comité a souscrit à la proposition d'inclure dans la lettre circulaire pour la nouvelle entrée et/ou la révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA un formulaire de soumission des propositions, qui identifierait clairement les sept critères relatifs aux nouveaux travaux tel qu'énoncé dans la *Procédure pour l'examen de l'entrée et de la révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA*. Il est par ailleurs convenu que les réponses soumises seraient compilées par le Secrétariat dans un document de travail et examinées par le groupe de travail physique sur la NGAA qui formulera des recommandations quant à leur inclusion dans la NGAA à l'étape 2.

Conclusion

99. Compte tenu de cette décision, le Comité est convenu de ne pas examiner les propositions de dispositions relatives aux additifs alimentaires nouvelles et/ou révisées soumises en réponse à CL 2013/8-FA partie B, point 5 et de demander aux membres et observateurs de soumettre à nouveau leur proposition en réponse à la prochaine lettre circulaire.

Autres (Recommandations aux groupes de travail intra-session sur le SIN et la liste prioritaire du JECFA)

Recommandations 10-11

100. Le Comité a souscrit aux deux dernières recommandations dans CRD 2 et a noté que la demande d'examiner l'inclusion de catégories fonctionnelles nouvelles pour certains additifs alimentaires (recommandation 10) n'avait pas été examinée par le groupe de travail intra-session et serait examinée par le groupe de travail électronique sur le SIN (voir Point 6 de l'ordre du jour).

CONCLUSIONS GÉNÉRALES DU POINT 5 DE L'ORDRE DU JOUR

101. Le Comité est convenu de transmettre à la 37^e session de la Commission:

- Les projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA pour adoption à l'étape 8 et à l'étape 5/8 (annexe IX)²¹; et
- Les dispositions relatives aux additifs alimentaires recommandées pour révocation (annexe XII)²².

102. Le Comité est convenu d'interrompre les travaux sur un certain nombre de projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA tel que présenté dans l'annexe X²³ et d'inclure un certain nombre de dispositions relatives aux additifs alimentaires aux étapes 2 et 3 dans la NGAA (annexe XI).²⁴

Travaux pour la 47^e session du CCFA

Groupe de travail électronique sur la NGAA

103. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail dirigé par les États-Unis d'Amérique et travaillant en anglais uniquement, pour:

- Préparer des propositions de dispositions dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA relatives aux additifs alimentaires du tableau 3 avec les fonctions d'« émulsifiant, stabilisant, épaississant », pour leur emploi pour une fonction technologique autre que celle d'émulsifiant, stabilisant, épaississant; et
- Préparer des propositions pour l'examen de dispositions dans les tableaux 1 et 2 dans les catégories d'aliments de 01.2 à 08.4, à l'exclusion des catégories d'aliments 04.1.2.4 « Fruits en boîtes ou en bocaux (pasteurisés) », 04.2.2.4 « Légumes en boîtes ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris les champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et les algues marines », 04.2.2.5 « Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris les champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes) », 04.2.2.6 « Pulpes et préparations à base de légumes (y compris les champignons, racines et tubercules, légume secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 4.2.2.5 (par ex., desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) », 05.1.1 « Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao », 05.1.3 « Pâtes à

²⁰ CX/FA 14/46/15; Observations de la Fédération de Russie (CRD 15).

²¹ L'annexe IX contient les recommandations pour adoption en relation avec les points 2, 4b, 5a et 5b de l'ordre du jour.

²² L'annexe XII contient les recommandations pour révocation découlant des points 2 et 4d de l'ordre du jour.

²³ L'annexe X contient les recommandations pour interruption en relation avec les points 5a, 5b, et 5c de l'ordre du jour.

²⁴ L'annexe XI contient les recommandations en relation avec les points 2, 5c, 5e et 5f de l'ordre du jour.

tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisserie) » et 05.1.4 « Autres produits à base de cacao et de chocolat », pour les additifs alimentaires n'ayant pas la fonction de « colorant » ou « édulcorant ».

Groupe de travail physique sur la NGAA

104. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail physique, qui se réunirait immédiatement avant sa 47^e session et qui serait présidé par les États-Unis d'Amérique et travaillerait en anglais uniquement, pour examiner et préparer des recommandations pour la séance plénière sur:

- Les dispositions en suspens concernant le point 5b de l'ordre du jour;
- Les rapports du groupe de travail électronique sur (i) la NGAA; (ii) la catégorie d'aliments 14.2.3 « Vins »; (iii) la révision de la catégorie d'aliments 01.1 « Lait et boissons lactées » et ses sous-catégories; et (iv) la note 161; et
- Les nouvelles propositions d'entrée ou de révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires (en réponse à la lettre circulaire) et les dispositions distribuées pour observations à l'étape 3.

PROPOSITIONS DE MODIFICATIONS ET/OU D'ADDITIONS AU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION (SIN) DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CAC/GL 36-1989) (Point 6 de l'ordre du jour)²⁵

105. La délégation iranienne a présenté le rapport du groupe de travail intra-session sur le Système international de numérotation (SIN).

106. Le Comité a examiné les recommandations du groupe de travail et formulé les observations et conclusions suivantes.

Recommandation 1

107. Le Comité est convenu d'ajouter la fonction technologique de « stabilisant synergiste » dans la catégorie fonctionnelle pour les « stabilisants », et d'ajouter la fonction technologique d' « épaississant synergiste » dans la catégorie fonctionnelle pour les « épaississants ».

Recommandation 2

108. Le Comité est convenu d'ajouter des numéros SIN, catégories fonctionnelles et fonctions technologiques nouveaux à onze additifs répertoriés dans le tableau 2 de CRD 4.

109. Tout en souscrivant à la recommandation, la délégation de l'Union européenne a informé le Comité que les pigments irisés à base d'aluminosilicate de potassium étaient réglementés différemment dans l'Union européenne et n'étaient pas reconnus comme qu'additifs alimentaires en tant que tels.

Recommandation 3

110. Le Comité est convenu de modifier les noms et les numéros SIN de huit additifs répertoriés dans le tableau 3 du document CRD 4.

Recommandation 4

111. Le Comité est convenu d'ajouter de nouvelles catégories fonctionnelles et fonctions technologiques associées à 57 additifs alimentaires répertoriés dans le tableau 4 du document CRD 4.

Conclusion

112. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par l'Iran et travaillant en anglais uniquement, pour examiner les réponses à la lettre circulaire demandant des propositions de modifications et/ou additions au SIN et de préparer des propositions pour distribution et observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session.

Statut de l'amendement au Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires

113. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet d'amendements au SIN à la 37^e session de la Commission pour adoption à l'étape 5/8 (en omettant les étapes 6/7) (annexe XIII).

²⁵ CX/FA 14/46/16; Observations à l'étape 3 du Costa Rica, du Japon, de la Malaisie, de la Nouvelle-Zélande, du Pérou, des États-Unis d'Amérique, de l'IFAC (CX/FA 14/46/16-Add.1); de l'Union européenne et de l'ICA (CX/FA 14/46/16-Add.2); Rapport du groupe de travail électronique intra-session sur le SIN (CRD 4); Observations de l'Indonésie (CRD 14); de la Fédération de Russie (CRD 15); du Ghana (CRD 18); de l'IDF (CRD 21).

AVANT-PROJET DE NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉCOULANT DE LA 77^E RÉUNION DU JECFA (Point 7a de l'ordre du jour)²⁶

114. Le secrétariat du JECFA a présenté les résultats de la 77^e réunion du JECFA sur les normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires, tel que cité dans le CX/FA 14/46/17. Le secrétariat du JECFA a informé le Comité que ces normes avaient été publiées dans les monographies 14 JECFA FAO, 2013. Les monographies sont disponibles en version imprimée et sont aussi accessibles sur le site Internet de la FAO à:

http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/pdf/jecfa/FAO_Monograph_14_final_updated_Jan_2014.pdf

115. Les normes individuelles ont par ailleurs été incluses dans la base de données des normes JECFA FAO (disponible à: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/en/>)

116. Au total, 23 monographies de normes ont été examinées à la 77^e réunion du JECFA. Parmi celles-ci, 11 étaient complètes, trois ont été maintenues, huit étaient provisoires et une a été retirée. Le secrétariat du JECFA a expliqué que le retrait de la norme pour l'ester glycérique de colophane d'huile de pin (GETOR) (SIN 445(ii)) est lié au fait qu'aucune donnée n'a été soumise et que le JECFA a été informé que cette substance n'a plus le soutien de l'auteur des données précédentes.

117. Le secrétariat du JECFA a informé le Comité que pour les normes provisoires, des données supplémentaires étaient nécessaires pour terminer l'évaluation. Les données demandées sont spécifiées dans les monographies de normes individuelles, et les délais de soumission de l'information sont indiqués dans l'appendice 2 des monographies 14 JECFA FAO, 2013. Le Comité a en outre noté que dans le cas des additifs contenant de l'aluminium et/ou du silicium, le 77^e JECFA n'ayant reçu qu'un nombre limité des données demandées précédemment, les normes provisoires seraient retirées si l'information requise n'est pas soumise avant fin 2014.

118. Le Comité a considéré les normes complètes pour approbation, et les points suivants ont été examinés:

119. La délégation de l'Union européenne a réitéré ses réserves concernant les additifs alimentaires utilisés dans des additifs alimentaires dans les normes, tel qu'exprimé à la 45^e session du Comité.

Extrait de paprika (SIN 160c(ii))

120. En réponse aux préoccupations exprimées par plusieurs délégations concernant l'inclusion de l'information sur la préparation commerciale dans la définition, le secrétariat du JECFA a expliqué que cette information faisait partie intégrante de la description du procédé de fabrication inclus dans les normes. Cette information est importante à la fois pour les fabricants d'aliments et pour les consommateurs et il est pratique courante au JECFA d'inclure ce type d'information.

Aluminosilicate de potassium (PAS) (SIN 555) et pigments à base de PAS

121. En réponse aux trois questions posées par la délégation de l'Union européenne (CX/FA 14/46/17-Add. 1), le secrétariat du JECFA a expliqué que:

- i. Dans le cas des pigments à base de PAS, le PAS ne répond pas à la définition Codex des supports car il joue un rôle critique dans la génération de la couleur irisée et, par conséquent, exerce une fonction technologique dans les pigments.
- ii. Comme le PAS fait partie intégrante des pigments, il ne peut pas être considéré comme additif secondaire; et
- iii. Le plan de présentation des monographies de normes, décrit dans le Répertoire, sert d'orientation et les critères individuels devraient être inclus tel qu'il convient. Dans le cas des pigments à base de PAS, le JECFA n'a pas considéré approprié d'inclure les critères mentionnés dans la question.

Conclusion

122. Suite à cet examen, le Comité a approuvé toutes les normes complètes à l'exception de celle pour le PAS (SIN 555) qui a été renvoyée au JECFA pour considérer la suppression de l'utilisation fonctionnelle en tant que support.

Statut des normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires

123. Le Comité est convenu de transmettre les normes complètes pour les additifs alimentaires à la 37^e session de la Commission pour adoption aux étapes 5/8 (en omettant les étapes 6/7) (annexe XIV).

²⁶ CX/FA 14/46/17; Observations à l'étape 3 du Costa Rica, de l'Union européenne, du Pérou (CX/FA 14/46/17-Add.1); de la Chine, de l'Inde, de l'Union africaine (CRD11); du Ghana (CRD 18).

DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'EMPLOI D'ADDITIFS DANS LES ADDITIFS (ADDITIFS SECONDAIRES) (Point 7b de l'ordre du jour)²⁷

124. La délégation de l'Union européenne a présenté CX/FA 14/46/18 et a signalé que les additifs secondaires (additifs dans les additifs) étaient généralement incorporés dans les additifs alimentaires, les préparations enzymatiques, les aromatisants et les nutriments pour faciliter leur entreposage, leur vente, leur normalisation, leur dispersion, leur dilution ou leur dissolution. La délégation a noté qu'il n'existait aucune source d'information consolidée sur les additifs secondaires, mais que cette information était dispersée dans d'autres documents comme: le Préambule de la NGAA; les *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008); et les normes et considérations générales pour les préparations enzymatiques utilisées dans la transformation des aliments²⁸. La délégation a également noté qu'il n'y avait aucun principe ni règlement harmonisés pour régir les additifs secondaires et que par conséquent il était nécessaire de développer des critères harmonisés fondés sur les informations disponibles. La délégation a finalement attiré l'attention du Comité sur les recommandations formulées dans le document CX/FA 14/46/18, qui offrent différentes options pour l'examen de cette question.

Discussion

125. Le président du CCFA a invité le Comité à considérer s'il fallait poursuivre les travaux sur ce sujet.

126. Les délégations ont reconnu que les questions concernant les additifs secondaires étaient un important sujet à traiter par le Comité et que des principes et des critères pourraient être développés en vue de clarifier la meilleure façon de gérer les additifs secondaires. Toutefois, les opinions ont divergé sur la façon de procéder. Des délégations ont noté que: ce n'était pas le bon moment d'engager les ressources du CCFA compte tenu du besoin urgent de rattraper le retard existant sur les dispositions dans la NGAA; qu'il n'avait pas été signalé de risques en matière de sécurité sanitaire concernant l'emploi d'additifs secondaires; et que les mécanismes existants à la fois au sein du JECFA et du CCFA étaient adéquats pour traiter toute question liée à la sécurité.

127. Le président du CCFA a noté la nécessité d'établir une interprétation commune de ce que sont les additifs secondaires et comme point de départ de développer une définition et d'analyser les implications liées à de nouveaux travaux sur ce sujet. Le président a alors proposé que le document de discussion soit amélioré pour se concentrer sur la définition et l'analyse de la question.

Conclusion

128. Le Comité a soutenu la proposition du président et est convenu d'établir un groupe de travail électronique dirigé par l'Union européenne et travaillant en anglais uniquement pour poursuivre le développement du document de discussion et en particulier pour:

- Développer une définition pour les additifs secondaires; et
- Analyser la question des additifs secondaires présentant d'éventuelles incohérences dans leur traitement actuel par le CCFA, et
- Soumettre des recommandations, le cas échéant, au 47^e CCFA sur les différentes façons d'aborder l'emploi des additifs alimentaires secondaires.

PROPOSITIONS D'ADDITIONS ET DE MODIFICATIONS À LA LISTE PRIORITAIRE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES PROPOSÉS POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA (Réponses au document CL 2013/12-FA) (Point 8a de l'ordre du jour)²⁹

129. La délégation du Canada a présenté le rapport du groupe de travail intra-session sur les priorités.

130. Il a été rappelé au Comité que les demandes de travaux pour le JECFA devaient être présentées au moyen du « Formulaire sur lequel est fournie l'information sur le composé à évaluer par le JECFA » et a rappelé que la nature de la demande doit être clairement indiquée.

131. Le Comité a examiné les recommandations du groupe de travail et a fait part des observations et conclusions suivantes:

²⁷ CX/FA 14/46/18; Observations de la Chine, de l'Inde, de l'Union africaine (CRD 11); de l'Indonésie (CRD 14); de la Fédération de Russie (CRD 15); du Salvador (CRD 16); du Ghana (CRD 18).

²⁸ http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/docs/enzymes_en.htm

²⁹ CX/FA 14/46/19; Rapport du groupe de travail intra-session sur les priorités (CRD 5); Observations de l'Union africaine (CRD 12); de la Fédération de Russie (CRD 15); de AIDGUM et de AIPG (CRD 22).

Acacia polyacantha var. Campylacantha, gomme de kakamut, complexe protéique d'arabino-galactane

132. Le Comité est convenu de maintenir la substance sur la liste (sans priorité élevée) étant entendu que si la confirmation de la disponibilité des données nécessaires, ainsi que les informations appropriées sur le type de données et l'identification de l'auteur des données ne sont pas soumises avant le 47^e CCFA, la substance sera retirée de la liste.

Acétates de potassium (SIN 261)

133. Le Comité est convenu que le Secrétariat du Codex devrait demander par le biais d'une lettre circulaire des informations sur l'emploi du diacétate de potassium (SIN 261(ii)) dans les aliments avant de décider si cette substance devrait être incluse dans la liste. Il est entendu que si aucune information n'est soumise, le 47^e CCFA n'examinera pas le diacétate de potassium.

Autres

134. Le Comité a noté que le secrétariat du JECFA a suggéré d'envisager la planification des priorités sur plusieurs années à venir. Cette approche fonctionne bien avec le comité sur les pesticides, qui est en mesure d'établir des priorités pour les cinq prochaines années.

135. Le Comité a rappelé sa décision d'ajouter à la liste prioritaire les neuf substances pour lesquelles l'information concernant leur emploi a été soumise en réponse au document CL 2013/8-FA, partie B, point 4.

Conclusion

136. Le Comité est convenu de transmettre la liste prioritaire des composés proposés pour évaluation à la FAO et à l'OMS pour leur suivi (Annexe XV).

DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LES OPTIONS POUR L'UTILISATION DES RÉSULTATS DE L'EXERCICE D'ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS DES COMPOSÉS À RÉÉVALUER PAR LE JECFA (Point 8b de l'ordre du jour)³⁰

137. La délégation du Canada, en tant que pays dirigeant, a fourni le résumé des travaux du groupe de travail électronique sur l'identification des composés pour réévaluation par le JECFA.

138. Les avantages et les inconvénients des options présentées dans le document de discussion ont été analysés par le Comité qui a noté en particulier que:

- Un procédé systématique pour la réévaluation périodique des additifs alimentaires emploierait une part trop importante des ressources du JECFA ; et
- Quelques-unes des évaluations effectuées par le JECFA il y a longtemps n'étaient pas conformes aux normes de qualité scientifiques actuelles.

139. Le secrétariat du JECFA a proposé d'attribuer une part limitée des réunions du JECFA sur les additifs alimentaires à la réévaluation des composés, tels que priorisés par le CCFA, et a souligné que la confirmation de la disponibilité des données était un critère clé pour autoriser la réévaluation.

140. Le Comité est convenu que, par rapport au processus de demande relatif aux nouvelles substances, il serait nécessaire de prévoir une étape supplémentaire dans le processus de réévaluation des substances, pour assurer que les données seront fournies.

141. Le Comité a soutenu la proposition du JECFA et est convenu d'amorcer le processus à titre d'essai en utilisant l'exercice de priorisation réalisé par le 45^e CCFA sur les colorants alimentaires (CX/FA 13/45/17).

Conclusion

142. Le Comité a décidé d'utiliser les colorants répertoriés comme prioritaires dans le groupe 1 et le groupe 2³¹, tel qu'amendé par le 45^e CCFA³², comme exemple de travail et est convenu de les intégrer dans la liste des composés pour examen par le groupe de travail sur les priorités lors de sa prochaine session.

³⁰ CX/FA 14/46/20; Observations de l'IOFI (CRD 12); de la Fédération de Russie (CRD 15); du Ghana (CRD 18).

³¹ CX/FA 13/45/17

³² REP 13/FA par. 133

143. Le Comité est convenu que :

- Le Secrétariat du Codex distribuera une lettre circulaire demandant des informations sur la disponibilité des données pour réévaluer les six colorants; et
- Sur la base des réponses, le groupe de travail sur les priorités du 47^e CCFA fournira au JECFA une liste finale des composés à réévaluer en priorité.

144. Le Comité est en outre convenu que le rapport du groupe de travail sur les priorités du 47^e CCFA contiendra deux tableaux distincts: l'un sera consacré aux nouvelles demandes et l'autre à la réévaluation des colorants.

AUTRES QUESTIONS (Point 9 de l'ordre du jour)³³

Incohérences terminologiques relatives aux aromatisants

145. L'observateur de l'IOFI a présenté CRD 13 sur les incohérences terminologiques relatives aux aromatisants entre les différentes normes pour l'étiquetage et les *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

146. Le Comité a appuyé des travaux supplémentaires pour traiter le problème identifié dans CRD 13 et est convenu de demander aux États-Unis d'Amérique de préparer un document de travail et de formuler des recommandations pour aborder la question de la terminologie incohérente relative aux aromatisants entre les Directives et les autres normes Codex.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 10 de l'ordre du jour)

147. Le Comité a été informé que sa quarante-septième session est provisoirement programmée pour se tenir en Chine du 23 au 27 mars 2015. Le lieu exact sera déterminé par le gouvernement hôte en consultation avec le Secrétariat du Codex.

³³Observations de la Chine, ICA et IOFI (CRD 13)

RÉSUMÉ DE L'ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	MESURE À PRENDRE PAR:	RÉFÉRENCE DU DOCUMENT (REP14/FA)
Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (NGAA)	8 et 5/8	37 ^e CAC	Para 17, 101 et annexe IX
Avant-projet des directives pour l'évaluation simple de l'exposition alimentaire aux additifs alimentaires (révision de CAC/GL 3-1989)	5/8	37 ^e CAC	Par. 52 et annexe VIII
Avant-projet d'amendements au <i>Système international de numérotation des additifs alimentaires</i> (CAC/GL 36-1989)	5/8	37 ^e CAC	Par. 113 et annexe XIII
Avant-projet de <i>normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires</i>	5/8	37 ^e CAC	Par. 123 et annexe XIV
Amendements aux notes de la NGAA	Adoption	37 ^e CAC	Par. 14 et annexe II
Dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium dans certaines normes	Adoption	37 ^e CAC	Para 20 et annexe III
Sections révisées relatives aux additifs alimentaires dans les normes pour les produits carnés	Adoption	37 ^e CAC	Par. 43 et annexe VII
Dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires de la catégorie d'aliments 08.0 « Viande et produits carnés, volaille et gibier compris ».	Adoption	37 ^e CAC	Par. 43 et annexe IX partie D
Avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA	2,3	47 ^e CCFA	Par. 16, 71, 86, 87, 90, 102 et annexe XI
Amendements au <i>Système international de numérotation</i> (SIN) des additifs alimentaires	1,2,3	Groupe de travail électronique (Iran)	Par.112
<i>Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires</i> (79 ^e JECFA)	1,2,3	47 ^e CCFA	---
Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA	Révocation	37 ^e CAC	Par. 24, 56, 101 et annexe XII
Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA	Interruption	--	Par. 63, 66, 69, 70 et annexe X
Alignement de dispositions relatives aux additifs alimentaires de normes de produits sur les dispositions correspondantes dans la NGAA	---	Groupe de travail électronique (Australie)	Par.44
Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la catégorie d'aliments 14.2.3 « Vins » et ses sous-catégories de la NGAA	---	Groupe de travail électronique (France)	Par. 72
Descripteurs et dispositions relatives aux additifs alimentaires de la catégorie d'aliments 01.1 « Lait et boissons lactées » et ses sous-catégories de la NGAA	---	Groupe de travail électronique (Nouvelle-Zélande)	Par. 77
Note à la note 161 (application d'une autre note aux dispositions relatives aux édulcorants)	---	Groupe de travail électronique (Royaume-Uni)	Par. 96 et 97
Dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA pour les additifs alimentaires du tableau 3 avec la fonction d' « émulsifiant, stabilisant, épaississant », pour leur emploi avec une fonction technologique autres que celle d'émulsifiant, stabilisant, épaississant		Groupe de travail électronique (États-Unis d'Amérique)	Par. 103
Dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les tableaux 1 et 2 dans les catégories d'aliments 01.2 à 08.4, à l'exception des catégories d'aliments 04.1.2.4, 04.2.2.4, 04.2.2.5, 04.2.2.6, 05.1.1, 05.1.3 et 05.1.4		Groupe de travail électronique (États-Unis d'Amérique)	Par. 103

OBJET	ÉTAPE	MESURE À PRENDRE PAR:	RÉFÉRENCE DU DOCUMENT (REP14/FA)
Document de discussion sur les additifs secondaires	---	Groupe de travail électronique (Union européenne)	Par. 128
Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA	---	FAO et OMS	Par. 136 et annexe XV
Proposition d'additions et de modifications à la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA	---	47 ^e CCFA	---
Information sur la disponibilité de données pour la réévaluation des six colorants prioritaires	---	Secrétariat du Codex	Par. 143
Document de discussion sur la terminologie incohérente relative aux aromatisants dans les textes Codex	---	États-Unis d'Amérique	Par. 146
Document d'information sur la NGAA	---	Secrétariat du Codex	---
Document d'information sur des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits	---	Secrétariat du Codex	---

Annexe I

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

**Chairperson
Président
Presidente**

Prof Junshi CHEN
China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA)
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
Beijing 100022, CHINA
Phone: +86 052165599
Fax: +86 1052165499
Email: chenjunshi@cfsa.net.cn

ALGERIA - ALGÉRIE - ARGELIA

Mr Ridha NEBAIS
Premier secrétaire
Ministère des Affaires Etangères
Ambassade d'Algerie à Pékin 7, San Li Tun LU Beijing
100600 China Pékin
ALGERIA
Tel: 0086 6532 3773 / 0086 6532 12
Fax: 0086 186 1106 9067
E-mail: riad197@yahoo.fr

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Dr Leanne LAAJOKI
Section Manager, Scientific Strategy, International and
Surveillance
Food Standards Australian New Zealand
PO Box 7186
2610 Canberra
AUSTRALIA
Tel: +61 2 6271 2639
Fax: +61 2 6271 2222
E-mail: leanne.laajoki@foodstandards.gov.au

Ms Angela O'SULLIVAN
Director - International Food Standards
Agriculture Productivity Division
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
GPO Box 858, Canberra City
2601 ACT
AUSTRALIA
Tel: +61 2 6272 3871
Fax: +61 2 6272 3025
E-mail: angela.osullivan@daff.gov.au

AUSTRIA - AUTRICHE

Dr Sigrid AMANN
Ministry of Health
1030, Rodetzky Str.2
Vienna
AUSTRIA
Fax: sigrid.amann@bmg.gv.at
E-mail: sigrid.amann@bmg.gv.at

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

Ms Christine VINKX
Expert food additives, enzymes, Processing aids and
contaminants in food
FPS Health, food chain safety and environment
Place V. Horta, 40 box 10
1060 Brussels
BELGIUM
Tel: +3225247359
Fax: +3225247399
E-mail: christine.vinkx@gezondheid.belgie.be

BENIN - BÉNIN

Ms A. Moulikatou TOUKOUROU BADAROU
Chef Service Qualité
E-mail: maepdana@gmail.com

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Ms Laila MOUAWAD
Expert on Regulation and Health Surveillance
National Health Surveillance Agency
SIA5 Lote 200, Area Especial 57, 2nd Floor
71205-050 Brasilia
BRAZIL
Tel: +55(61)34625329
Fax: +55(61)3462-5315
E-mail: laila.mouawad@anvisa.gov.br

Ms Ester AGUIAR
Official Veterinarian Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Esplanada dos Ministérios Bloco
70043-900 Brasilia- Distrito Federal
BRAZIL
Tel: +55 61 3218-2861
Fax: +55 61 3218-2727
E-mail: ester.aguiar@agricultura.gov.br

Mr Péricles MACEDO FERNANDES
Federal Inspector
Ministry of Agriculture
Livestock and Food Supply
Esplanada dos Ministerios Bloco D, Sala 349B
70043-900 Brasilia
BRAZIL
Tel: +55(61)3218-2913
Fax: +55(61)3224-8961
E-mail: pericles.fernandes@agricultura.gov.br

Ms Renata FERREIRA
Expert on Regulation and Health Surveillance
Brazilian Health Survey Agency
SIA trecho 5, sector especial 57, 2o andar, sala 2Brasília
BRAZIL
Tel: 55 61 91155978 / 55 61 34624288
Fax: 55 61 3462 5315
E-mail: renata.ferreira@anvisa.gov.br

Ms Maria Cecilia TOLEDO
Full Professor
State University of Campinas
Shigeo Mori 1232-Cidade Universitaria
Campinas-Sp-Cep: 13083-765
BRAZIL
Tel: 55-19-32891837
Fax: 55-19-32011837
E-mail: toledomcf@hotmail.com

CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN**Mr Henri Kangue KOUM**

CAMEROON
 Chef de Bureau des Normes et du Contrôle Alimentaire
 Ministère de la Santé Publique
 Tel: +237 77 328201
 Fax: +237 95044577
 E-mail: henrykangue@yahoo.fr

Ms Yolande Alida BOMBA

Food Science and safety Engineer
 Chief of Service in Department of Standard and Quality
 Ministry of Industrial Mines Technological Development
 30788 Yaoundé
 CAMEROON
 Tel: +237 99950568
 Email: y.nimpe@yahoo.fr

CANADA - CANADÁ**Mr Matthew BAUDER**

Section Head
 Food Additives Sector
 Chemical Health Hazard Assessment Division
 Bureau of Chemical Safety Food Directorate Health Products
 and Food Branch
 Health Canada
 251 Sir Frederick Banting Driveway,
 Ottawa, Ontario
 K1A 0K9
 CANADA
 Tel: 613-941-6224
 Fax: 613-990-1543
 E-mail: Matthew.Bauder@hc-sc.gc.ca

Mr Steve THERIAULT

Scientific Evaluator
 Health Canada
 251 Sir Frederick Banting Driveway, Floor 1, Room C142
 Ottawa, ON
 CANADA
 K1A0K9
 Tel: 613-946-9207
 E-mail: steve.theriault@hc-sc.gc.ca

CHILE - CHILI**Prof Roberto SAELZER**

Subdirector de Docencia
 Universidad de Concepción
 Departamento De Ciencias Y Tecnologia De Los Alimentos
 Edmundo Larenas 64A
 Concepción
 CHILE
 Tel: +5641229825
 E-mail: rsaelzer@udec.cl

CHINA - CHINE**Mr Jinfeng LIU**

Director
 China National Center for Food Safety Risk Assessment
 Building 2, No.37 Guangqu Road, Chaoyang district
 Beijing
 CHINA
 Tel: 010-52165566
 Fax: 010-52165466
 E-mail: liujinfeng@cfsa.net.cn

Mr Zhutian WANG

Assistant Director of CFSA
 China National Centre for Food Safety Risk Assessment
 (CFSA)
 Building 2, No.37 Guangqu Road, Chaoyang District
 Beijing
 CHINA
 Tel: +8610-52165577
 E-mail: zhutianwang@cfsa.net.cn

Ms Xiaochen CHEN

Engineer
 Chinese Academy of Inspection and Quarantine, AQSIQ
 An Hui Bei Li community, 7#807, Chao Yang District, Bei Jing
 Beijing
 CHINA
 Tel: 01082260503
 Fax: 82260168
 E-mail: chenxc@aqsiq.gov.cn

Dr Chor-Yiu CHOW

Head (Risk Assessment Section)
 Food and Environmental Hygiene Department, HKSAR
 Government
 Centre for Food Safety
 43/F Queensway Government Office, 66 Queensway
 Hong Kong
 CHINA
 Tel: 852-28675508
 Fax: 852-25214784
 E-mail: cychow@fehd.gov.hk

Mr Yue DUAN

Section Chief
 Tianjing Entry and Exit Inspection and Quarantine Bureau
 No.51, 2nd Street, TEDA, Tianjin, China
 Tianjin
 CHINA
 Tel: 13920123001
 Fax: 02265561128
 E-mail: duanyu@tjciq.gov.cn

Mr Yongxiang FAN

Department Director
 China National Center for Food Safety Risk Assessment
 Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
 100022 Beijing
 CHINA
 Tel: +8610-52165410
 Fax: +8610-52165408
 E-mail: fangyongxiang@cfsa.net.cn

Ms Veng Han LEUNG

Veterinarian
 Civic and Municipal Affairs Bureau
 Rua Nova de Areia Preta, No.52 Centro de Servicos 3 Andar
 da RAEM
 Macau
 CHINA
 Tel: (853) 8296 9929
 Fax: (853) 8296 9935
 E-mail: vhleung@iacm.gov.mo

Mr Yue LI

Engineer
 Standards & Quality Center of State Administration of Grain
 11 Baiwanzhuang Street, Xicheng District
 Beijing
 CHINA
 Tel: 86-10-58523434
 Fax: 86-10-58523408
 E-mail: lybzliyue@163.com

Mr Pengjie LUO

Associate Professor
 CFSA
 Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
 100022 Beijing
 CHINA
 Tel: +8610-52165432
 Fax: +8610-52165424
 E-mail: luopengjie@cfsa.net.cn

Mr Gensheng SHI

Researcher
National Health and Family Planning Commission
Food safety standard & assessment
No.1 Xizhimen south road,
100044 Beijing
CHINA
Tel: 01068792829
E-mail: gen8118@163.com

Ms Hoi Chi SOU

Head of Division of Risk Assessment
Civic and Municipal Affairs Bureau
Rua Nova de Areia Preta, N. 52 Centro de Servico 3 andar da
RAEM
Macau
CHINA
Tel: (853) 82969931
Fax: (853) 82969935 / (853) 82969930
E-mail: hcsou@iacm.gov.mo

Mr Wai Hou UNG

Head of Division of Risk management and Planning
Civic and Municipal Affairs Bureau
Rua Nova de Areia Preta, N. 52 Centro de Servico 3 andar da
RAEM
Macau
CHINA
Tel: (853)82969919
Fax: (853)82969935
E-mail: whouung@iacm.gov.mo

Ms Huali WANG

Research Assistant
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
100022 Beijing
CHINA
Tel: 8610-52165428
Fax: 8610-52165424
E-mail: wanghuali@cfsa.net.cn

Ms Wai-King WONG

Scientific officer
Centre for Food Safety
Food and Environmental Hygiene Department, HKSAR
Government
43/F, Queensway Government offices\ 66 Queensway, Hong
Kong
Hong Kong
CHINA
Tel: 852-28675615
Fax: 852-28933547
E-mail: wwkwong@fehd.gov.hk

Mr Xinglin XI

Deputy Chief
Guangdong Inspection and Quarantine Technology
Center of Guangdong Entry-Exit Inspection and Quarantine
Bureau
Room 1408E- Tower B, Guojian Building, No.66, Huacheng
Avenue, Zhujiang Xincheng, Guangzhou
Guangdong
CHINA
Tel: 020-38290331
Fax: 020-38290325
E-mail: cigxxl@163.com

Mr Yi XUE

Deputy Chairman and Secretary General
China Food Additives and Ingredients Association
Rm.1402, Tower 3 Vantone, No.6A, Chaoyangmenwai
Beijing
CHINA
Tel: +86-10-59071330
Fax: +86-10-59071335
E-mail: cfaa1402@yahoo.com.cn

Ms Xingfen YANG

Deputy Director General
Guangdong Provincial Center for Disease Control and
Prevention
Qunxian road No.160, Panyu
511430 Guangzhou
CHINA
Tel: 86 13829722963
Fax: 86E 020-31051502
E-mail: yangxingfen@21cn.com

Ms Jiyue ZHANG

Research Assistant
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
100022 Beijing
CHINA
Tel: +8610-52165429
Fax: +8610-52165424
E-mail: yue.zhang@cfsa.net.cn

Mr Zhifei ZHANG

Principal Staff Member
Ministry of Industry and Information Technology of the People's
Republic of China
No.27 Wanshou Road, Haidian District
100846 Beijing
CHINA
Tel: 86-10-68205637
Fax: 86-10-66017178
E-mail: zhangzhifei@miit.gov.cn

Ms Xi ZHANG

Section Chief
China General Chamber of Commerce
Xicheng District, Beijing, No.25 Yuetanbeijie
100000 Beijing
CHINA
Tel: +86-13801122667
Fax: +86-10-68391386
E-mail: Xz11cn@163.com

Mr Chen ZHANG

Deputy Chief Section Member
China General Chamber of Commerce
Xicheng District, Beijing, No.25 Yuetanbeijie
100000 Beijing
CHINA
Tel: +86-13810831731
Fax: +86-10-68391387
E-mail: Zhangc31@126.com

Ms Ruijun ZHAO

Vice Section Chief
Shanghai entry-exit Inspection & Quarantine
Bureau of The People's Republic of China
1215E-NO.1208, Minsheng Road, Pudong
Shanghai
CHINA
Tel: 86-21-38620963
Fax: 86-21-68545464
E-mail: zhaorj@shciq.gov.cn

COLOMBIA - COLOMBIE**Ms Maira Andrea ARRIETA GUEVARA**

Profesional especializado
 Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos-
 INVIMA
 Carrera 68D No. 17-11, Zona industrial de Montevideo.
 Bogota
 COLOMBIA
 E-mail: marrietag@invima.gov.co

COSTA RICA**Ms Mónica ELIZONDO ANDRADE**

Asuntos Científicos y Regulatorios
 Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria (CACIA)
 San José
 7097-1000 Sabana Sur
 COSTA RICA
 Tel: (506) 2220-3031
 Fax: (506) 2220-3070
 E-mail: melizondo@cacia.org

DENMARK – DANEMARK - DINAMARCA**Mr René Sig SVENDSEN**

Head of Section
 Danish Veterinary and Food Administration
 Stationsparken 31
 2600 Glostrup
 DENMARK
 Tel: +45 72276283
 E-mail: rens@fvst.dk

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO**Dr. Manal ATWA**

Regional Center for Food and Feed RCFF-ARC
 EGYPT
 Tel: +21001067106
 Fax: +2035732280
 E-mail: manalaatwa@gmail.com

Ms Ehsan HEGAZY

Senior Food Standard Specialist
 Egyptian Organization for Standardization and Quality
 16 Tadreeb el-Modarrebeen Street , Ameriya
 Shobra Cairo
 EGYPT
 Tel: +20 228 455 31
 Fax: +20 228 455 04
 E-mail: eos@idsc.net.eg

ESTONIA - ESTONIE**Ms Anneli TUVIKE**

Chief specialist
 Ministry of Agriculture
 Food Safety Department
 Lai St. 39/41
 15056 Tallinn
 ESTONIA
 Tel: +3726256213
 Fax: +3726256210
 E-mail: anneli.tuvike@agri.ee

**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE -
UNIÓN EUROPEA****Mr Denis DE FROIDMONT**

Administrator
 European Commission
 DG Rural Development and Agriculture
 Rue de la Loi 130
 1099 Brussels
 Belgium
 Tel: +32 2 2956938
 Email: denis.de-froidmont@ec.europa.eu

Ms Eva Maria ZAMORA ESCRIBANO

Deputy head of unit
 European Commission
 Sanco G6
 Rue Froissart 101
 1049 Brussels
 EUROPEAN UNION
 Tel: 0032 2 299 86 82
 Fax: 0032 2 299 85 66
 E-mail: eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu

Mr Jiri SOCHOR

Administrator
 European Commission
 DG SANCO
 Rue Froissart 101
 1049 Brussels
 E-mail: jiri.sochor@ec.europa.eu

FINLAND – FINLANDE - FINLANDIA**Ms Anna LEMSTRÖ**

Senior Officer, Food Policy
 Ministry of Agriculture and Forestry
 Department of Food
 P.O.Box 30
 00023 Government Helsinki
 FINLAND
 Tel: +358-50-5020414
 E-mail: anna.lemstrom@mmm.fi

FRANCE - FRANCIA**Ms Catherine EVREVIN**

Chargée de mission
 Ministère de l'économie et des Finances
 DGCCRF
 Teledoc 223 59 bld Vincent Auriol
 75703 Paris cedex 13
 France
 Tel: +33 (0) 1 44 97 32 05
 Fax: +33 (0) 1 44 97 30 37
 E-mail: catherine.evrevin@dgccrf.finances.gouv.fr

Ms Nelly DELFAUT

Chargée de mission
 French Dairy Processor's Association
 42 rue de Châteaudun
 75009 PARIS
 France
 Tel: 33 1 49 70 72 66
 Fax: 33 1 42 80 63 62
 E-mail: nelly.delfaut@atla.asso.fr

Mr Franck FAIVRE

Chargé d'études Législation des technologies alimentaires
 Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt
 Direction générale de l'alimentation
 Bureau de la législation alimentaire
 251 rue de Vaugirard
 75732 Paris Cédex 15
 France
 Tel: (+33) (0) 1 49 55 49 34
 Fax: (+33) (0) 1 49 55 59 48
 E-mail: franck.favre@agriculture.gouv.fr

Mr Anders LILJEGREN

E-mail: anders.liljegen@roquette.com

Ms Sophie PALLAS

General Manager
 Oenoppia
 21 rue Croulebarbe
 75013 PARIS
 FRANCE
 Tel: +33 (0)6 29 43 27 83
 Fax: +33 (0)1 43 37 88 04
 E-mail: spallas@oenoppia.com

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA**Mr Hermann BREI**

Administrator
Federal Ministry of Food, and Agriculture
Unit 313
Rochusstraße 1
D-53123 Bonn
GERMANY
Tel: +49 228 99529 4655
Fax: +49 228 99529 4965

Mr Alexander Michael SCHOCH

Senior Manager, Head of Regulatory Affairs
BENEO GmbH
Wormser Str. 11
67283 Obrigheim
GERMANY
Tel: +49 6359 803 823
Fax: +49 6359 803 839
E-mail: alexander.schoch@beneo.com

Mr Stéphane BRION

Administrator
Council of the European Union
DG B 2B
Rue de la Loi 175
1048 Brussels
BELGIUM
Tel: +3222812142
Fax: +3222816198
E-mail: secretariat.codex@consilium.europa.eu

GREECE - GRÈCE - GRECIA**Ms Dimitra KARDASI**

Head of Directorate
Hellenic Food Authority
Training, Communication and IT Directorate
124 Kifissias Ave & 2 Iatridou str.
115 26 Athens
GREECE
Tel: +30 210 6971592
Fax: +30 210 6971501
E-mail: dkardassi@efet.gr

Ms Dimitra PAPANIMITRIOU

Regulatory Toxicologist
Hellenic Food Authority
Training, Communication & IT Directorate
124 Kifissias Ave & 2 Iatridou str.
115 26 Athens
GREECE
Tel: +30 2106971694
Fax: +30 2106971585
E-mail: dpapadimitriou@efet.gr

HUNGARY - HONGRIE - HUNGRÍA**Mr Gábor KELEMEN**

Chief councillor
Ministry of Rural Development
Division of Food Regulation
Kossuth Lajos tér 11.
H-1055 Budapest
HUNGARY
Tel: +36 1 795 3867
Fax: +36 1 795 0096
E-mail: gabor.kelemen@vm.gov.hu

INDIA - INDE**Ms Sakshi GAMBHIR**

Technical Officer
Food Safety And Standards Authority of India
National Codex Contact Point Of India
Food Safety And Standards Authority Of India, 3rd Floor, Fda
Bhawan, Kotla Road.
110002 New Delhi
India
Tel: 09999094795
E-mail: sakshi.gambhir@yahoo.co.in

Mr Rajesh KAPUR

Advisor
Ministry Of Science & Technology, Dept. of Biotechnology
Department Of Biotechnology
Ministry Of Science & Technology, Dept. of
Biotechnology, Block-2, Cgo Complex,
110003 New Delhi
INDIA
Tel: +91 11 24360745
Fax: +91 11 24360745
E-mail: kapur@dbt.nic.in

Mr Anil MEHTA

Deputy Director
Food Safety and Standards Authority Of India
Ground Floor, Cheb Building, Kotla Road, Near
110002 New Delhi
INDIA
Tel: +9111-23217833, +91 9818316559
E-mail: anilmehta@fssai.gov.in

Mr Amit SHARMA

Assistant Director (T)
Export Inspection Agency Mumbai
Aman Chambers, 4th Floor, 113, Maharshi Karve Road,
Mumbai.
400004 Mumbai
India
Tel: +919930240020
E-mail: aksharmadr@yahoo.co.in

Mr Jasvir SINGH

AVP & Head (Scientific Affairs, Regulatory Affairs & Nutrition)
FICCI Codex Cell/Cadbury India Limited
303-305 Vipul Agora, Mg Road, Gurgaon.
122002
INDIA
Tel: +91-9958995804
E-mail: Jasvir.Singh@mdlz.com

INDONESIA - INDONÉSIE**Mr – GASILAN**

Deputy Director for Raw Material and Food Additives
Standardization
National Agency for Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara 23
10560 JAKARTA
INDONESIA
Tel: +62 21 42875584
Fax: +62 21 42875780
E-mail: subdit.bb_btp@yahoo.com

Ms Siti ELYANI

Head of Subdirector of Food and Food Additive Assesment
National Agency for Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara No. 23 Gedung D Lantai 3
10560 JAKARTA
INDONESIA
Tel: +62 21 42800221
Fax: +62 21 4245267
E-mail: selyani5965@yahoo.com

Mr Fatah MARGANA

Head of Section of Standardization and Technology
 Ministry of Industry
 Jl. Gatot Subroto Kav 52-53
 12950 JAKARTA
 INDONESIA
 Tel: +62 21 5252236
 Fax: +62 21 5252236
 E-mail: fatahmargana@yahoo.co.id

Mr Yose RIZAL

Head of Section of Standardization and Technology
 Ministry of Industry
 Gatot Subroto kav 52-53
 12950 JAKARTA
 INDONESIA
 Tel: +62 21 5252236
 Fax: +62 21 5252236
 E-mail: Hamrana_2009@yahoo.com

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) -
 RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D'IRAN -
 REPÚBLICA ISLÁMICA DE IRÁN**

Mr Behzad HOSEINKHANI MARANDI

Food Legal Advisor
 Tel: +982188747234
 Fax: +982188534055
 E-mail: bmarandi@arianprocess.com

IRELAND - IRLANDE**Mr Rhodri EVANS**

Chief Specialist Toxicology
 Food Safety Authority of Ireland
 Abbey Court, Lower Abbey Street
 1 Dublin
 IRELAND
 Tel: + 353 1 817 1303
 Fax: +353 1 817 1203
 E-mail: revans@fsai.ie

ISRAEL - ISRAËL**Mr Yosef SADE**

Senior Food Engineer- Food Additives
 Ministry of Health
 Food Control Services
 12 Ha'arbaah Street
 64739 Tel Aviv
 ISRAEL
 Tel: 972-3-6270183
 Fax: 972-3-6270126
 E-mail: yossi.sadeh@moh.health.gov.il

ITALY - ITALIE - ITALIA**Mr Ciro IMPAGNATIELLO**

Italian Codex Contact Point
 Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies
 Via XX Settembre, 20
 00187 Rome
 ITALY
 Tel: +39 0646654058
 Fax: +39 064880273
 E-mail: c.impagnatiello@mpaaf.gov.it

JAPAN - JAPON - JAPÓN**Mr Manabu SUMI**

Director
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 Office of International Food Safety, Department of Food Safety
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-8916 Tokyo
 JAPAN
 Tel: +81-3-3595-2326
 Fax: +81-3-3503-7965
 E-mail: codexj@mhlw.go.jp

Mr Hiroshi AKIYAMA

Division Head
 National Institute of Health Sciences
 Division of Food Additives
 1-18-1, Kamiyoga, Setagaya-ku
 158-8501 Tokyo
 JAPAN
 Tel: 81-3-3700-9484
 Fax: 81-3-3700-9484
 E-mail: akiyama@nihs.go.jp

Dr Ryota NAKAMURA

Section Chief
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 Food Safety and Consumer Affairs Bureau
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-8950 Tokyo
 JAPAN
 Tel: 81-3-6738-6069
 Fax: 81-3-6744-1526
 E-mail: ryouta_nakamura@nm.maff.go.jp

Ms Moe OHTA

Technical Officer
 National Tax Agency
 Analysis and Brewing Technology
 3-1-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku
 100-8978 Tokyo
 JAPAN
 Tel: 81-3-3581-4161 ext.3481
 Fax: 81-3-3593-0406
 E-mail: moe.ota@nta.go.jp

Mr Tsunehiro OI

Technical Officer
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 Division of Standards and Evaluation Department of Food Safety
 1-2-2 Kasumigaseki Chiyoda-ku
 100-8916 Tokyo
 JAPAN
 Tel: 81-3-3595-2431
 Fax: 81-3-3501-4868
 E-mail: codexj@mhlw.go.jp

Mr Makoto SAKASHITA

Associate Director
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 Food Safety and Consumer Affairs Bureau
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-8950 Tokyo
 JAPAN
 Tel: +81-3-3502-8732
 Fax: +81-3-3507-4232
 E-mail: makoto_sakashita@nm.maff.go.jp

Mr Katsuya SEGURO

Technical Advisor
 Japan Food Hygiene Association
 1-3-9 Nihonbashi-Horidomechou Chuo-ku
 Tokyo
 JAPAN
 Tel: 81-3-3667-8311
 Fax: 81-3-3667-2860
 E-mail: ka-seguro1982JAJA@jafa.gr.jp

KENYA**Mr Robert KILONZO**

Head
Food Safety and Quality Unit
Ministry of Health
P.O. Box 30016
00100 Nairobi
KENYA
Tel: +254 202 717 077
Fax: +254 202 710 065
E-mail: mkilonzo@yahoo.co.uk

Mr Peter MUTUA

Principal Standards Officers
Kenya Bureau of Standards
54974
00200 Nairobi
KENYA
Tel: +254 20 6948000
E-mail: mutuap@kebs.org

LATVIA - LITUANIE - LITUANIA**Ms Inuta KALKE**

Senior officer
Ministry of Agriculture
Veterinary and Food Department
Republikas laukums 2
LV-1981 Riga
LATVIA
Tel: +37167878714
Fax: +37167027205
E-mail: inuta.kalke@zm.gov.lv

LUXEMBOURG - LUXEMBURGO**Ms Sarah HAUNERT**

Ministry of Health
Direction de la santé
9 avenue victor Hugo
L-1750 Luxembourg
LUXEMBOURG
Tel: +35224775634
E-mail: sarah.haunert@ms.etat.lu

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO**Ms Nidia COYOTE ESTRADA**

Directora Ejecutiva de Manejo de Riesgos
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios
Comisión de Evidencia y Manejo de Riesgos
Oklahoma #14, Colonia Nápoles, Delegación Benito Juárez
03810 México D.F.
MEXICO
Tel: (5255) 5080 5459
E-mail: ncoyote@cofepris.gob.mx

Mr Luis Atzin ROCHA LUGO

Enlace de Alto Nivel De Responsabilidad en Inocuidad de los Alimentos
Dirección Ejecutiva de Operación Internacional
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios
Monterrey 33, Col. Roma. Del. Cuauhtémoc, C.P. 06700.
Mexico D.F.
MEXICO
Tel: (5255) 5080 5200 ext.1141
E-mail: lrocha@cofepris.gob.mx

Ms Karla Nallely ANGELES MELGOZA

Oklahoma #14, Colonia Nápoles, Delegación Benito Juárez
MEXICO
Tel: (5255) 5080 5200 ext.1420
E-mail: knangeles@cofepris.gob.mx

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS**Mr Abdelaziz FALAQ**

Chef de Section
Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches Chimiques
Ministère de l'Agriculture
25, Rue Nichakra Rahal
Casablanca
MOROCCO
Tel: +212 661 536883
Fax: +212 522 301972
E-mail: ajfalaq@yahoo.fr

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS**Mr Kees PLANKEN**

Policy Adviser
Ministry of Health, Welfare and Sport
P.O. BOX 20350
2500 EJ The Hague
NETHERLANDS
Tel: +31703407132
E-mail: k.planken@minvws.nl

Mr Wim MENNES

Senior toxicologist
RIVM
Centre for Substances and Integrated Risk Assessment (SIR)
PO Box 1
3720 BA Bilthoven
NETHERLANDS
Tel: +31 30 274 2975
E-mail: wim.mennes@rivm.nl

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA**Mr John VAN DEN BEUKEN**

Principal Adviser
Ministry for Primary Industries
Science & Risk Assessment
P.O. Box 2526
Wellington 6140
NEW ZEALAND
Tel: +64 489 425 81
Fax: +64 489 425 30
E-mail: john.vandenbeuken@mpi.govt.nz

Ms Clare CHANDLER

Senior Adviser
Ministry for Primary Industries
Science and Risk Assessment
25 The Terrace
P.O. Box 2526
Wellington 6140
NEW ZEALAND
Tel: +64-4-8942650
E-mail: clare.chandler@mpi.govt.nz

Ms Janet GOODMAN

Senior Adviser, Labelling
Ministry for Primary Industries
Plant Food and Environment
25 The Terrace
P.O. Box 2526
Wellington 6140
NEW ZEALAND
Tel: +64-4-894 2575
Fax: +64-4-894 2530
E-mail: janet.goodman@mpi.govt.nz

Mr Keith JOHNSTON

Principal Research Technologist
Fonterra Co-operative Group Ltd
Private Bag 11029
Palmerston North 4442
NEW ZEALAND
Tel: +64-6-350 4640
Fax: +64-6-350 4660
E-mail: Keith.Johnston@fonterra.com

NIGERIA - NIGÉRIA**Mr Anthony ABAH**

Assistant Chief Regulatory Officer
National Agency for Food and Drug Administration and Control
(NAFDAC)
Plot 2032 Olusegun Obasanjo Way, Wuse, Zone 7, Abuja
ABUJA
NIGERIA
Tel: +234-805-116-9979
E-mail: abah.a@nafdac.gov.ng

NORWAY – NORVÈGE - NORUEGA**Ms Vigdis S. VEUM MOELLERSEN**

Senior Adviser
Norwegian Food Safety Authority
Head Office, Felles postmottak
P.O.Box 383 2381 Brumunddal
NORWAY
Tel: +47 22400000
E-mail: visvm@mattilsynet.no

Ms Cecilie SVENNING

Senior Adviser
Norwegian Food Safety Authority
Head Office
P.O.Box 383
N-2381 Brumunddal
NORWAY
Tel: +472240000
E-mail: cesve@mattilsynet.no

PERU - PÉROU - PERÚ**Mr Erick Xammar ARONES QUIROZ**

Coordinador Titular de la Comisión Técnica sobre Aditivos
Alimentarios
Ministerio de Salud-Dirección General de Salud Ambiental
(DIGESA)
Las Amapolas N°350.Urb. San Eugenio. Lince
Lima
PERU
Tel: 511 631-4430 Anexo 149
E-mail: earones@digesa.minsa.gob.pe

Ms Monica Patricia SAAVEDRA CHUMBE

M.B.A.
Presidenta del Comité Nacional del Codex Directora General
de la Dirección General de Salud Ambiental
Ministerio de Salud
Calle Las Amapolas N° 350 Urb. San Eugenio
14 Lima
PERU
Tel: +511 631-4430, anexo 108
Fax: +511 422 6404
E-mail: msaavedra@minsa.gob.pe;
codex@digesa.minsa.gob.pe

PHILIPPINES - FILIPINAS**Ms Christmasita OBLEPIAS**

Food and Drug Regulatory Officer
Food and Drug Administration
Civic Drive Filinvest Corporate City, Alabang
Muntinlupa, Philippines
Phone: (+632)-842462
Fax: (+632)8424625
E-mail: oblepias_bfad@yahoo.com

Ms Maria Cecilia DELA PAZ

Managing Director, PROMESSERV CORP.
Philippine Chamber of Food manufacturers
Member
B1 L4 Monterey St. Sta. Monica Mission Hills Brgy. San Roque,
Antipolo City
1870 Antipolo
PHILIPPINES
Tel: (02) 706- 4871
Fax: (02) 605-5350
E-mail: delapaz@promesserv.com.ph

POLAND – POLOGNE - POLONIA**Mr Mariusz BOGUSZEWSKI**

Vice Consul
Consulate General of Poland in Hong Kong
Hopewell Centre, p. 2506 183 Queen's Road East Wanchai,
Hong Kong
HONG KONG
Tel: +852 2840 0779
Fax: +852 2596 0062
E-mail: Mariusz.Boguszewski2@msz.gov.pl

**REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE -
REPÚBLICA DE COREA****Mr Dong Sul KIM**

Director, Food Additives Standard Division
Ministry of Food and Drug Safety
Food Safety Policy Bureau
187, Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Cheongwon-gun,
Chungcheongbuk-do
363-700
REPUBLIC OF KORE
Tel: 82-43-719-2501
Fax: 82-43-719-2500
E-mail: dongsul@korea.kr

Ms Min-Hee JEONG

Researcher
National Agricultural Products Quality Management
Service(NAQS)
Experiment Research Institu
567, Unnam-ri, Nam-myeon740-870 Gimcheon-si, Gyeongbuk
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-54-429-7818
Fax: +82-54-429-7829
E-mail: miniya33@korea.kr

Ms Sheen Hee KIM

Senior Scientific Officer, Food Additives and Packages Division
National Institute of Food and Drug
Safety Evaluation
Food Safety Evaluation Department187, Osongsaengmyeong
2-ro, Osong-eup, Cheongwon-gun, Chungcheongbuk-do
363-700
REPUBLIC OF KOREA
Tel: 82-43-719-4352
Fax: 82-43-719-4350
E-mail: cinee@korea.kr

Ms Sul Hyun PARK

Codex Researcher
Ministry of Food and Drug Safety
Food Safety Policy Bureau
187, Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Cheongwon-gun,
Chungcheongbuk-do
363-700
REPUBLIC OF KOREA
Tel: 82-43-719-2507
Fax: 82-43-719-2500
E-mail: seolhyunpark@korea.kr

RUSSIA - RUSSIE - RUSIA**Ms Olga BAGRYANTSEVA**

Leading Specialist
Institute of Nutrition RAS
2/14 Ustinsky proezd
Moscow 109240
RUSSIA
Tel: +495 698-54-05
Fax: +495 698-54-05
E-mail: bagryantseva@ion.ru

Mr Alexey SOKOLOV

Chief Expert
Federal Service for Surveillance on Consumer Rights
Protection and Human Well-being (Rosпотребнадзор)
Bldg. 18/constr.5 and 7, Vadkovskiy per.
Moscow 127994
RUSSIA
Tel: +7 499 973 3012

SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA SAUDITA**Mr Khalid ALZHRANI**

Senior Food Safety Specialist
Saudi Food and Drug Authority
Executive Department for Technical Regulations and
Standards
3292 North Ring road Al Nafel Area Unit (1)
13312 – 6288 Riyadh
SAUDI ARABIA
Tel: +966 1 2038222
Fax: +966 1 2751282
E-mail: codex.cp@sFDA.gov.sa

Mr Bandar ALOTAIBI

Director of Research Center
Ministry of Agriculture
Riyadh
SAUDI ARABIA
Tel: +966 505471881
Fax: +966 112900793
E-mail: abuhosam99@hotmail.com

Mr Ameen ALAHMAR

Ministry of Agriculture
Riyadh
SAUDI ARABIA
Tel: +966 541223703
Fax: +966 114584979
E-mail: alahmer88@hotmail.com

SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR**Mr Teng Yong LOW**

Senior Executive Manager
Agri-Food & Veterinary Authority
Regulatory & Administration Group
5 Maxwell Road #18-00 Tower Block, MND Complex
069110 Singapore
SINGAPORE
Tel: +65 6325 3092
Fax: +65 6220 6068
E-mail: LOW_teng_yong@ava.gov.sg

SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA**Ms Maryke HERBST**

Assistant Director
Department of Health
Food Control
Private Bag X828
Pretoria 0001
SOUTH AFRICA
Tel: +27-12-3958786
Fax: +27-12-3958854
E-mail: herbsm@health.gov.za

SWEDEN - SUÈDE - SUECIA**Ms Evelyn JANSSON ELFBERG**

Head of Delegation
National Food Agency
Food Standards Department
Box 622
SE-751 26 Uppsala
SWEDEN
Tel: +46 18 17 55 00
Fax: +46 18 17 53 10
E-mail: Codex.Sweden@slv.se

Mr Niklas MONTELL

Principal Regulatory Officer
National Food Agency
Food Standards Department
Box 622
751 26 Uppsala
SWEDEN
Tel: +46 733 54 53 41
E-mail: niklas.montell@slv.se

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA**Ms Chitra SETTAUDOM**

Senior Expert in Food Standard
Food and Drug Administration
11000 NONTHABURI
THAILAND
Tel: +66 (2) 590 7055
Fax: +66 (2) 591 8446
E-mail: schitra@fda.moph.go.th

Ms Chanakarn KANCHANAKUN

Trade and Technical manager of Fruit & vegetable products
Thai Food Processors' Association
170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg., New
Ratchadapisek Rd., Klongtoey
10110 Bangkok
THAILAND
Tel: 662 261 2684-6
Fax: 662 261 2996-7
E-mail: thaifood@thaifood.org

Ms Huai-Hui LEE

Director
Thai Food Processors' Association
170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg., New Ratchadapisek
Rd., Klongtoey
10110 Bangkok
THAILAND
Tel: 662 261 2684-6
Fax: 662 261 2996-7
E-mail: thaifood@thaifood.org

Ms Jariya PUCHAROEN

Food Technologist
Department of Fisheries
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Rd., Chatuchak
10900 Bangkok
THAILAND
Tel: 66 344 57423
Fax: 66 348 57192
E-mail: jariya.p@dof.mail.go.th

Mr Thanabadee RODSOM

Senior Veterinary Expert Officer
Department of Livestock Development, Ministry of Agriculture
and Cooperatives
Livestock Academic Development Group
Phayathai Road, Rajthevee10400 BANGKOK
THAILAND
Tel: 669 2680 0474
Fax: 662 967 9700 ext. 2105
E-mail: NUIFQC9@hotmail.com

Mr Wipon SAEAI EW

Thai Frozen Foods Association
92/6 6th floor, Sathorn Thani II, North Sathorn Rd.
10500 Bangkok
THAILAND
Tel: 662 235 5622-4
Fax: 662 235 5625
E-mail: dr.wipon@gmail.com

Ms Kanjana SAKSANGUAN

Thai Frozen Foods Association
92/6 6th floor, Sathorn Thani II, North Sathorn Rd.
10500 Bangkok
THAILAND
Tel: 662 235 5622-4
Fax: 662 235 5625
E-mail: kanjana.s191@gmail.com

Ms Torporn SATTABUS

Standards Officer - Professional Level
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
50 Paholyothin Road, Chatuchak
10900 Bangkok
THAILAND
Tel: 662 561 2277 ext.1416
Fax: 662 561 3357
E-mail: cartoon_cmu@hotmail.com

Mrs Paweeda SRIPANARATANAKUL

Food and Drug Technical officer, Practitioner level
Food and Drug Administration
88/24 Moo 4, Tiwanon Rd., Muang
11000 Nonthaburi
THAILAND
Tel: 662 590 7178
Fax: 662 591 8476
E-mail: thaifood@thaifood.org

Ms Malinee SUBVANICH

Advisor
Thai Food Processor's Association
170/21-22 9th Floor Ocean Tower1 Building, Klongtoey
10110 Bangkok
THAILAND
Tel: 662 261 2684-6
Fax: 662 261 2996-7
E-mail: thaifood@thaifood.org

Mr Akarat SUKSOMCHEEP

Committee of Food Processing Industry Club
The Federation of Thai Industries
214 Thainamthip Bldg. (4th floor), Vibhavadi-Rangsit Rd.
10210 Bangkok
THAILAND
Tel: 662 835 1421
Fax: 662 835 1019
E-mail: sakarat@apac.ko.com

Mr Sasiwimon TAMYAM

Standards Officer - Senior Professional Level
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
50 Paholyothin Road, Chatuchak
10900 Bangkok
THAILAND
Tel: 662 561 2277
Fax: 662 561 3357
E-mail: sasiwimon@acfs.go.th

Ms Suvannee TEERAPAPTHAMKUL

Medical Scientist-Senior Professional Level
Department of Medical Sciences, Ministry of Public Health
88/7 Moo 4, Tiwanon Rd., Muang
11000 Nonthaburi
THAILAND
Tel: 662 951 0000 ext 99630
Fax: 662 951 1023
E-mail: suvannee.t@dmsc.mail.go.th

TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA**Ms Ayse KURT**

Food Engineer
The Ministry of Food, Agriculture and Livestock
The General Directorate of Food and Control-Codex Division
Eskisehir Yolu 9.km Lodumlu
06530 Ankara
TURKEY
Tel: 00903122587752
Fax: 00903122587760
E-mail: ayse.kurt@tarim.gov.tr

Ms Ozgen CANAN OTO

Food Engineer
The Ministry of Food, Agriculture and Livestock
The General Directorate of Food and Control-Codex Division
Eskisehir Yolu 9.km Lodumlu
06530 Ankara
TURKEY
Tel: 00903122587751
Fax: 00903122587760
E-mail: ozgen.oto@tarim.gov.tr

UKRAINE - UCRANIA**Mr Serhii KOLESNYK**

Secretary of Commission/Head of Department
The National Codex Alimentarius Commission of
Ukraine/Research Center of Preventive Toxicology, Food and
Chemical Safety, Ministry
of Health
Secretariat/International relations and scientific advice
6, Heroiv Oborony str
03680 Kyiv
UKRAINE
Tel: +3800963480071
E-mail: ccp.ukraine@codex.co.ua

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO**Ms Stephen JOHNSON**

Head of Food Additives Policy
Food Standards Agency
Aviation House, 125 Kingsway
WC2B 6NH London
UNITED KINGDOM
E-mail: Stephen.johnson@foodstandards.gsi.gov.uk

**UNITED REPUBLIC OF TANZANIA -
RÉPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE -
REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA****Mr Khatib KHATIB**

DIRECTOR GENERAL
Zanzibar Bureau of Standard (ZBS)
P.O BOX 1136
+255 ZANZIBAR
UNITED REPUBLIC OF TANZANIA
Tel: +255777872021
E-mail: khatib.mwadini@zbs.go.tz

Mr Raymond NICHOLAUS WIGENGE

Director of Food Safety
Tanzania Food and Drugs Authority
Food Safety Division
P. O BOX 77150
+255 DAR ES SALAAM
UNITED REPUBLIC OF TANZANIA
Tel: +255 22 2450512
Fax: +255 22 2450793
E-mail: raywigenge@yahoo.com

**UNITED STATES OF AMERICA - ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA****Ms Susan CARBERRY**

Supervisory Chemist, Division of Petition Review
Office of Food Additive Safety (HFS-265)
Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food and Drug
Administration
5100 Paint Branch Parkway
20740-3835 College Park, MD
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +12404021269
ilFax: +13014362972
E-mail: susan.carberry@fda.hhs.gov

Mr Kyd BRENNER

Senior Consultant
DTB Associates LLP
1700 Pennsylvania Avenue, NW, Suite 200
Washington, DC 20006
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +1 202 684 2508
Fax: +1 202 684 2234
E-mail: kbrenner@dtbassociates.com

Mr Daniel FOLMER

Review Chemist, Division of Petition Review
Office of Food Additive Safety (HFS-265)
Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food and Drug
Administration 5100 Paint Branch Parkway
20740-3835 College Park, MD
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +12404021274
Fax: +13014362972
E-mail: daniel.folmer@fda.hhs.gov

Mr Paul HONIGFORT

Consumer Safety Officer, Division of Food Contact
Notifications
Office of Foods Additive Safety (HFS-275)
Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food and Drug
Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +1240-402-1206
Fax: +13014362972
E-mail: paul.honigfort@fda.hhs.gov

Ms Mari KIRrane

Wine Trade and Technical Advisor
Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau
International Trade Division
490 N. Wiget Lane
Walnut Creek, CA 94598
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +1 5136843289
Fax: +1 2024532678
E-mail: Mari.Kirrane@ttb.gov

Ms Brinda MAHADEVAN

Manager, Toxicologist/Abbott Nutrition/Abbot Laboratories
Regulatory Affair
3300 Stelzer Road
43219 Columbus, Ohio
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +1 614 624 3089
Fax: +1 6114 727 6245
E-mail: Brinda.mahadevan@abbott.com

Mr Matt MCKNIGHT

Senior Vice President
Market Access, Industry and Regulatory Affairs
U.S. Dairy Export Council
2101 Wilson Blvd, Suite 400
22201 Arlington, VA
Tel: +1.703.528.3049
Fax: +1.703.528.3705
E-mail: mmcknight@usdec.org

Ms Barbara MCNIFF

Senior International Issues Analyst
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture 1400 Independence Avenue,
Room 4870
20250-3700 Washington, DC
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +1 202 690 4719
Fax: +1 202 720 3157
E-mail: barbara.mcniciff@fsis.usda.gov

Mr Chih-Yung WU

International Trade Specialist
SProcessed Products & Technical Regulations
USDA Foreign Agriculture Service/OASA
1400 Independence Avenue SW Room 5532
20250 Washington, DC
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +1.202.720.9058
Fax: +1.202.690.0677
E-mail: chih-yung.wu@fas.usda.gov

Ms Li WU

Director, Food Safety
PepsiCO Corp/Frito Lay
7701 Legacy Drive, 3T-218
75024 Plano, Texas
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +1 214 606 8688
Fax: +1 972 334 4416
E-mail: wu.li@pepsico.com

**INTERNATIONAL INTERGOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS -
ORGANISATIONS INTER- GOUVERNEMENTALES
INTERNATIONALES -
ORGANIZACIONES INTERGUBERNAMENTALES
INTERNACIONALES**

African Union - Union Africaine - Unión Africana**Mr Andrew EDEWA**

Food Safety Officer
Westlands Road, Kenindia Business Park
00100 Nairobi
KENYA
Tel: +254203674000
Fax: +254203674341
E-mail: Andrew.Edewa@au-ibar.org

Office international de la vigne et du vin (OIV)**Mr Jean Claude RUF**

Scientific Coordinator
International Organisation of Vine and Wine (OIV)
18, Rue d'Aguesseau
75008 Paris
FRANCE
Tel: 33144948094
Fax: 33142669063
E-mail: jruf@oiv.int

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS ORGANISATIONS NON GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES – ORGANIZACIONES NON GUBERNAMENTALES INTERNACIONALES

Association International Association for the Development of Natural Gums (AIDGUM)

Mr Olivier BOVE
Regulatory Affairs
129 CHEMIN DE Croisset-CS94151
76723 ROUEN
FRANCE
Tel: +33(0)2 32 83 18 18
E-mail: o.bove@aidgum.com

Association of Manufacturers and Formulators of Enzyme Products (AMFEP)

Mr Peter HVASS
Senior Manager
Novozymes A/S
Krogshøjvej 36
2880 Bagsvaerd
DENMARK
Tel: +45 44463610
E-mail: amfep@agep.eu

Mr Youri SKASKEVITCH
Secretary General
Bd. Saint Michel 77-79
1040 Brussels
BELGIUM
Tel: +32479982500
E-mail: amfep@agep.eu

Calorie Control Council (CCC)

Ms Victoria BETTERIDGE
1 Kingsway
WC2B 6AT London
UNITED KINGDOM
Tel: 0044 207 257 2100
E-mail: victoria.betteridge@tateandlyle.com

Ms Theresa HEDRICK
Nutrition Communication Specialist
1100 Johnson Ferry Road
30342 Atlanta
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: 404 252-3663
Fax: 404 252-0774
E-mail: thedrick@kellencompany.com

Dr Sidd PURKAYASTHA
615 Glen Wood Luv
LOMBARD, 1L-60148
Tel: (217) 417-8440
E-mail: Sidd.Purkayastha@pureircle.com

Ms Nan XU
Regulatory Affairs Mgr,
China
450 Hautie Road
Shanghai
CHINA
Tel: 86 21 3774066-2170
Fax: 86 13795390946
E-mail: anna.xu@ingredion.com

Conseil européen de l'industrie chimique (European Chemical Industry Council) (CEPIC)

Mr Marc VERMEULEN
Director Foodchain and Protective Applications
4 Avenue E. Vannieuwenhuysse
1160 Brussels
BELGIUM
Tel: 0032 2 676 74 46
E-mail: mve@cefic.be

Comité européen des fabricants de sucre (CEFS)

Ms Céline BENINI
Scientific & Regulatory Affairs Officer
CEFS
Avenue de Tervuren 182
1150 Bruxelles
BELGIUM
Tel: 32 2 762 07 60
Fax: 32 2 771 00 26
E-mail: celine.benini@cefs.org

European Food Emulsifier Manufacturers' Association (EFEMA)

Ms Inger BILLESKOV
Head of delegation
Tel: +4529381855
E-mail: inger.billeskov@dupont.com

European Food and Feed Cultures Association (EFFCA)

Mr Youri SKASKEVITCH
Secretary General
Bd. Saint Michel 77-79
1040 Brussels
BELGIUM
Tel: +32479982500
E-mail: effca@agep.eu

Federation of European specially Food Ingredients Industries (ELC)

Mr Dirk Rainer CREMER
Head of delegation
E-mail: dirk.cremer@dsm.com

Ms Caroline REY
E-mail: caroline.rey@ecco-eu.com

Mr Hubertus Maria Elisabeth SCHERES
Member of Delegation
E-mail: Huib.Scheres@dupont.com

Fédération internationale des vins et spiritueux (FIVS)

Mr Timothy RYAN
Director, Regulatory Affairs and Compliance
E&J Gallo Winery
600 Yosemite Boulevard
95354 Modesto, California
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: + 1 209 341 3349
Fax: +1 209 341 7760
E-mail: Tim.ryan@eigallo.com

FoodDrinkEurope

Mr Emmanuel GUICHARD
Secretary General COFALEC
Food Policy Science and R&D
Avenue des Nerviens 9-31
1040 Brussels
BELGIUM
Tel: +33670580881
E-mail: guichard@cofalec.com

International Association of Color Manufacturers (IACM)**Ms Sarah CODREA**

Executive Director
1101 17th Street NW Suite 700
20036 Washington
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: 202-331-2463
Fax: 202-463-8998
E-mail: scodrea@vertosolutions.net

Ms Sandra GEBAUER

Wm. Wrigley Jr. Company
1132 W Blackhawk Street
60642 Chicago
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: 312-794-6029
Fax: 312-794-6161
E-mail: sandra.gebauer@wrigley.com

Mr Colin LI

Regulatory Affairs Manager
Shanghai Colorcon Coating Technology Limited
No. 688 Chundong Road, Shanghai Xinzhuang Industry Zone
Minhang
201108 Shanghai
CHINA
Tel: 86 21 6198 2422
E-mail: cli@colorcon.com

Ms Daphne SIM

Regional Regulatory Affairs Specialist, APAC
Chr. Hansen
E-mail: sgdsi@chr-hansen.com

Ms Aliah Abdul WAHAB

Regional Regulatory Director Asia Pacific
Chr. Hansen Singapore
Tel: 65 6631 9299
E-mail: sgaaw@chr-hansen.com

International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA)**Ms Sam JENNINGS**

Technical Adviser
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 209 11 55
Fax: +32 2 223 30 64
E-mail: secretariat@iadsa.org

Ms Yifan JIANG

Advisor, Regulatory Affairs
Rue de l'Association 50
3 Killiney Road #07-04
Winsland House 1
Singapore 239519
Tel: +6566810105
E-mail: yifanjiang@iadsa.org

Mr Xavier LAVIGNE

Rue de l'Association 50
1000 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 209 11 55
Fax: +32 2 223 30 64
E-mail: secretariat@iadsa.org

Mr Kazuo SUEKI

Rue de l'Association 50
1000 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 209 11 55
Fax: +32 2 219 73 42
E-mail: secretariat@iadsa.org

International Co-operative Alliance (ICA)**Mr Toshiyuki HAYAKAWA**

Staff
Japanese Consumers' Co-operative Union
Safety Policy Service
Coop Plaza 3-29-8, Shibuya, Shibuya-ku
150-8913 Tokyo
JAPAN
Tel: +81-3-5778-8109
Fax: +81-3-5778-8141
E-mail: toshiyuki.hayakawa@jccu.coop

International Council of Beverages Associations (ICBA)**Ms Paivi JULKUNEN**

Chair, ICBA Committee for Codex
1101 16th Street NW
20036 Washington
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +14046762677
Fax: +14045982677
E-mail: pjulkunen@coca-cola.com

Mr Taher SHOUKRY

SRA Manager, MENA
The Coca-Cola Export Corporation
Office Park Building
Block B, Knowledge Village
Dubai
UNITED ARAB EMIRATES
Tel: +9714 4444 585
E-mail: tshoukry@coca-cola.com

Mr Hidekazu HOSONO

Regulatory Affairs
ISDA
3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Cyuou-ku
103-0022 Tokyo
JAPAN
Tel: 81-3-3270-7300
Fax: 81-3-3270-7306
E-mail: Hidekazu_Hosono@suntory.co.jp

Mr Wei SUN

SRA Director, China
The Coca-Cola Company
International Organization
702 Full Link Plaza Mansion, No.18 Chaoyangmenwai Avenue
100020 Beijing
CHINA
Tel: +86-10-58610-388
Fax: 404-598-2895
E-mail: wsun@coca-cola.com

International Chewing Gum Association (ICGA)**Mr Christophe LEPRETRE**

Regulatory & Scientific Affairs
1001G Street, N.W
Suite 500 West
Washington D.C. 20001
USA
Tel: +32 (0) 2 645 5060
Fax: +32 (0) 2 645 5050
E-mail: lepretre@gumassociation.org

Ms Yannie CHUNG

Senior Scientific & Regulatory Affairs Specialist-Asia
Wrigley Asia Pacific Ltd.
23/F, Dorset House,
Taikoo Place, 979 King's Road
Quarry Bay
Hongkong
Tel: +852 228 50201
Fax: +852 2858 9722
E-mail: yannie.chung@wrigley.com

Ms Lisa LAI

Corporate Affairs
Wrigley Taiwan Limited
9F/#112, the first part of Zhongxiao East Rd
Tel: +886273223123
TAIWAN
E-mail: Lisa.Lai@Wrigley.com

Ms Jenny LI

Legal Consultant Suite 3604, The Bund Center, 222 Yan'an
Dong Lu
200002 Shanghai
CHINA
Tel: +86 21 6335 1000
Fax: +86 21 6335 1618
E-mail: li@khlaw.com

Ms Trapta RASTOGI

Regulatory Manager
Wrigley India Puidi Limited
Building 9B, 10th floor DLF Cybacity, Phase III
Guagaon-122002
INDIA
Tel: +91 12439406789
Fax: +91 1243041900
E-mail: Trapta.Rastogi@wrigley.com

Ms Lily XU

Scientific & Regulatory Affairs
Wrigley
Corporate Affairs Department
33F, R&F Center, 10 Hua Xia Road, Zhujiang Xincheng,
Tianhe District
510-623 Guangzhou
CHINA
Tel: +86 20 8519 6069
E-mail: Lily.Xu@Wrigley.com

International Council of Grocery Manufacturers Associations (ICGMA)**Ms Adrienne BLACK**

Senior Manager, Science Policy and Chemical Safety
Grocery Manufacturers Association
1350 I Street, NW, Suite 300
20005 Washington, DC
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: 1 202 639 5972
E-mail: ablack@gmaonline.org

Ms Wendy GAO

Director, North Asia Regional Regulatory Affairs
Cargill, Inc
Suite 2601, Tower B, Ping An International Financial Center,
No 3 Xinyuan South Road, Chaoyang District
100027 Beijing
Tel: 86 10 8414 2655
E-mail: Wendy_Gao@cargill.com

Ms Deborah YUU

Manager, Ingredient Regulatory and Labeling
General Mills, Inc
1 General Mills Blvd, MS W01 – C
55426 Minneapolis, MN
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: 1 763 764 5563
E-mail: debbie.yuu@genmills.com

International Dairy Federation (IDF)**Mr Michael HICKEY**

Delegate
Irish National Committee of IDF
Derryreigh, Creggane,
Co. Cork Charleville
IRELAND
Tel: +353 63 89392
E-mail: mfhickey@oceanfree.net

Ms Aurélie DUBOIS-LOZIER

Standards Officer
International Dairy Federation
Boulevard Auguste Reyers, 70/B
1030 Brussels
BELGIUM
Tel: +3223256745
E-mail: adubois@fil-idf.org

Mr Allen SAYLER

Managing Partner
Center for Food Safety & Regulatory Solutions (CFSRS)
17290 River Ridge Blvd., Suite 103B
VA 22191 Woodbridge
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +1 571-931-6763
E-mail: asayler@cfsrs.com

International Food Additives Council (IFAC)**Mr Steven BASART**

International Food Additives Council
11F/1177 No 18 Xiaguangli
100027 Beijing
CHINA
Tel: 86 10 5923 1096
Fax: 86 10 5929 1090
E-mail: sbasart@kellencompany.com

Mr Nicholas GARDNER

Regulatory Affairs Specialist
International Food Additives Council
529 14th Street NW
20045 Washington
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: 202 207-1116
Fax: 202 591-2445
E-mail: ngardner@kellencompany.com

Ms Meredith GE

International Food Additives Council
CHINA
E-mail: mge@ashland.com

Mr Jean Xu

International Food Additives Council
11F/1177 No.18 Xiaguangli 100027 Beijing
China
Tel: 8610 59231096
Email: Jxu@kellencompany.com

Mr Ted HUAN

International Food Additives Council
Jiangsu
CHINA
E-mail: ted.huan@innophos.com

Ms Yan HUANG

Application Specialist
International Food Additives Council
Jiangsu
CHINA
E-mail: yan.huang@innophos.com

Mr Carl BAO

International Food Additives Council
1535 Hongmei Road Shanghai, China
CHINA
E-mail: carl.bao@CPKelco.com

Mr Kevin KENNY

COO
DECERIN LLC
1250 Connecticut Avenue NW#200
Washington DC 20036
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: 3015352234
Fax: 3019901086
E-mail: kkenny@decernis.com

Dr Pierre KIRSCH
 Scientific & Regulatory Advisor
 Fartech
 Avenue de Pesage 18/9
 Brussels
 BELGIUM
 Tel: 32473974002
 E-mail: kirsch@skynet.be

Ms Angela LIM
 Duport Nutrition & Health
 660 White Plains Rd
 Suite 610, Tarry town, Nt 10591
 10562 Ossining, NY
 UNITED STATES OF AMERICA
 E-mail: angela.lim@dupont.com

Mr Jiasheng SHEN
 International Food Additives Council
 4th F, Bldg. No. 92, 1122 Qinzhou No. Rd
 Shanghai
 E-mail: Roy.Shen@kerry.com

Mr Yingbin XU
 International Food Additives Council
 11F/1177, Block A, Gateway Plaza
 Beijing
 CHINA
 Tel: 86 19 5823 1985
 E-mail: JXu@kellencompany.com

Institute of Food Technologists (IFT)

Ms Gloria BROOKS-RAY
 Advisor, Codex and International Regulatory Affairs
 Exponent
 Center for Chemical Regulation and Food Safety
 P.O. Box 97
 07046 Mountain Lakes, NJ
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +1 973 334 4652
 E-mail: gbrooksray@exponent.com

Dr Mitchell CHEESEMAN
 Managing Director Environmental and Life Sciences
 Steptoe and Johnson
 1330 Connecticut Ave., N.W.
 20036 Washington, DC
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: 202-429-6473
 Fax: 202-429-3902
 E-mail: mcheeseman@steptoe.com

International Federation of Fruit Juice Producers (IFU)

Mr Hany FARAG
 Chairman, Legislation Committee
 International Federation of Fruit Juice Producers (IFU)
 14, rue de Turbigo F
 75001 Paris
 FRANCE
 Tel: +33 1 47 42 29 28
 Fax: +33 1 47 42 29 28
 E-mail: hany.farag@doleintl.com

International Glutamate Technical Committee (IGTC)

Dr Masanori KOHMURA
 Scientific Adviser
 Umami Manufacturers Association of Japan
 Hatchobori 3-11-8
 104-0032 Tokyo
 JAPAN
 Tel: +81 80 3258 1900
 Fax: +81 3 5250 8403
 E-mail: secretariat@e-igtc.org

Ms Yoko OBAYASHI
 External Scientific Affairs Dpt.
 Ajinomoto Co., Inc
 1-51-1, Kyobashi, Chuo-Ku,
 Tokyo, JAPAN, 104-8315
 Tel: +81 3 5252 8184
 Fax: +81 3 5250 8403
 E-mail: youko_oobayashi@ajinomoto.com

Mr Akira OTABE
 External Scientific Affairs
 Ajinomoto Co., Inc
 1-51-1, Kyobashi, Chuo-Ku,
 104-8315 Tokyo
 JAPAN
 Tel: +81 3 5252 8184
 Fax: +81 3 5250 8403
 E-mail: akira_otabe@ajinomoto.com

International Life Sciences Institute (ILSI)

Mr Ryuji YAMAGUCHI
 Executive Director
 ILSI Japan
 Nishikawa Building 5F, 3-5-19, Kojimachi, Chiyoda-ku
 102-0083 Tokyo
 JAPAN
 Tel: 81-3-5215-3535 Fax: 81-3-5215-3537
 E-mail: ryamaguchi@ilsijapan.org

Ms Pauline CHAN
 Director, Scientific Program
 ILSI Southeast Asia Region
 9 Mohamed Sultan Road #02-01238959 Singapore
 SINGAPORE
 Tel: 65-63525220
 E-mail: panlinechan@ilsisea.org.sg

Ms Jenny YUEH-ING CHANG
 Executive Director
 ILSI Taiwan
 No. 1, Sec. 4, Roosevelt Road,
 National Taiwan University
 106 Taipei
 TAIWAN
 Tel: 886-2-33669890
 E-mail: jenny@ilsitaiwan.org

Dr Shin-mo HAYASHI
 San-Ei Gen F.F.I., Inc.
 1-4-9, Hirano-machi
 540-8688 Chuo-ku, Osaka
 JAPAN
 Tel: 81-6-6202-3752
 Fax: 81-6-6202-3753
 E-mail: shinmo-hayashi@saneigenffi.co.jp

Dr Tadashi HIRAKAWA
 Director
 ILSI Japan
 Nishikawa Building 5-F, 3-5-19, Kojimachi
 102-0083 Chiyoda-ku, Tokyo
 JAPAN
 Tel: 81-3-5215-3535
 Fax: 81-3-5215-3537
 E-mail: thirakawa@ilsijapan.org

Mr Seng Hong Tan
 Senior Executive, compliance & Regulatory
 Cerebos Pacific Limited
 Group Quality Assurance
 3 Biopolis Drive #06-14/19 Synapse
 138623 Singapore
 SINGAPORE
 Tel: 65-65789449
 E-mail: tsh@cerebos.com.sg

Mr Jaw-Jou KANG

Professor
National Taiwan University
Graduate Institute of Toxicology, College of Medicine
5F, No. 1, Sec. 1, Jen-Ai Road
100 Taipei
TAIWAN
Tel: 886-2-23123456, ext. 88603
Fax: 886-2-23410217
E-mail: jjkang@ntu.edu.tw

Mr Philip KWAN

Senior Regulatory Affairs Specialist
MARS/Wrigley Asia Pacific
23/F, Dorset House, Taikoo Place 979 King's Road, Quarry
Bay
Hong Kong
HONG KONG
Tel: 852-22850208
Fax: 852-28582722
E-mail: philip.kwan@wrigley.com

Mr Hiroyuki OKAMURA

Senior Advisor
T. Hasegawa Co., Ltd.
Quality Assurance
5th Floor, Hatchobori Center Building, 4-6-1,
Hatchobori
104-8531 Chuo-ku, Toyko
JAPAN
Tel: 81-3-5205-7502
Fax: 81-3-3241-1300
E-mail: hiroyuki_okamura@t-hasegawa.co.jp

Mr Keng Ngee TEOH

Manager, Scientific Programs
ILSI Southeast Asia Region
9 Mohamed Sultan Road #02-01
238959 Singapore
SINGAPORE
Tel: 65.6352.5220
Fax: 65.6352.5536
E-mail: kengngtee@ilsisea.org.sg

Ms Debbie WANG

Manager, Compliance & Regulatory
Cerebos Pacific Limited
Group Quality Assurance
3 Biopolis Drive #06-14/19 Synapse
138623 Singapore
SINGAPORE
Tel: 65-65789471
E-mail: dwws@cerebos.com.sg

International Organization of the Flavor Industry (IOFI)**Mr Thierry CACHET**

Regulatory & Advocacy Director
International Organization of the Flavor Industry
6, Avenue des Arts
B-1210 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 214 20 50
Fax: +32 2 214 20 69
E-mail: secretariat@iofiorg.org

International Sweeteners Association (ISA)**Ms Frances HUNT**

Secretary General
International Sweeteners Association (ISA)
Avenue des Gaulois 9
1040 Brussels
BELGIUM
Tel: 003227365354
E-mail: isa@ecco-eu.com

International Special Dietary Foods Industries (ISDI)**Ms Olive MISA**

Member ISDI
rue de l'Association 50
1000 Brussels
BELGIUM
Tel: 003222091143
Fax: 003222197342
E-mail: secretariat@isdi.org

Ms Ziting ZHANG

Member ISDI
EU Chambe of Commerce in China
Tel: 0086-10-64622066 ext.33
Fax: 0086-10-64622067
E-mail: ztzhang@europeanambes.com.cn

International Union of Food Science and Technology (IUFOST)**Mr John LUPIEN**

Adjunct Professor
University of Massachusetts
Food Science
University of Massachusset
01003 Amherst MA
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +39-06-5725-0042
E-mail: john@jrlupien.net

Mr Duo LI

Professor
Zhejiang University
Food science and nutrition
Zhejiang University
Hangzhou
CHINA
Tel: +86 13819484621
E-mail: duoli@zju.edu.cn

World Association of Seaweed Processors (MARINALG International)**Ms Eunice CUIRLE**

Manager, Global Regulatory Affairs
FMC Health & Nutrition of FMC Corporation
1735 Market Street
19103 Philadelphia
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +215-299-6999
Fax: +215-299-6821
E-mail: eunice.cuirle@fmc.com

Ms Joy HARDINGE

Regulatory Advisor
Marinalg
43 Mountbatten Way, Brabourne Lees
TN25 6PZ Ashford
UNITED KINGDOM
Tel: 44 1303812569
E-mail: ajhconsulting@btinternet.com

Natural Food Colours Association (NATCOL)**Ms Valerie RAYNER**

Chair Legislation WG
NATCOL
FMC Health & Nutrition
Third Avenue, Centrum 100
DE14 2WD Burton-on-Trent
UNITED KINGDOM
Tel: 00447980901991
Fax: 00353214919673
E-mail: wql@natcol.org

Ms Brigitte GROTHE

Global Regulatory Affairs Manager
 BASF SE
 Human Nutrition
 G-ENH/R - G31,
 68623 Lampertheim
 GERMANY
 Tel: +49 621 60-44322
 Fax: +49 621 60-6644322
 E-mail: brigitte.grothe@basf.com

National Health Federation (NHF)**Mr Scott TIPS**

President
 National Health Federation
 P.O. Box 688
 91017 Monrovia, California
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: 16263572181
 Fax: 16263030642
 E-mail: scott@rivieramail.com

Ms Katherine CARROLL

Associate Editor
 National Health Federation
 P.O. Box 688
 91017 Monrovia
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: 16263572181
 Fax: 16263030642
 E-mail: katacarroll@gmail.com

Organisation des fabricants de produits celluloseux alimentaires (OFCA)**Mr Evert IZEBOU**

Secretary
 Kerkweide 27
 2265DM
 Leidschendam Netherlands
 E-mail: ofca@kpnmail.nl

United States Pharmacopeial Convention (USP)**Ms Carla MEJIA**

Senior Scientific Liaison
 United States Pharmacopeial Convention
 Food Standards
 12601 Twinbrook Parkway
 20852 Rockville
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: 301-816-8571
 E-mail: cdm@usp.org

**Food and Agricultural Organization of the United Nations
 Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et
 l'agriculture -
 Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación
 y la Agricultura (FAO)**

Mr Vittorio FATTORI

Food Safety and Quality Officer
 Food Safety and Codex Unit,
 Agriculture and Consumer Protection Department, FAO
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome
 ITALY
 Tel: +39 06570 56951
 Fax: +39 06570 54593
 E-mail: vittorio.fattori@fao.org

Ms Inge MEYLAND

FAO Secretary to JECFA
 Food safety and Codex Unit
 Agriculture and Consumer Protection Department, FAO
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 ROME
 ITALY
 E-mail: jecfa@fao.org

**World Health Organization (WHO) -
 Organisation mondiale de la santé (OMS) -
 Organización Mundial de la Salud (OMS)**

Mr Jongsoo KIM

Department of Food Safety and Zoonoses (FOS)
 20 Avenue Appia
 CH-1211 Geneva
 SWITZERLAND
 Tel: + 41 22 791 3604
 Fax: +41 22 791 4807
 E-mail: kimjo@who.int

Mr Philippe VERGER

Department of Food Safety and Zoonoses
 20, Avenue Appia, CH-1211 Geneva 27
 Geneva
 SWITZERLAND
 Tel: + 41 22 791 30 53
 Fax: +41 79 701 94 62
 E-mail: verger@who.int

SECRETARIAT – SECRÉTARIAT - SECRETARÍA

**Codex Secretariat - Secrétariat du Codex -
 Secretaría del Codex**

Ms Annamaria BRUNO

Senior Food Standards Officer
 FAO/WHO Food Standards Programme
 Via delle Terme di Caracalla
 00153 Roma
 ITALY
 Tel: +39 6570 56254
 E-mail: annamaria.bruno@fao.org

Mr KyoungMo KANG

Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome
 ITALY
 Tel: +39 06570 54796
 E-mail: KyoungMo.Kang@fao.org

Mr Patrick SEKITOLEKO

Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome
 ITALY
 Tel: +39 06570 56626
 E-mail: patrick.sekitoleko@fao.org

**Host Government Secretariat -
 Secrétariat du Gouvernement responsable -
 Secretaría del Gobierno Hospedante**

Ms Xiumei LIU

Professor
 China National Center for Food Safety Risk Assessment
 Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
 100022 Beijing
 CHINA
 Tel: +8610-52165463
 Fax: +8610-52165408
 E-mail: liuxiumei@cfsa.net.cn

Ms Jing TIAN

Associate Professor
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
100022 Beijing
CHINA
Tel: +8610-52165402
Fax: +8610-52165408
E-mail: tianjing@cfsa.net.cn

Mr Jianbo ZHANG

Associate Professor
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
100022 Beijing
CHINA
Tel: +8610-52165425
Fax: +8610-52165424
E-mail: jianbozhang@cfsa.net.cn

Ms Hao DING

Research assistant
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
100022 Beijing
CHINA
Tel: +8610-52165407
Fax: +8610-52165408
E-mail: dinghao@cfsa.net.cn

Ms Hanyang LU

Research assistant
CFSA
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
100022 Beijing
CHINA
Tel: +8610-52165464
Fax: +8610-52165408
E-mail: luhanyang@cfsa.net.cn

Ms Xuedan MAO

Associate Professor
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
100022 Beijing
CHINA
Tel: +8610-52165403
Fax: +8610-52165408
E-mail: maoxuedan@cfsa.net.cn

Mr Hangyu YU

Research Assistant
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District
100022 Beijing
CHINA
Tel: +8610-52165465
Fax: +8610-52165408
E-mail: yuhangyu@cfsa.net.cn

Ms Lei ZHU

Associate Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District,
100022 Beijing
CHINA
Tel: +86 1052165427
Fax: +86 1052165424
E-mail: zhulei@cfsa.net.cn

Annexe II**AMENDEMENTS AUX NOTES DE LA NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA)**

(pour adoption)

N° de note	Note actuelle	Notes amendées
2	À base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.	À base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.
3	Traitement de surface.	Utilisation dans le traitement de surface uniquement.
4	Pour décoration, échantillonnage où marquage du produit.	Utilisation dans la décoration, l'estampillage ou le marquage du produit uniquement.
7	Pour les succédanés de café uniquement.	Utilisation dans les succédanés de café uniquement.
9	10 000 mg/kg pour les produits à base de café prêts à boire.	À l'exception des produits à base de café prêts à boire à 10 000 mg/kg
11	À base de farine.	Sur la base de la farine.
12	Transfert à partir de substances aromatisantes.	Suite au transfert à partir de substances aromatisantes.
15	À base de matière grasse ou d'huile.	Sur la base des matières grasses ou de l'huile.
16	Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.	Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson uniquement.
18	Concentration ajoutée: résidus non détectés dans les aliments prêts à consommer.	En tant que concentration ajoutée: résidus non détectés dans les aliments prêts à consommer .
19	Utilisé dans la graisse de cacao; concentration d'utilisation sur une base d'aliments prêts à consommer;	Partager en deux notes : Note 19: « Utilisation dans la graisse de cacao uniquement. » Note 72: « Sur la base des aliments prêts à consommer. »
20	Basé sur la quantité totale de stabilisants, d'épaississants et/ou de gommés.	Basé sur la quantité totale Seul ou en combinaison avec d'autres stabilisants, épaississants et/ou gommés.
31	De la purée utilisée.	Sur la base de la purée utilisée.
34	Sur une base anhydre.	Sur la base anhydre.
36	Concentration résiduelle.	Sur la base de la concentration résiduelle.
38	Concentration dans les préparations écrémées.	Sur la base de la préparation écrémée.
39	Uniquement lorsque le produit contient du beurre ou d'autres matières grasses et huiles.	Uniquement lorsque Utilisation dans les produits contenant du beurre ou d'autres matières grasses et huiles uniquement.
40	SIN 451i (triphosphate pentasodique) uniquement, pour améliorer l'efficacité des benzoates et des sorbates	(Triphosphate pentasodique) Triphosphate pentasodique (SIN 451(i)) uniquement, pour améliorer l'efficacité des benzoates et des sorbates.
41	Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement.	Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement.
47	Au poids du jaune d'œuf, sur une base sèche.	Sur la base sèche du poids du jaune d'œuf.
48	Pour les olives uniquement	Utilisation dans les olives uniquement.
55	Seul ou en combinaison, dans les limites pour le sodium, le calcium et le potassium spécifiées dans la norme de produit.	Seul ou en combinaison, Dans les limites pour le sodium, le calcium et le potassium spécifiées dans la norme de produits pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (CODEX STAN 72-1981): seul ou en combinaison avec d'autres sels de sodium, calcium, et/ou potassium

N° de note	Note actuelle	Notes amendées
56	Sous réserve qu'on ne détecte pas la présence d'amidon .	À l'exception des produits dans lesquels l'amidon est présent.
59	Utilisation en tant que gaz de conditionnement.	Utilisation en tant que gaz de conditionnement uniquement.
60	Lorsqu'il est utilisé comme agent de carbonation, le dioxyde de carbone contenu dans le vin fini ne doit pas excéder 39,2 mg/kg.	À l'exception de l'utilisation en tant qu'agent de carbonation: le CO2 dans le vin fini ne doit pas dépasser 39,2 mg/kg.
63	Basé sur la quantité d'ingrédients laitiers.	Sur la base de la quantité d'ingrédients laitiers.
64	Concentration ajoutée aux haricots secs; 200 mg/kg dans les aliments prêts à consommer, sur une base anhydre.	Partager en deux notes : Note 64: « Utilisation dans les haricots secs uniquement » ; Nouvelle note : « Le niveau dans les aliments prêts à consommer ne dépassera pas 200 mg/kg, sur une base anhydre ».
65	Transfert à partir de préparations nutritives.	Suite au transfert à partir de préparations nutritives.
66	En tant que formaldéhyde. Utilisation dans le provolone uniquement.	Partager en deux notes : Note 66: « En tant que formaldéhyde » et Nouvelle note: « Utilisation dans le provolone uniquement »
69	Utilisation comme agent de carbonation.	Utilisation en tant qu'agent de carbonation uniquement.
72	Basé sur les aliments prêts à consommer.	Sur la base des aliments prêts à consommer.
73	À l'exception du poisson entier.	À l'exclusion du poisson entier.
75	Utilisation dans le lait en poudre destiné aux machines distributrices uniquement.	Utilisation dans le lait en poudre destiné aux distributeurs automatiques uniquement.
76	Utilisation dans les pommes de terre uniquement.	Utilisation dans les pommes de terre uniquement.
78	50 000 mg/kg pour les vinaigres saumurés et balsamique uniquement.	À l'exception des 50 000 mg/kg vinaigres à marinade et balsamique à 50 000 mg/kg pour uniquement.
82	Utilisation dans les crevettes ; 6 000 mg/kg pour les espèces Crangon crangon et Crangon vulgaris.	À l'exception des crevettes (6 000 mg/kg pour les espèces Crangon crangon et Crangon vulgaris) à 6 000 mg/kg.
84	Pour les enfants âgés de plus d'un an uniquement.	Utilisation dans les produits pour nourrissons de plus d'un an uniquement.
86	Utilisation dans les nappages à dessert fouettés, autres que la crème uniquement	Utilisation dans les nappages à dessert fouettés autres que la crème uniquement
87	Concentration de traitement..	Sur la base de la concentration du traitement.
88	Transfert à partir de l'ingrédient.	Suite au transfert à partir de l'ingrédient.
89	Pour pâtes à tartiner pour sandwich uniquement.	Utilisation dans les pâtes à tartiner pour sandwich uniquement.
90	Utilisation dans les mélanges lait-saccharose dans le produit fini.	Utilisation dans les mélanges lait-saccharose dans le produit fini uniquement.
91	Benzoates et sorbates, seuls ou en combinaison.	Seul ou en combinaison: benzoates et sorbates, seuls ou en combinaison.
93	À l'exception du vin naturel produit à partir de raisin <i>Vitis vinifera</i> .	À l'exception À l'exclusion du vin naturel produit à partir du raisin <i>Vitis vinifera</i> .
96	Sur la base d'un poids secs d'édulcorant de haute intensité.	Sur la base du poids secs de l'édulcorant intense.
97	Dans le produit fini/cacao final et produits à base de chocolat.	Sur la base Dans le produit fini/ du produit à base de cacao et de chocolat fini.
98	Pour le contrôle des poussières	Utilisation dans le contrôle de la poussière uniquement.
100	Uniquement pour les produits cristallins et les enrobages au sucre.	Utilisation dans Uniquement les produits cristallins et les nappages à base de sucre uniquement.

N° de note	Note actuelle	Notes amendées
101	Concentration d'utilisation seule ne doit pas dépasser 15 000 mg/kg en combinaison.	Lorsqu'utilisé en combinaison avec d'autres émulsifiants, le niveau d'emploi combiné total ne doit pas dépasser 15 000 mg/kg en combinaison tel que spécifié dans la norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981).
104	Résidus maximaux de 5 000 mg/kg dans le pain et les produits de boulangerie au levain.	Résidus maximaux de 5 000 mg/kg A l'exception de l'utilisation dans le pain et des produits de boulangerie au levain: maximum résiduel de 5 000 mg/kg.
111	À l'exception du sirop de glucose sec utilisé dans la fabrication de la confiserie de sucre à 150 mg/kg et sirop de glucose utilisé dans la fabrication de confiserie de sucre à 400 mg/kg.	À l'exception de l'utilisation dans le sirop de glucose séché utilisé dans la fabrication de la confiserie sucrée à 150 mg/kg et du sirop de glucose utilisé dans la fabrication de la confiserie sucrée à 400 mg/kg.
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 l'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).	Concentration d'utilisation signalée En tant qu'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 l'aspartame pris individuellement ne doit pas dépasser les concentrations maximales individuelles pour l'acésulfame potassium ou l'aspartame (la concentration maximale signalée peut être convertie en équivalents d'aspartame en divisant par 0,68).
119	Concentration d'utilisation signalée en équivalents d'aspartame (la concentration maximale signalée peut être convertie sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,64). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec l'aspartame ou l'acésulfame potassium pris individuellement ne doit pas dépasser les concentrations maximales individuelles pour l'aspartame ou l'acésulfame potassium (la concentration maximale signalée peut être convertie en équivalents d'acésulfame potassium en multipliant par 0,68). ²	Concentration d'utilisation signalée En tant qu'équivalents d'aspartame (la concentration maximale signalée peut être convertie sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,64). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec l'aspartame ou l'acésulfame potassium pris individuellement ne doit pas dépasser les concentrations maximales individuelles pour l'aspartame ou l'acésulfame potassium (la concentration maximale signalée peut être convertie en équivalents d'acésulfame potassium en multipliant par 0,68).
121	À l'exception des produits à base de poisson fermenté à 1 000 mg/kg.	À l'exception de l'utilisation dans les produits à base de poisson fermenté à 1 000 mg/kg.
123	1 000 mg/kg pour les boissons dont le pH est supérieur à 3.5.	À l'exception de l'utilisation dans les boissons dont le pH est supérieur à 3,5 à 1 000 mg/kg.
124	Uniquement pour les produits contenant moins de 7% d'alcool éthylique.	Utilisation dans les produits contenant moins de 7% d'alcool éthylique uniquement.
125	Utilisation comme agent de démoulage pour les mélanges à base d'huile végétale en moules à cuire..	Utilisation dans un mélange à base d'huile végétale uniquement , en tant qu'agent de démoulage pour les moules à cuire. à base d'huile végétale en moules à cuire..
126	Pour le démoulage de la pâte lors de la séparation ou de la cuisson uniquement.	Utilisation dans le démoulage de la pâte lors du partage ou de la cuisson uniquement.
127	Comme servi au consommateur.	Sur la base servie au consommateur.
128	SIN 334 (acide tartrique) uniquement.	Acide tartrique (SIN 334) (Acide tartrique) uniquement.
129	Utilisation comme régulateur d'acidité dans le jus de raisin.	Utilisation comme régulateur de l'acidité dans le jus de raisin uniquement.

N° de note	Note actuelle	Notes amendées
131	Comme résultat de l'utilisation comme support de la saveur .	Comme résultat de l' Utilisation comme support de la saveur uniquement .
132	Excepté pour l'utilisation dans les boissons semi-congelées à 130 mg/kg (extrait sec).	À l'exception des boissons semi-gelées à 130 mg/kg sur une base sèche .
136	Pour prévenir le brunissement de certains légumes de couleur claire.	Utilisation pour prévenir le brunissement de certains légumes de couleur claire uniquement .
145	Produits à valeur énergétique réduite ou sans adjonction de sucre	Utilisation dans les produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté uniquement
146	Concentration d'utilisation pour le bêta-carotène (synthétique) (SIN 160ai); 35 mg/kg pour bêta-apo-8- carotène (SIN 160e) et bêta-apo-8'-acide caroténique, ester de méthyle ou éthyle (SIN 160f).	Partager en deux notes : Note 146 : « Bêta-carotène (synthétique) (SIN 160ai) uniquement . » Nouvelle note : « A l'exception de l'utilisation de bêta-apo-8- carotène (SIN 160e) et bêta-apo-8'-acide caroténique, ester de méthyle ou éthyle (SIN 160f) à 35 mg/kg . »
148	Utilisation dans les mini-bonbons et les bonbons menthe pour haleine fraîche à 10 000 mg/kg.	À l'exception des mini-bonbons et des bonbons menthe pour haleine fraîche à 10 000 mg/kg.
150	Concentration d'utilisation pour les préparations à base de soja; 25 000 mg/kg pour les protéines hydrolysées et/ou les préparations à base d'acides aminés.	Partager en 2 notes : Note 150: « Utilisation dans les préparations à base de soja uniquement . » Nouvelle note: « A l'exception des protéines hydrolysées et/ou des préparations à base d'acides aminés à 25 000 mg/kg . ».
151	Concentration d'utilisation pour les préparations à base de soja; 1 000 mg/kg pour les protéines hydrolysées et/ou les préparations à base d'acides aminés.	Partager en 2 notes : Note 150: Utilisation dans les préparations à base de soja Note 151 : A l'exception des protéines hydrolysées et/ou des préparations à base d'acides aminés à 1 000 mg/kg
152	Pour la friture uniquement.	Utilisation dans la friture uniquement.
156	Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 2 500 mg/kg.	À l'exception des micro-édulcorants et des menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 2 500 mg/kg.
157	Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 2 000 mg/kg.	À l'exception des micro-édulcorants et des menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 2 000 mg/kg.
158	Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 1 000 mg/kg.	À l'exception des micro-édulcorants et des menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 1 000 mg/kg.
163	Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 3 000 mg/kg.	À l'exception des micro-édulcorants et des menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 3 000 mg/kg.
164	Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 30 000 mg/kg.	À l'exception des micro-édulcorants et des menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 30 000 mg/kg.
166	Pour les pâtes à tartiner à base de lait uniquement.	Utilisation dans les pâtes à tartiner à base de lait uniquement.
167	Pour les produits déshydratés uniquement.	Utilisation dans les produits déshydratés uniquement.
168	Extrait de quillaia de type 1 (SIN 999(i)) uniquement. La concentration maximale d'utilisation est exprimée sur la base de la saponine	Partager en 2 notes : Note 168: « Extrait de quillaia de type 1 (SIN 999(i)) uniquement. » et nouvelle note « Sur la base de la saponine . »
178	Exprimé en tant qu'acide carminique.	Exprimé En tant qu'acide carminique .
179	Pour rétablir la perte de couleur naturelle dans la transformation uniquement	Utilisation dans le rétablissement de la perte de couleur naturelle dans la transformation uniquement.

N° de note	Note actuelle	Notes amendées
181	Exprimé en tant qu'anthocyanine.	Exprimé En tant qu'anthocyanine.
182	Excepté pour l'utilisation dans le lait de coco.	À l'exclusion du l'utilisation dans le lait de coco.
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).	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). Si utilisé en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), le niveau d'emploi maximal combiné exprimé en tant que potassium d'acésulfame ne devrait pas dépasser ce niveau.
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).	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). Si utilisé en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), le niveau d'emploi maximal combiné exprimé en tant qu'aspartame ne devrait pas dépasser ce niveau.
192	Pour les produits liquides uniquement.	Utilisation dans les produits liquides uniquement.
194	Utilisation dans les nouilles instantanées conformément à la Norme pour les nouilles instantanées (CODEX STAN 249-2006) uniquement	Uniquement Utilisation dans les nouilles instantanées relevant de la Norme pour les nouilles instantanées (CODEX STAN 249-2006) uniquement
198	Concentration d'utilisation pour les produits solides (par ex. barres énergétiques, de substitution aux repas ou fortifiées); 600 mg/kg en tant que stéviol équivalents pour utilisation dans les produits liquides.	Partager en 2 notes Note 198 : « Utilisation dans les produits solides (par ex. barres énergétiques, de substitution aux repas ou fortifiées) uniquement; et Nouvelle note : « A l'exception de l'utilisation dans les produits liquides à 600 mg/kg en tant qu'équivalents de stéviol.
199	Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 6 000 mg/kg en tant qu'équivalents du stéviol.	À l'exception des micro-édulcorants et des menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 6 000 mg/kg en tant qu'équivalents de stéviol.
204	Utilisation à 50 mg/kg dans longane et litchi uniquement.	À l'exception du à 50 mg/kg longane et du litchi uniquement à 50 mg/kg.
205	Utilisation à 50 mg/kg pour prévenir le brunissage de certains légumes légèrement colorés.	À l'exception de l'utilisation à 50 mg/kg pour prévenir le brunissement de certains légumes légèrement colorés à 50 mg/kg.
206	Utilisation à 30 mg/kg en tant qu'agents blanchissants uniquement dans les produits se conformant à la Norme pour les produits aqueux à base de noix de coco (CODEX STAN 240-2003).	À l'exception de l'utilisation à 30 mg/kg en tant qu'agent de blanchiment uniquement dans les produits relevant de la Norme pour les produits aqueux à base de noix de coco (CODEX STAN 240-2003) à 30 mg/kg.
207	Utilisation à 50 000 mg/kg dans la sauce de soja destinée à une transformation ultérieure.	À l'exception de à 50 000 mg/kg la sauce de soja destinée à une transformation ultérieure à 50,000 mg/kg.
210	Utilisation dans les pâtes faites de Triticum aestivum, et pour emploi dans les nouilles.	Utilisation dans les pâtes à base de Triticum aestivum, et utilisation dans les nouilles uniquement.
212	À l'exception des produits se conformant à la Norme pour le bouillon et les consommés (CODEX STAN 117-1981) à 3000 mg/kg.	À l'exception des produits relevant de la Norme pour le bouillon et les consommés (CODEX STAN 117-1981) à 3000 mg/kg.
217	Utilisation à 300 mg/kg dans les nappages uniquement.	À l'exception des à 300 mg/kg nappages uniquement à 300 mg/kg.
219	A l'exception d'un emploi à 5000 mg/kg dans les boissons non alcooliques anisées, à base de noix de coco, à base d'amandes.	A l'exception des à 5000 mg/kg boissons non alcooliques anisées, à base de noix de coco, et à base d'amandes à 5 000 mg/kg.

N° de note	Note actuelle	Notes amendées
223	A l'exception d'un emploi à 3,000 mg/kg dans les produits contenant des fruits, des légumes ou des viandes ajoutées	À l'exception des à 3,000 mg/kg produits contenant des fruits, des légumes ou des viandes ajoutées à 3 000 mg/kg.
228	A l'exception d'un emploi à 1,320 mg/kg pour stabiliser le lactosérum liquide à niveau élevé en protéines utilisé pour une transformation ultérieure dans des concentrés de protéines.	À l'exception de l'utilisation à 1320 mg/kg pour stabiliser le lactosérum liquide à taux élevé de protéines utilisé pour une transformation ultérieure dans des concentrés de protéines à 1320 mg/kg.
229	Pour un emploi en tant qu'agent de traitement de la farine, agent levant ou levain.	Utilisation en tant qu'agent de traitement de la farine, agent levant ou agent de levage uniquement.
231	Uniquement pour un emploi dans les laits fermentés aromatisés et les laits fermentés traités thermiquement après fermentation.	Uniquement —Utilisation dans les laits fermentés aromatisés et les laits fermentés traités thermiquement après fermentation uniquement.
232	Uniquement pour un emploi dans les graisses végétales conformément à la norme pour les graisses comestibles et les huiles non couvertes par des normes individuelles (CODEX STAN 019-1981), seul ou en combinaison.	Utilisation dans les graisses végétales relevant de la norme pour les graisses comestibles et les huiles non couvertes par des normes individuelles (CODEX STAN 019-1981), seul ou en combinaison uniquement
234	For use as stabilizer or thickener only.	Utilisation en tant que stabilisant ou épaississant uniquement.
235	Use restricted to reconstitution and recombination only.	Utilisation dans les produits reconstitués et recombinés uniquement.
238	BPF dans les aliments relevant de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981).	À l'exception des produits BPF dans les aliments relevant de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981).
240	Dans la limite pour le sodium répertorié dans la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») (CODEX STAN 73-1981)	Le niveau d'utilisation est dans la limite pour le sodium répertorié dans la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») (CODEX STAN 73-1981)
242	Utilisation en tant qu'antioxydant	Utilisation en tant qu'antioxydant uniquement
243	Utilisation en tant qu'agent levant dans les produits relevant de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981) et en tant que régulateur d'acidité dans les produits relevant norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») (CODEX STAN 73-1981).	<u>Partager en 2 notes</u> <u>Note 243 :</u> Utilisation en tant qu'agent levant dans les produits relevant de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981) uniquement, en tant qu'agent levant et <u>Nouvelle note :</u> « Utilisation en tant que régulateur d'acidité dans les produits relevant de la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») (CODEX STAN 73-1981) uniquement, en tant que régulateur de l'acidité. »
244	Utilisation dans la pâte de biscuit	Utilisation dans la pâte de biscuit uniquement.
245	Utilisation dans les légumes marinés, à l'exception d'un emploi dans la perilla en saumure à 780 mg/kg.	<u>Partager en 2 notes :</u> <u>Note 245 :</u> « Utilisation dans les légumes marinés uniquement » et <u>Nouvelle note :</u> « A l'exception de l'utilisation dans la perilla en saumure à 780 mg/kg. »
248	Utilisation en tant qu'agent levant	Utilisation en tant qu'agent levant uniquement.
249	Utilisation en tant qu'agent levant dans les mélanges pour les pains et petits pains au lait cuits à la vapeur.	Utilisation en tant qu'agent levant dans les mélanges pour les pains et petits pains au lait cuits à la vapeur uniquement.
255	Utilisation à 1,700 mg/kg dans les assaisonnements appliqués aux aliments dans la catégorie d'aliments 15.	À l'exception des assaisonnements appliqués aux aliments dans la catégorie d'aliments 15.1 à 1700 mg/kg.

N° de note	Note actuelle	Notes amendées
258	A l'exception de l'emploi dans le sirop d'érable.	À l'exception du de l'emploi dans le sirop d'érable.
262	For use in edible fungi and fungus products	Utilisation dans les champignons comestibles et les produits à base de champignons uniquement .
263	20,000 mg/kg dans les champignons marinés.	À l'exception des 20,000 mg/kg champignons marinés à 20 000 mg/kg .
264	Acide citrique (SIN 220) et acide lactique (SIN 270) 5,000 mg/kg unique ou en combinaison dans les champignons stérilisés.	A l'exception des champignons stérilisés à 5 000 mg/kg : acide citrique (SIN 330) et acide lactique (SIN 270) 5,000 mg/kg seul ou en combinaison. dans les champignons stérilisés.
265	Utilisation dans les pommes de terre frites surgelées en tant que séquestrant	Utilisation dans les pommes de terre frites surgelées uniquement , en tant que séquestrant
266	Ne pas utiliser dans le hareng salé atlantique et le sprat.	À l'exclusion Ne pas utiliser du hareng salé de l'Atlantique et du sprat.

Annexe III

**RÉVISION DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES
DANS LES NORMES DE PRODUITS
(pour adoption)**

Norme pour les laits en poudre et la crème en poudre (CODEX STAN 207-1999)

- Réviser les dispositions relatives à l'aluminosilicate de sodium (SIN 554) et l'aluminosilicate de calcium (SIN 556) à 265 mg/kg en tant qu'aluminium seul ou en combinaison.

Norme pour la caséine alimentaire et produits dérivés (CODEX STAN 290-1995)

- Réviser les dispositions relatives à l'aluminosilicate de sodium (SIN 554) et l'aluminosilicate de calcium (SIN 556) à 265 mg/kg en tant qu'aluminium seul ou en combinaison.

Norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre (CODEX STAN 251-2006)

- Réviser les dispositions relatives à l'aluminosilicate de sodium (SIN 554) et l'aluminosilicate de calcium (SIN 556) à 570 mg/kg en tant qu'aluminium seul ou en combinaison.

Annexe IV

**MESURES REQUISES SUITE AUX MODIFICATIONS DU STATUT DE LA DOSE JOURNALIÈRE
ADMISSIBLE (DJA) ET AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES DÉCOULANT DE LA 77^E
RÉUNION DU JECFA**

Numéro SIN	Additif alimentaire	Recommandation du 46^e CCFA
969	Advantame	Aucune action requise (Dans l'attente d'une évaluation ultérieure par le JECFA)
	Glucoamylase de <i>Trichoderma reesei</i> exprimée en <i>Trichoderma reesei</i>	Compris dans la base de données sur les auxiliaires technologiques
445 (i)	Ester glycérolique de gomme-résine (GEGR)	Aucune action requise (Dans l'attente d'une évaluation ultérieure par le JECFA)
445 (ii)	Ester glycérolique de colophane d'huile de pin (GETOR)	Aucune action requise
445 (iii)	Ester glycérolique de résine de bois (GEWR)	Aucune action requise
234	Nisine	Retrait de la note 28 de la NGAA sur la conversion de la DJA puisqu'elle n'est plus nécessaire
423	Acide octénylsuccinique (OSA) gomme arabique modifiée	Aucune action requise (Dans l'attente d'une évaluation ultérieure par le JECFA)

Annexe V**STATUT DE LA CONFIRMATION ET/OU REVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES DE PRODUITS****Partie A:**

Projet de norme pour les produits frais et surgelés à base de chair crue de noix de Saint-Jacques ou de pétoncles

4.2 Chair surgelée de noix de Saint-Jacques ou de pétoncles et chair surgelée de noix de Saint-Jacques ou de pétoncles rogués transformés avec des phosphates

Numéro SIN	Additif	Limite maximale	Statut de l'approbation
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	2 200 mg/kg en tant que phosphore	Approuvé par le 46 ^e CCFA

Partie B:

DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES POUR LE POISSON ET LES PRODUITS DÉRIVÉS DU POISSON¹

NORME POUR LES CREVETTES ET LES LANGOUSTINES SURGELÉES

CODEX STAN 92-1981:

Humectants – Agents de rétention d'humidité/d'eau

Numéro SIN	Additif	Limite maximale	Statut de l'approbation
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	2200 mg/kg en tant que phosphore, seul ou en combinaison	Approuvé par le 46 ^e CCFA
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène		
339(iii)	Phosphate trisodique		
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène		
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène		
340(iii)	Phosphate tripotassique		
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène		
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène		
341(iii)	Phosphate tricalcique		
450(i)	Diphosphate disodique		
450(ii)	Diphosphate trisodique		
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium		
452(i)	Polyphosphate de sodium		
452(ii)	Polyphosphate de potassium		

¹La liste comprend seulement les dispositions relatives aux additifs alimentaires transmises pour approbation par le 33^e CCFFP.

452(iii)	Polyphosphate de sodium calcium		
452 (iv)	Polyphosphate de calcium		
452 (v)	Polyphosphate d'ammonium		
542	Phosphate d'os		

NORME POUR LES LANGOUSTES SURGELÉES
CODEX STAN 95-1981

Humectants – Agents de rétention d'humidité/d'eau

Numéro SIN	Additif	Limite maximale	Statut de l'approbation
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	2200 mg/kg en tant que phosphore, seul ou en combinaison	Approuvé par le 46 ^e CCFA
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène		
339(iii)	Phosphate trisodique		
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène		
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène		
340(iii)	Phosphate tripotassique		
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène		
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène		
341(iii)	Phosphate tricalcique		
450(i)	Diphosphate disodique		
450(ii)	Diphosphate trisodique		
450(iii)	Diphosphate tétrasodique		
450 (v)	Diphosphate tetrapotassique		
450(vii)	diphosphate biacide de calcium		
452(ii)	Polyphosphate de potassium		
452(iii)	Polyphosphate de sodium calcium		
452 (v)	Polyphosphate d'ammonium		
542	Phosphate d'os		

NORME POUR LES BLOCS SURGELÉS DE FILETS DE POISSON, DE CHAIR DE POISSON HACHÉE ET DE MELANGES DE FILETS DE CHAIR DE POISSON HACHÉE

CODEX STAN 165-1989

Humectants – Agents de rétention d'humidité/d'eau

Numéro SIN	Additif	Limite maximale	Statut de l'approbation
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	2200 mg/kg en tant que phosphore, seul ou en combinaison	Approuvé par le 46 ^e CCFA
339(iii)	Phosphate trisodique		
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène		
340(iii)	Phosphate tripotassique		
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène		
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène		
341(iii)	Phosphate tricalcique		

450(i)	Diphosphate disodique		
450(ii)	Diphosphate trisodique		
450(vii)	diphosphate biacide de calcium		
452(ii)	Polyphosphate de potassium		
452(iii)	Polyphosphate de sodium calcium		
452 (v)	Polyphosphate d'ammonium		
542	Phosphate d'os		

NORME POUR LES BÂTONNETS, LES PORTIONS ET LES FILETS DE POISSON SURGELÉS - PANÉS OU ENROBÉS DE PÂTE À FRIRE

CODEX STAN 166-1989

Humectants – Agents de rétention d'humidité/d'eau

Numéro SIN	Additif	Limite maximale	Statut de l'approbation
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	2200 mg/kg en tant que phosphore, seul ou en combinaison	Approuvé par le 46 ^e CCFA
339(iii)	Phosphate trisodique		
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène		
340(iii)	Phosphate tripotassique		
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène		
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène		
341(iii)	Phosphate tricalcique		
450(i)	Diphosphate disodique		
450(ii)	Diphosphate trisodique		
450(vii)	diphosphate biacide de calcium		
452(ii)	Polyphosphate de potassium		
452(iii)	Polyphosphate de sodium calcium		
452 (v)	Polyphosphate d'ammonium		
542	Phosphate d'os		

Additifs alimentaires dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire

Agents levants

Numéro SIN	Additif	Limite maximale	Statut de l'approbation
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	440 mg/kg en tant que phosphore, seul ou en combinaison	Approuvé par le 46 ^e CCFA
340(iii)	Phosphate tripotassique		
341(iii)	Phosphate tricalcique		
450(i)	Diphosphate disodique		
450(ii)	Diphosphate trisodique		
450(iii)	Diphosphate tétrasodique		
450 (v)	Diphosphate tétrapotassique		
450 (vi)	Diphosphate dicalcique		
450(vii)	diphosphate biacide de calcium		

452(i)	Polyphosphate de sodium		
452(ii)	Polyphosphate de potassium		
452(iii)	Polyphosphate de sodium calcium		
452 (iv)	Polyphosphate de calcium		

Additifs pour la panure ou la pâte à frire

Epaississants

Numéro SIN	Additif	Limite maximale	Statut de l'approbation
400	Acide alginique	BPF	Approuvé par le 46 ^e CCFA
402	Alginate de potassium		
403	Alginate d'ammonium		
404	Alginate de calcium		

NORME GENERALE POUR LES FILETS DE POISSON SURGELES

(CODEX STAN 190-1995)

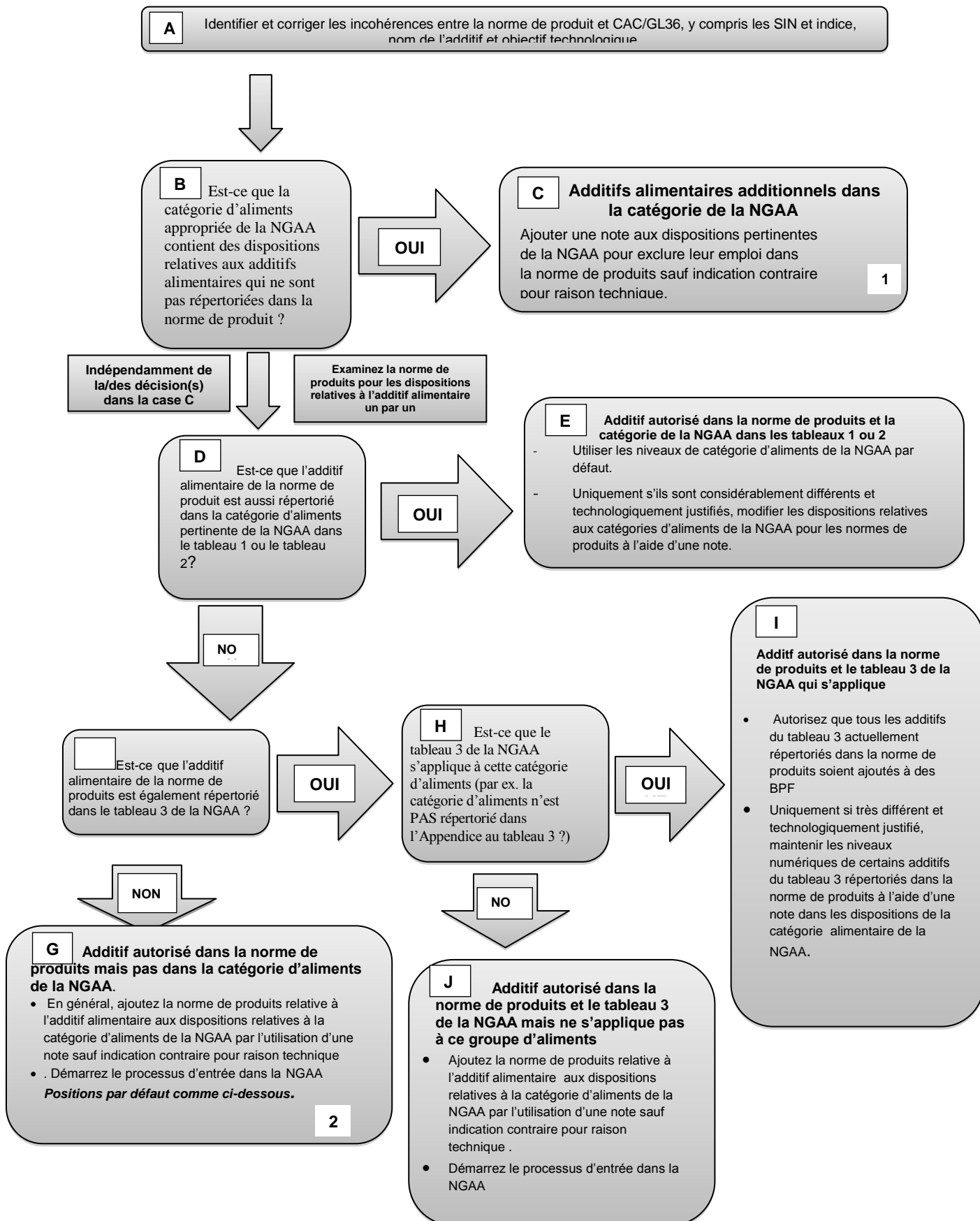
Humectants – Agents de rétention d'humidité/d'eau

Numéro SIN	Additif	Limite maximale	Statut de l'approbation
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	2200 mg/kg en tant que phosphore, seul ou en combinaison	Approuvé par le 46 ^e CCFA
339(iii)	Phosphate trisodique		
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène		
340(iii)	Phosphate tripotassique		
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène		
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène		
341(iii)	Phosphate tricalcique		
450(i)	Diphosphate disodique		
450(ii)	Diphosphate trisodique		
450(vii)	diphosphate biacide de calcium		
452(ii)	Polyphosphate de potassium		
452(iii)	Polyphosphate de sodium calcium		
452(v)	Polyphosphate d'ammonium		
542	Phosphate d'os		

Annexe VI

ARBRE DE DÉCISION RELATIF À L'APPROCHE RECOMMANDÉE POUR L'ALIGNEMENT DE LA NGAA SUR LES NORMES DE PRODUITS POUR LES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES

(pour information)



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

- Il est nécessaire que l'additif alimentaire soit technologiquement justifié et fiable à l'emploi.
- La NGAA a été développée afin de devenir l'unique point de référence pour les additifs alimentaires au sein du Codex Alimentarius et devrait par conséquent prendre en compte toute disposition relative aux additifs alimentaires dans les normes de produits.
- Il est reconnu que les normes de produits ont des raisons techniques légitimes pour un ensemble réduit d'autorisations relatives aux additifs alimentaires tout en tenant compte également que là où possible les dispositions de la NGAA devraient être utilisées par défaut.
- Il a été souscrit à une approche de l'arbre de décision afin d'harmoniser les autorisations relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits avec l'emploi de la NGAA.
- L'arbre de décision constitue un outil pour le CCFA afin d'aligner les normes de produits avec la NGAA. Toutefois il est reconnu qu'il peut y avoir des cas où les résultats de son application ne sont pas pertinents avec l'intention du Comité de produits, ou ne sont pas conformes avec les principes généraux pour une entrée dans la NGAA. Dans ces cas, les entrées devraient être examinées sur la base du cas par cas.
- Il n'est pas considéré comme approprié d'autoriser automatiquement l'addition de tous les additifs alimentaires dans le tableau 3 de la NGAA aux normes de produits mais d'autoriser pour tous les additifs du tableau 3 qui sont actuellement répertoriés dans une norme de produits particulière d'être ajoutés à des BPF à travers la NGAA à moins que cela soit justifié technologiquement de restreindre leur emploi pour ce produit.
- Lorsqu'il sera clair que l'intention du comité de produit pertinent était de répertorier tous les additifs alimentaires appartenant à une certaine catégorie fonctionnelle, l'autorisation de tous les additifs alimentaires du tableau 3 appartenant à une telle catégorie est appropriée. Cette approche est conforme au Manuel de procédure du Codex concernant la structure de la section relative aux additifs alimentaires³. En particulier, une référence à la catégorie fonctionnelle associée et à la catégorie d'aliments de la NGAA est appropriée, exception faite lorsqu'une liste des additifs spécifiques est technologiquement justifiée pour un produit qui est soumis à une norme de produits.

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

Annexe VII**AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES CODEX POUR LES PRODUITS CARNÉS****(pour adoption)****A. NORME POUR LE CORNED BEEF (CODEX STAN 88-1981)****4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

4.1 Les agents de conservation utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 08.3.2 « Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement » et ses catégories d'aliments mères sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de cette norme. Seuls certains additifs alimentaires du tableau 3 (tel qu'indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de cette norme.

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

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

4.1 Les agents de conservation, les humectants et les colorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 08.3.2 « Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement » et ses catégories d'aliments affiliées sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de cette norme. Seuls certains additifs alimentaires du tableau 3 (tel qu'indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de cette norme.

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

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

C. NORME POUR LE JAMBON CUIT (CODEX STAN 96-1981)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

4.1 Les agents de conservation, les humectants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 08.2.2 « Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement en pièces entières ou en morceaux » et ses catégories d'aliments affiliées sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de cette norme. Seuls certains additifs alimentaires du tableau 3 (tel qu'indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de cette norme.

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

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

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Les agents de conservation, les humectants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 08.2.2 « Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement en pièces entières ou en morceaux » et ses catégories d'aliments affiliées sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de cette norme. Seuls certains additifs alimentaires du tableau 3 (tel qu'indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de cette norme.

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

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

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Les agents de conservation, les humectants et les colorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 08.3.2 (Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement) et ses catégories d'aliments affiliées sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de cette norme. Seuls certains additifs alimentaires du tableau 3 (tel qu'indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de cette norme.

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

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

Annexe VIII**AVANT-PROJET DES DIRECTIVES POUR L'ÉVALUATION SIMPLE DE L'EXPOSITION ALIMENTAIRE
AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES****(Révision du document CAC/GL 3-1989)****(N08-2013)****(pour adoption à l'étape 5/8)****1. INTRODUCTION**

1. La Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) stipule dans son Préambule que l'emploi des additifs est justifié uniquement lorsqu'un tel usage ne présente pas de risque appréciable pour la santé des consommateurs et sert une ou plusieurs fonctions technologiques. La quantité d'additif alimentaire ajouté à l'aliment sera restreinte au niveau le plus bas nécessaire pour accomplir l'effet technologique désiré¹, conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF).

2. Eu égard à la protection de la santé des consommateurs, les principes pour l'analyse des risques ont été appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius. L'analyse des risques a été définie par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) en tant que processus comportant trois volets: évaluation des risques, gestion des risques et communication sur les risques². L'évaluation des risques est définie comme un processus à base scientifique comprenant les étapes suivantes: 1) identification des dangers; 2) caractérisation des dangers; 3) évaluation de l'exposition et 4) caractérisation des risques³.

3. Le Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA) est en tout premier lieu responsable de l'exécution des évaluations de risques à partir desquelles le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) et ultimement le CAC fondent leur décision de gestion des risques⁴.

4. La première étape à un niveau international dans l'examen de l'évaluation de sécurité des additifs alimentaires est une évaluation par le JECFA, y compris l'établissement d'une dose journalière acceptable (DJA), là où pertinent et l'élaboration des critères d'identité et de pureté. La DJA est une estimation effectuée par le JECFA de la quantité d'un additif alimentaire, dans l'alimentation ou les boissons exprimée sur la base du poids corporel, qui peut être ingérée chaque jour pendant toute une vie sans risque appréciable pour la santé du consommateur⁵. Elle est fondée sur tous les faits connus au moment de l'évaluation. La DJA est exprimée en milligrammes du produit chimique par kilogramme du poids corporel⁶ sur une base quotidienne. Le JECFA évalue les expositions alimentaires estimées et, dans l'étape de la caractérisation des risques, compare l'exposition probable à l'additif alimentaire avec la DJA pertinente⁷.

5. Lors de la deuxième étape, des propositions sont effectuées pour l'emploi autorisé d'un additif dans différents aliments par les autorités nationales responsables ou par les Comités de produits du Codex à la CCFA. L'approbation de l'emploi proposé par la CCFA suppose que l'on a pris en compte toute DJA, ou évaluation équivalente d'innocuité, éventuellement établie pour cet additif par le JECFA et son ingestion journalière probable toutes sources alimentaires confondues. Lorsque l'additif alimentaire est destiné à être utilisé dans des denrées alimentaires qui seront consommées par des groupes spéciaux de

¹Préambule à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA; CODEX STAN 192-1995) disponible sur www.codexalimentarius.org/codex-home/en/ sous les menus "Standards".

²Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius (Vingtième édition). Section IV: Analyse des risques, Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius, pp.107-113.

³Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius (Vingt et unième édition). Section IV: Analyse des risques, Définitions des termes relatifs à l'innocuité des aliments utilisés en analyse des risques, pp. 114 -115.

⁴Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius (Vingt et unième édition). Section IV: Analyse des risques; et "Les principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires".pp. 116-120.

⁵À cette fin, "sans risque appréciable" signifie la certitude pratique que des préjudices ne résulteront pas même après une exposition d'une vie (Préambule à la NGAA;CODEX STAN 192-1995).

⁶Les méthodes utilisées afin d'établir une valeur directive basée sur la santé telle qu'une DJA sont décrites dans le chapitre 5 de la publication Principes et Méthodes pour l'évaluation des risques des produits chimiques dans l'alimentation – Critères de santé de l'environnement 240 (EHC 240; Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et l'Organisation mondiale pour la Santé, 2009; www.who.int/foodsafety/chem/principles/en/index1.html) Chapitre 5.

⁷Les monographies du JECFA sont disponibles sur <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/en/>.

consommateurs, (par exemple, les diabétiques, ceux qui suivent un régime spécial sous contrôle médical, les malades individuels qui prennent des préparations pour régime liquide), il sera tenu compte de l'ingestion journalière probable de l'additif alimentaire par ces consommateurs.

6. Il existe différentes approches pour l'estimation de l'exposition alimentaire journalière probable aux additifs alimentaires. Certaines de ces approches sont très coûteuses et demandent du temps et peuvent poser des difficultés à certains pays en initiant de telles évaluations d'exposition alimentaire pour les additifs alimentaires. Par conséquent les directives actuelles sont destinées à faciliter le travail des gouvernements, en particulier des pays en voie de développement sur l'évaluation de l'exposition diététique aux additifs alimentaires. Par conséquent les présentes directives sont destinées à faciliter le travail des gouvernements notamment pour les pays avec des ressources limitées sur l'évaluation de l'exposition alimentaire aux additifs alimentaires en reflétant les procédures actuelles au lieu d'effectuer un tel travail d'une façon simple. Les directives actuelles ne sont pas destinées à fournir un soutien au CCFA sur le travail de la NGAA, puisque le JECFA constitue l'organe scientifique consultatif international afin de fournir un tel conseil au Comité basé sur les principes et les méthodes pour l'évaluation des risques des produits chimiques dans l'alimentation—Critères d'hygiène de l'environnement (EHC) 240.

2. ÉVALUATION DE L'EXPOSITION ALIMENTAIRE:

7. L'évaluation de l'exposition alimentaire⁸ associe les données de consommation alimentaire et la concentration de l'additif alimentaire dans l'aliment. L'estimation de l'exposition alimentaire qui en résulte peut alors être comparée à la valeur DJA pour l'additif alimentaire concerné, si disponible comme une partie de la caractérisation des risques.

8. Trois éléments doivent être pris en compte dans l'évaluation de l'exposition alimentaire à un additif alimentaire: (1) la concentration de l'additif alimentaire dans l'alimentation; (2) la quantité d'alimentation consommée; et (3) la moyenne du poids corporel de la population (kg). L'équation générale pour l'exposition alimentaire est:

Exposition alimentaire = Σ (Concentration additif alimentaire dans l'alimentation \times Consommation aliments)

Poids corporel (kg)

9. Différentes méthodes existent pour l'estimation de la dose journalière probable⁹. La méthode utilisée devrait être appropriée à cette fin, clairement stipulée et reproductible. Les informations sur le modèle et les sources de données utilisées, les hypothèses, les restrictions et les incertitudes devraient également être documentées. Les données régionales ou nationales devraient être utilisées lorsque cela est possible.

10. Une approche progressive est recommandée, dans laquelle les méthodes de sélection basées sur des hypothèses conservatrices peuvent être appliquées afin d'identifier, parmi le nombre large d'additifs alimentaires qui peuvent être présents, ceux qui ne posent pas de problème de sécurité, en utilisant un minimum de ressources dans les délais les plus brefs possibles. Si aucun problème de sécurité n'est identifié¹⁰, alors il n'est pas nécessaire de procéder à une évaluation plus poussée de l'exposition. Là où des problèmes de sécurité ont été identifiés, les étapes ultérieures du cadre conceptuel fournissent des méthodes qui intègrent des données de plus en plus spécifiques et précises (comme elles requièrent également davantage de ressources).

11. Les méthodes de sélection surestiment l'exposition alimentaire des gros consommateurs car elles se fondent sur des hypothèses prudentes de consommation alimentaire et de concentrations d'additif alimentaire. Cette surestimation évitera des situations dans lesquelles l'exposition alimentaire estimée par le processus de sélection indiquera de façon erronée qu'il n'existe pas de problème de sécurité (c'est-à-dire une exposition sous-estimée, notamment pour les consommateurs élevés). Toutefois afin de sélectionner de façon effective les additifs alimentaires et d'établir des priorités d'évaluation des risques,

⁸L'emploi d'une terminologie standard est recommandé pour assurer une application consistante et une entente. Il est recommandé que le terme « consommation » soit utilisé pour renvoyer à la quantité d'aliments consommés et le terme "exposition alimentaire" à la quantité d'additifs alimentaires ingérée via l'alimentation. Le terme "exposition diététique" est utilisé comme synonyme du terme "dose diététique" selon les cadres réglementaires ou autres considérations relatives. L'alimentation comprend également les boissons, l'eau potable ainsi que les suppléments alimentaires (EHC 240, Chapitre 6, p. 3).

⁹Pour plus de détails sur les méthodes d'évaluation de l'exposition alimentaire, voir EHC 240, chapitre 6.

¹⁰À cette fin, il n'y a aucun problème de sécurité si l'exposition alimentaire estimée à un additif alimentaire n'excède pas sa valeur DJA.

les premières étapes de la procédure ne devraient pas prendre en considération des régimes insoutenables où les résultats seront trop irréalistes pour être utiles. Au minimum, les limites physiologiques de la consommation d'aliments devraient être prises en compte¹¹.

12. Si l'existence d'un problème de sécurité ne peut pas être exclue sur la base de l'exposition alimentaire évaluée lors des étapes initiales, des évaluations plus affinées de l'exposition alimentaire peuvent être nécessaires. Des améliorations de l'estimation ponctuelle intégreraient des hypothèses moins conservatrices basées sur des informations plus spécifiques à propos des aliments consommés. Par exemple, l'emploi de données de part de marché pour identifier des types spécifiques ou des marques d'aliments pour affiner la quantité d'aliments consommée; l'emploi des niveaux actuels de l'additif dans les aliments provenant d'analyses de laboratoire pour affiner la concentration de l'additif alimentaire dans l'alimentation; et considérer l'impact de la transformation et la préparation de l'alimentation. En examinant le but de cette directive, deux méthodes ont été proposées pour une évaluation simplifiée de l'exposition alimentaire aux additifs alimentaires: L'ingestion quotidienne maximale théorique (IQMT) et l'ingestion quotidienne estimée (IQE).

2.1. Ingestion quotidienne maximale théorique (IQMT)

13. L'ingestion quotidienne maximale théorique (IQMT) est calculée en multipliant la consommation moyenne quotidienne par habitant¹² de chaque aliment ou groupe d'aliments par la dose d'emploi, maximale (ML)¹³ autorisée de cet additif conformément à la réglementation nationale ou contenue dans la NGAA¹⁴ ou par les niveaux d'emplois proposés par l'industrie alimentaire et en faisant la somme des valeurs d'exposition pour donner l'exposition diététique totale.

14. L'IQMT ne donne qu'une indication de l'exposition alimentaire à l'additif alimentaire dans le régime alimentaire car elle ne prend pas en considération la consommation alimentaire de groupes spéciaux de population. Cette approche repose sur les hypothèses suivantes:

- (a) tous les aliments dans lesquels un additif est autorisé contiennent cet additif;
- (b) l'additif alimentaire est toujours présent à la dose maximale;
- (c) les aliments en question contenant l'additif sont consommés tous les jours pendant toute la vie à la moyenne par coût par habitant ;
- (d) la quantité d'additif alimentaire dans l'alimentation ne décroît ni à la cuisson, ni en raison des techniques de fabrication;
- (e) tous les aliments autorisés à contenir l'additif alimentaire sont ingérés et il n'y a pas de déchets.

2.2. Ingestion quotidienne estimée (IQE)

15. La dose journalière estimée (DJE) d'un additif alimentaire est la quantité d'un additif alimentaire ingérée par un consommateur moyen de l'aliment basé sur a) l'emploi actuel de l'additif par l'industrie, ou b) l'emploi de l'additif alimentaire conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF), une approximation aussi proche que possible des niveaux d'emploi actuel.

¹¹ EHC 240, Chapitre 6, p. 45.

¹² Les données de consommation d'aliments par habitant représentent l'ingestion d'aliments par la population entière d'un pays. Pour la plupart des aliments uniquement un certain pourcentage de la population consommera cet aliment. Par conséquent, la consommation d'aliments par habitant inclut "les consommateurs" ainsi que les "non-consommateurs" de cet aliment. Comme tel, la quantité d'aliments consommés sur la base par habitant sera généralement plus basse que la quantité de « consommateurs uniquement » (c'est-à-dire la quantité d'aliments consommés uniquement par ces individus qui ont actuellement consommé l'aliment). Dans le cas où la population entière consomme l'aliment, la quantité de consommation d'alimentation par habitant et les "consommateurs-uniquement" sera la même.

¹³ L'emploi de la limite maximale d'un additif représente la plus haute concentration de l'additif jugée efficace pour atteindre l'effet fonctionnel de l'additif dans l'aliment ou dans la catégorie d'aliments et considérée sécuritaire par la Commission du codex Alimentarius. Il est en général exprimé en mg d'additif/kg d'aliment. (Préambule à la NGAA; CODEX STAN 192-1995). Le NM peut être établi de façon similaire par les autorités nationales.

¹⁴ L'emploi des niveaux d'emploi maximal établis dans la NGAA surestimera nécessairement l'exposition à un additif alimentaire provenant de son emploi dans un aliment donné. Les niveaux d'emploi maximaux dans la NGAA sont des niveaux d'emploi maximaux *acceptables* qui "... ne correspondent pas en général au niveau d'emploi typique, recommandé optimal. Dans les BPF, l'optimum, recommandé, ou le niveau d'emploi typique différera pour chaque application d'un additif et est dépendant de l'effet technique déterminé et l'aliment spécifique dans lequel l'additif devrait être utilisé, en prenant en compte le type de matière brute, la transformation des aliments et l'entreposage de post-fabrication, le transport et le traitement par les distributeurs, les détaillants et les consommateurs." (Préambule à la NGAA; CODEX STAN 192-1995).

3. DONNÉES DISPONIBLES

16. La première étape est d'identifier et de rassembler toutes les données disponibles dans le pays et de contrôler si ces données peuvent fournir suffisamment d'informations (c'est-à-dire la concentration de l'additif alimentaire dans l'alimentation, les données de consommation alimentaire et les poids corporels de la population concernée) pour évaluer l'exposition alimentaire à l'additif alimentaire.

17. Il est recommandé d'utiliser les données nationales sur les concentrations de l'additif alimentaire, la consommation d'aliments, le poids corporel, et les valeurs de référence toxicologique internationale¹⁵. Les valeurs de référence toxicologique nationales peuvent aussi être utilisées également si disponible.

3.1 Concentration des additifs alimentaires dans l'alimentation

18. Le type des données requises pour l'évaluation de l'exposition alimentaire pour les additifs alimentaires est déterminé par l'objectif de l'évaluation. L'exposition alimentaire peut être évaluée pour un additif alimentaire avant qu'elle ait été approuvée pour emploi (pré-régulation) ou après avoir été dans l'apport nutritif pour des années (post-réglementaire). Dans une évaluation d'exposition de pré-régulation, les données de concentration de l'additif alimentaire sont disponibles à partir de ou estimées par le fabricant ou le processeur d'aliments.

19. Les niveaux d'emploi maximaux (NM) établis pour les additifs alimentaires par les autorités nationales peuvent également être utilisés dans les évaluations d'exposition alimentaire pré-réglementaire. En l'absence d'une réglementation nationale pour l'emploi de l'additif alimentaire, l'évaluation peut être conduite en utilisant les limites maximales dans la NGAA¹⁴. Il est reconnu que l'emploi de ces niveaux d'emploi maximaux surestimera l'exposition alimentaire à un additif alimentaire parce que ce n'est pas classique qu'une personne consomme des aliments contenant l'additif alimentaire au niveau d'emploi maximal correspondant.

20. Dans une évaluation d'exposition post-régulation, en addition à toutes les sources des données pré-régulation, les informations sur les aliments spécifiques contenant l'additif alimentaire sur le marché ainsi que les niveaux d'emploi actuels des additifs alimentaires peuvent être obtenues des fabricants alimentaires ou des processeurs d'aliments. Des données analytiques sur les concentrations de l'additif alimentaire dans l'alimentation sont nécessaires pour une estimation plus réaliste des niveaux de l'additif alimentaire probablement trouvés dans le régime tel que consommé. Ces données peuvent être dérivées des données de contrôle et de surveillance sur l'alimentation.

21. Lors de l'emploi des données fournies par les autorités nationales ainsi que d'autres sources dans les évaluations d'exposition internationale il est important, lorsque cela est possible, d'avoir des informations détaillées sur la source des données, le type ou concept d'étude, les procédures d'échantillonnage, la préparation de l'échantillonnage, la méthode analytique, la limite de détection (LOD) ou la limite de quantification (LOQ), ainsi que sur les procédures d'assurance de la qualité, puisque applicables à la méthodologie de l'évaluation.

3.1.1 Régulation de l'emploi des additifs alimentaires

22. L'emploi de normes nationales ou internationales des additifs alimentaires pour les évaluations d'exposition alimentaire doit être fait en tenant compte de la réglementation en vigueur concernant les additifs.

23. On examinera les trois catégories de réglementation suivantes:

- (a) L'autorisation d'emploi de l'additif alimentaire est donnée conformément à un emploi spécifique et par conséquent il existe une liste positive. C'est-à-dire que pour chaque additif, il y a une liste de denrées alimentaires dans lesquelles celui-ci peut être utilisé, avec une indication de la dose maximale d'emploi. Dans ce cas, il suffit de disposer de données sur la consommation des denrées alimentaires dans lesquelles l'additif est nommément autorisé.
- (b) L'additif est autorisé dans certaines denrées alimentaires, mais conformément aux BPF. Dans ce cas également, comme en a), il suffit de disposer de données sur la consommation de ces denrées spécifiées. Toutefois, les niveaux d'utilisation numérique représentant les BPF actuelles doivent être fournis. L'industrie alimentaire peut fournir des niveaux actuels pour l'additif dans les différentes denrées alimentaires. Des denrées dans lesquelles les additifs sont autorisés peuvent être échantillonnées et analysées afin de déterminer les niveaux de l'additif présent dans les aliments.
- (c) L'additif est autorisé conformément aux BPF dans toutes les denrées alimentaires, une

¹⁵ EHC 240, Chapitre 6, p.p -4-5.

interdiction d'emploi étant indiquée pour certains produits. Cette situation législative requiert d'instaurer une étroite collaboration avec les industries alimentaires ou procéder à l'échantillonnage et à l'analyse exhaustive des concentrations présentes dans les denrées alimentaires. Les incidences financières de cette méthode en limitent l'applicabilité.

24. Dans certains pays, une réglementation incomplète sur l'emploi des additifs alimentaires peut compliquer encore le problème, en particulier lorsque la majorité des aliments transformés est importée. Dans ces cas, des informations sur la LM autorisée par les pays exportateurs et/ou les niveaux actuels d'emploi peuvent être fournis par les exportateurs.

25. Il devrait être noté que la distinction entre les produits alimentaires importés de ceux produits domestiquement n'est pas simple. Les consommateurs ne réalisent pas qu'un produit a été importé (par ex dans les études sur la consommation alimentaire au niveau des ménages), ou ne le rapporte pas en tant que tel. Toutefois, les données sur la quantité d'alimentation importée peuvent être disponibles issues des données de la disparition des denrées selon les mentions obligatoires.

3.2 Données de consommation alimentaire

26. Les données sur la consommation alimentaire reflètent ce que les individus ou les groupes consomment en terme d'aliments solides, de boissons, (y compris l'eau potable), et les suppléments diététiques. La consommation des aliments peut être estimée à travers des études à un niveau individuel ou d'un ménage ou approximatif à travers les statistiques de production alimentaire. Les deux derniers fournissent des estimations annuelles brutes du type et de la quantité d'aliments disponibles pour la consommation humaine dans un ménage ou un pays, respectivement, et peuvent être utilisées pour obtenir une estimation brute de la consommation alimentaire moyenne par habitant sans indiquer la distribution de la consommation dans la population. De telles données à un niveau international peuvent être obtenues à travers FAOSTAT¹⁶ et/ou OCDE stat¹⁷.

27. Il y a deux approches générales pour obtenir des informations sur les habitudes alimentaires d'une population ou de particuliers: (i) faire des déductions à partir des entrées et sorties de denrées alimentaires au niveau d'une région ou d'un ménage; et (ii) relever des données individuelles directes sur les quantités réelles d'aliments consommées par un particulier ou un ménage; Une analyse associée des deux types de données doit être exécutée.

28. Un résumé des méthodes généralement utilisées figure au tableau 1.

Tableau 1: Méthodes permettant d'obtenir des données sur la consommation alimentaire

Approches	Méthode	Caractéristiques
Données induites sur le mouvement et l'élimination de l'alimentation dans une région ou chez un ménage.		
Méthodes basées sur la population	Bilan alimentaire; données de la disparition des aliments	Représente la quantité annuelle totale d'un produit disponible pour la consommation domestique par an. La quantité consommée quotidiennement par un individu peut être estimée en divisant la quantité annuelle totale par 365 et par la population nationale. Parce que la consommation est exprimée en termes de produits bruts ou semi-transformés, ces données ne sont généralement pas utiles pour l'estimation de l'exposition alimentaire aux additifs alimentaires, qui sont en premier lieu utilisés dans les aliments transformés.

¹⁶ <http://faostat.fao.org/>

¹⁷ <http://stats.oecd.org/>

Approches	Méthode	Caractéristiques
Méthodes basées sur les ménages	Données sur les aliments achetés par un ménage; suivi des aliments consommés ou modifications dans les stocks alimentaires.	l'alimentation parmi les différentes communautés, les aires géographiques et les groupes socioéconomiques et pour le suivi des modifications alimentaires dans la population totale. Toutefois ces données ne fournissent pas d'informations sur la distribution de la consommation alimentaire parmi les membres individuels du ménage.
Des données personnelles sur la consommation alimentaire actuelle par un individu ou un ménage.		
Méthodes basées sur l'individu	enquête alimentaire par questionnaire; 24 h méthode du rappel de la consommation des dernières 24 heures; Questionnaires sur la fréquence alimentaire (FFQ) étude de l'histoire du régime ; questionnaire habitude alimentaire	Fournit des informations détaillées sur les modèles de consommation des aliments. Les données issues des études alimentaires individuelles sont également comprises pour refléter plus étroitement la consommation actuelle. Toutefois ces données sont susceptibles d'entraîner de la partialité. Par exemple, les individus peuvent tendre à surestimer la consommation des aliments perçus comme aliments « bons » et la consommation sous-estimée des aliments perçus comme aliments « mauvais ».

29. Lors de l'examen des données de consommation alimentaire existantes, la variation possible des habitudes alimentaires dans les sous-groupes de la population devrait être conservée en mémoire. Les méthodologies devraient prendre en considération les individus non-moyens, ce qui devrait être possible au niveau du ménage ou de l'individu.

30. Certains sous-groupes au sein de la population montreront des modèles de consommation alimentaire qui diffèrent largement de ceux de la population en tant qu'ensemble et comprennent, par exemple, des groupes ethniques et culturels minoritaires au sein d'une communauté; et les individus consommant des larges portions d'aliments spécifiques. Certains consommateurs peuvent également faire preuve de loyauté à ces aliments ou marques d'aliments contenant les concentrations les plus élevées de l'additif alimentaire ou peuvent consommer occasionnellement les aliments avec des concentrations très élevées de l'additif alimentaire. À cet égard, les méthodes basées sur les individus sont les plus utiles.

31. Les sous-populations qui consomment des quantités larges d'aliment en général, ou d'aliments spécifiques peuvent être prises en compte en examinant des percentiles élevés de données de consommation d'aliments (par exemple 90ème, 95ème ou 97,5ème). Ces méthodes d'études individuelles contiennent typiquement des données pour différentes populations selon le sexe, l'âge, l'ethnie, l'économie, et les populations régionales¹⁸.

32. Une approche simple afin de déterminer la consommation alimentaire des groupes de sous-populations qui consomment de larges quantités d'aliments émet l'hypothèse qu'un grand consommateur est uniquement un grand consommateur d'une catégorie d'aliments et a une consommation moyenne pour d'autres catégories d'aliments. Dans ce cas une catégorie d'aliments particulière est sélectionnée qui contribue le plus à l'ingestion de l'additif alimentaire spécifique. Un facteur de correction de trois est utilisé afin d'évaluer la consommation des grands consommateurs issue de la consommation moyenne des utilisateurs¹⁹.

3.3 Poids corporel

33. Pour les objectifs d'estimations d'exposition alimentaire, un poids corporel moyen de 60 kg pour les adultes et de 15 kg pour les enfants sont présumés pour la plupart des populations dans le monde.

¹⁸ Une discussion sur les approches pour évaluer l'exposition des consommateurs "élevés" est fournie dans EHC 240, Chapitre 6, pp. 56-57.

¹⁹ Le facteur de correction de trois est basé sur des informations issues des "Directives pour l'étude des ingestions alimentaires des contaminants chimiques" (WHO, 1985), qui indique que 95 pour cent de la population mange trois fois moins que la consommation moyenne.

Toutefois pour certaines régions le poids corporel moyen de la population adulte peut différer de façon importante de 60 kg. Par exemple, un poids corporel moyen de 55 kg est présumé pour la population asiatique²⁰.

34. Il est important que le poids corporel moyen utilisé soit représentatif des individus dans le pays ou la région ou sous-groupe de la population le plus possible. Pour les données de consommation alimentaire collectées utilisant des méthodes basées sur les individus, il est recommandé que les poids corporels actuels de l'étude des participants soient utilisés. Si la valeur par défaut, le poids corporel d'un adulte de 60 kg sous-estime les poids corporels individuels actuels, l'estimation de l'exposition alimentaire sur la base d'un poids corporel par kg sera surestimée. Similairement, si la valeur par défaut, le poids corporel d'un adulte de 60 kg sous-estime les poids corporels individuels actuels, l'estimation de l'exposition alimentaire sur la base d'un poids corporel par kg sera surestimée.

4. MÉTHODE SIMPLE POUR ÉVALUER L'EXPOSITION ALIMENTAIRE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

35. Les estimations de l'exposition alimentaire peuvent être calculées successivement en démarrant avec l'IQMT la plus simple et en développant une IQE plus affinée si nécessaire. Les données sur la consommation des "consommateurs" et sur les aliments spécifiques devraient être disponibles et contrôlées afin de vérifier si la consommation moyenne des "consommateurs" n'est pas plus élevée que la consommation moyenne de la population entière. Une évaluation basée sur l'IQMT peut fournir une assurance adéquate de l'emploi fiable si l'exposition alimentaire évaluée est inférieure à la DJA. Si disponibles, les données sur la consommation d'aliments spécifiques devraient être utilisées. Lorsque de telles données n'existent pas, des approximations appropriées peuvent être adéquates pour soutenir un emploi fiable. Une estimation fondée sur une approche hautement conservatrice, telle que l'IQMT, peut procurer l'assurance adéquate d'un emploi fiable si l'exposition estimée est plus basse que la DJA. Toutefois si la DJA est excédée en utilisant cette approche, les données qui sont proches de la dose actuelle auront besoin d'être disponibles. L'IQMT peut être définie en prenant en compte la consommation d'aliments par les sous-groupes de population appropriés.

4.1 Critères pour la priorisation de l'évaluation de l'exposition alimentaire aux additifs alimentaires

36. Les critères ci-après peuvent servir à établir les priorités de ces additifs pour lesquels une évaluation d'exposition alimentaire est applicable. Un degré de priorité moindre peut être assigné accordé aux additifs qui ont une DJA non spécifiée lorsqu'ils sont utilisés comme additifs conformément aux BPF lorsqu'ils sont utilisés comme additifs conformément aux BPF²¹.

- (i) Additifs auxquels il a été assigné une DJA basse et aussi autorisés pour l'emploi à un niveau élevé dans les aliments.
- (ii) Additifs autorisés dans les aliments consommés en grandes quantités ou par un pourcentage important de la population ou consommés par les sous-groupes potentiellement à risques (par exemple les enfants, les diabétiques, les femmes enceintes, les personnes âgées), comme appropriés.
- (iii) Additifs auxquels il a été assigné une DJA numérique lorsqu'ils utilisés conformément aux BPF.

4.2 Méthode proposée pour une évaluation simple de l'exposition alimentaire aux additifs alimentaires

37. La procédure par étapes suivante est proposée:

A Évaluation de l'IQMT

- A.1 Élaborer la liste des aliments dans lesquels l'additif est autorisé. Cette approche part du principe que l'additif est utilisé dans tous les aliments dans lesquels il est réglementé pour l'emploi.

²⁰ EHC 240, Chapitre 6, p. 42.

²¹ Selon le JECFA, une DJA "non spécifiée" est un terme applicable à un additif alimentaire de toxicité très peu élevée qui sur la base des données chimiques, biochimiques et toxicologiques disponibles ainsi que l'exposition alimentaire totale de l'additif (de son emploi aux niveaux nécessaires pour accomplir l'effet désiré et de son historique acceptable dans l'alimentation), ne représente pas un danger pour la santé. Pour cette raison, l'établissement d'une DJA exprimée sous forme numérique n'est pas nécessaire. Un additif présentant ce critère doit être utilisé conformément aux BPF: c'est-à-dire, il devrait être techniquement efficace et devrait être utilisé au niveau le plus bas nécessaire afin d'accomplir cet effet, il ne devrait pas dissimuler une qualité d'aliment inférieure ou adultération, et il ne devrait pas créer de déséquilibre nutritionnel. (EHC 240, Annexe 1 – Glossaire de termes, p. 2)

- A.2 Déterminer les doses d'emploi;
 - A.2.1 Doses maximales autorisées par la réglementation;
 - A.2.2 Doses effectives si l'autorisation est accordée conformément aux BPF (chiffres à obtenir auprès des industries ou à partir des analyses des aliments);
 - A.2.3 Les niveaux d'emploi proposé avant que l'additif alimentaire ait été approuvé pour emploi (pré-régulation).
 - A.3 Déterminer la consommation moyenne des aliments des denrées dans lesquels l'additif est autorisé:
 - A.3.1. Collecter toutes les informations disponibles concernant les habitudes alimentaires dans le pays;
 - A.3.2. S'il n'y a pas assez d'informations disponibles, il convient d'utiliser d'abord la méthode de la disparition la méthode basée sur la population (par exemple estimation par habitant) des denrées au niveau national.
 - A.3.3 Vérifier si la consommation moyenne de certains "consommateurs" n'est pas supérieure à la consommation moyenne de la population. Les données de consommation pour les "consommateurs" doivent être utilisées lorsque les consommateurs consomment des quantités plus importantes de l'aliment que la population totale sur de longues périodes;
 - A.3.4 Préciser l'estimation de la consommation alimentaire en remplaçant les valeurs moyennes obtenues grâce à la méthode basée sur la population la méthode par la consommation moyenne des consommateurs (voir exemples en annexes) en prenant en compte les limites physiologiques de la consommation alimentaire afin de ne pas examiner les modèles de régimes non viables²².
38. Si l'IQMT est inférieure à la DJA, on peut considérer que l'ingestion réelle est inférieure à la DJA (surestimations en A.1 et A.2). Si l'IQMT est supérieure à la DJA, il conviendra de suivre la méthode l'IQE.

B. Évaluation de l'IQMT

- B.1 Contrôler la liste de l'alimentation:

Modifier l'ingestion de telle sorte que seuls soient pris en compte les aliments qui peuvent contenir l'additif soient examinés. Par exemple, si un additif n'est utilisé que dans les boissons non alcoolisées aromatisées aux fruits, utiliser les chiffres de consommation pour cette catégorie plus précise au lieu de ceux correspondant aux boissons non alcoolisées.
 - B.2 Contrôler les doses effectives d'emploi:

Déterminez si l'additif est-il utilisé à la dose maximale autorisée pour tous les aliments ou seulement pour certaines des sous catégories. Utilisez les niveaux d'emploi actuels de l'additif obtenu de l'industrie alimentaire et/ou concentration moyenne déterminés à partir de l'analyse des aliments (voir exemple dans l'Annexe) comme cela est approprié.
 - B.3 Introduction de ces données représentatives plus précises (B.1 et B.2) pour calculer l'ingestion quotidienne estimée antérieurement (voir section A).
39. Si l'IQE est inférieure à la DJA l'ingestion réelle est considérée comme étant inférieure à la DJA. Si l'IQE est supérieure à la DJA, contrôler le besoin et la possibilité de conduire une évaluation d'exposition plus précise et, lorsque approprié, d'entamer un dialogue avec les industries alimentaires sur l'examen des niveaux d'emploi de l'additif et des aliments dans lesquels il est utilisé.

5. RÉSUMÉ

40. Le présent document décrit une méthode par étapes pour évaluer l'exposition aux additifs pour contrôler si une DJA sera probablement excédée.

²² EHC 240, Chapitre 6, p. 6.

APPENDICE

Exemple de calcul d'IQMT et d'EDI

Tableau 1 – DJA et quantité quotidienne acceptable par personne

DJA 0-5 mg/kg pc		
Poids corporel moyen (kg)	DJA x pc	Quantité quotidienne acceptable par personne (mg)
Adultes (Asiatique) = 55	5 x 55	275
Adultes (Asiatique) = 60	5 x 60	300
Enfants = 15 ans	5 x 15	75

Tableau 2 – Exemple de LM par catégorie d'aliments

Catégories d'aliments et sous-catégories avec l'emploi autorisé de l'additif alimentaire		LM (mg/kg aliment)
1	Produits laitiers et similaires 1.1 Desserts laitiers 1.1.1 Dulce de leche	- - 1000
2	Matières grasses et huiles, et émulsions grasses 2.1 Matières grasses tartinables, matières grasses 2.1.1 Margarine	- - 1000
3	Fruits transformés 3.1 Confitures, gelées et marmelades 3.2 Lait de noix de coco	- 1000 3000
4	Légumes transformés 4.1 Légumes et olives au vinaigre	- 1000
5	Jus de fruits et de légumes et nectars	1000
6	Boissons aromatisée à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées 6.1 Boissons aromatisées à base d'eau, gazeuses	- 500
7	Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool 7.1 Boissons alcoolisées aromatisées 7.1.1 Boissons rafraîchissantes 7.1.1.1 Sangria 7.2 Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool 7.2.1 Cachaça 7.2.2 Apéritifs 7.2.3 Liqueurs	- - 500 500 - 500 500 500
8	Édulcorants de table (forme liquide)	2000
9	Sels, épices, potages, sauces, salades et produits à base de protéines 9.1 Assaisonnements et condiments (y compris mayonnaise)	- 1000

Ingestion quotidienne maximale théorique (IQMT)

Tableau 3 – Exemple d'IQMT

Catégories d'aliments et sous-catégories	LM (mg/kg aliment)	Consommation moyenne par habitant (g ou ml/jour)	Ingestion d'acide benzoïque (mg/jour)
1 Produits laitiers et similaires	-	-	-
1.1 Desserts laitiers	-	-	-
1.1.1 Dulce de leche	1000	0,36	0,36
2 Matières grasses et huiles, et émulsions grasses	-	-	-
2.1 Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	-	-	-
2.1.2 Margarine	1000	4,0	4,0
3 Fruits transformés	-	-	-
3,1 Lait de noix de coco	3000	négligeable	0,0
3.2 Confitures, gelées et marmelades	1000	0,84	0,84
4 Légumes transformés	-	-	-
4,1 Légumes et olives au vinaigre	1000	négligeable	0,0
5 Jus de fruits et de légumes et nectars	1000	2,0	2,0
6 Boissons aromatisée à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	-	-	-
6.1. Boissons aromatisées à base d'eau, gazeuses	-	-	-
6.1.1 Boissons sans alcool	500	57,1	28,55
7 Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool	-	-	-
7.1 Boissons du type boisson rafraîchissante, sangria, apéritifs et liqueurs	500	0,74	0,37
7.2 Cachaça	500	0,76	0,38
8 Édulcorants de table (forme liquide)	2000	négligeable	0,0
9 Sels, épices, potages, sauces, salades et produits à base de protéines	-	-	-
9.1 Mayonnaise	1000	0,96	0,96
9.2 Autres assaisonnements et condiments	1000	0,72	0,72
TM (mg/jour)	-	-	38,18

Remarques: L'IQMT est plus faible que la quantité quotidienne acceptable pour les adultes et les enfants (voir tableau 1). Afin d'obtenir une meilleure estimation de la consommation alimentaire, contrôler si la consommation moyenne des "consommateurs" n'est pas beaucoup plus haute que la consommation moyenne de la population (voir section A.3.3.)

Ingestion quotidienne maximale théorique améliorée (IQMT)

Consommation moyenne de boissons non alcoolisées et jus de “consommateurs”:

-Jus de légumes et nectars: 275ml (au lieu de 2,0ml ingestion moyenne de la population).

- Boissons sans alcool: 259ml (au lieu de 57,1ml ingestion moyenne de la population).

Puisque la consommation moyenne de boissons non alcoolisées et jus par des “consommateurs” est beaucoup plus élevée que la consommation moyenne de la population, les données de consommation pour les “consommateurs” ont été utilisées pour affiner l'estimation (Voir Section A.3.3.)

Les valeurs révisées de consommation pour ces deux catégories d'aliments sont indiquées en **caractères gras** dans le tableau 4.

Tableau 4- Exemple d'une IQMT améliorée d'acide benzoïque et ses sels

Catégories d'aliments et sous-catégories	LM (mg/kg aliment)	Consommation (g ou ml/jour)*	Ingestion d'acide benzoïque (mg/jour)
Dulce de leche	1000	0,36	0,36
Margarine	1000	4,0	4,0
Confitures, gelées et marmelades	1000	0,84	0,84
Jus de fruits et de légumes et nectars	1000	275	275
Boissons sans alcool	500	259	129,5
Boissons du type boisson rafraîchissante, sangria, apéritifs et liqueurs	500	0,74	0,37
Cachaça	500	0,76	0,38
Mayonnaise	1000	0,96	0,96
Autres assaisonnements et condiments	1000	0,72	0,72
IQMT améliorée (mg/jour)	-	-	412,13

*Consommation moyenne par habitant à l'exception des chiffres en gras pour lesquelles la consommation moyenne pour les "consommateurs" a été utilisée.

Afin de calculer l'IQMT pour les grands consommateurs, l'ingestion de l'additif alimentaire issue de la catégorie d'aliments qui est l'actrice principale (jus de fruit et de légumes et nectars) devrait être multipliée par trois. Dans l'exemple du tableau 4, l'ingestion de l'additif alimentaire issue de cette catégorie d'aliments sera de 825 mg/jour (275 mg/jour x 3), et l'IQMT pour les consommateurs élevés est évaluée à 962mg/jour.

Remarques: L'exposition alimentaire estimée excède la quantité quotidienne acceptable pour les adultes (275 et 300 mg – voir Tableau 1) et enfants (75 mg - voir tableau 1). Une évaluation plus précise est par conséquent nécessaire.

Ingestion quotidienne estimée (IQE)

Puisque le TDMI a excédé la quantité quotidienne acceptable de l'acide benzoïque et ses sels pour les consommateurs adultes et les enfants (Tableau 1), l'approche IQE était alors suivie. Les niveaux actuels d'emploi (basés sur les données analytiques) de l'acide benzoïque dans les sources les plus représentatives de l'additif dans le régime (boissons non alcoolisées, jus, nectars et margarine) étaient utilisés dans les calculs. (Voir Section B.2.)

Données analytiques sur l'additif alimentaire:

- Concentration moyenne dans la margarine: 552,7 mg/kg (au lieu de 1000 mg/kg).
- Concentration moyenne dans les jus de fruits et de légumes et nectars: 533,6 mg/kg (au lieu de 1000 mg/kg).
- Concentration moyenne dans les boissons sans alcool: 259, 2 mg/kg (au lieu de 500 mg/kg).

Les valeurs révisées d'acide benzoïque pour ces trois catégories d'aliments sont indiquées en **caractères gras** dans le tableau 5.

Tableau 5 – Exemple d'IQE

Catégories d'aliments et sous-catégories	LM ou moyenne actuelle et concentration d'acide benzoïque (mg/kg)*	Consommation (g ou ml/jour)**	Ingestion de l'additif alimentaire (mg/jour)
Dulce de leche	1000	0,36	0,36
Margarine	552,7	4,0	2,21
Confitures, gelées et marmelades	1000	0,84	0,84
Jus de fruits et de légumes et nectars	533,6	275	146,74
Boissons sans alcool	259,2	259	67,13
Boissons du type boisson rafraîchissante, sangria, apéritifs et liqueurs	500	0,74	0,37
Cachaça	500	0,76	0,38
Mayonnaise	1000	0,96	0,96
Autres assaisonnements et condiments	1000	0,72	0,72
IQE (mg/jour)	-	-	219,71

*Les LM issues de la législation brésilienne à l'exception des chiffres en gras ou les niveaux actuels d'emploi (basés sur les données analytiques) étaient utilisés.

Consommation moyenne par habitant à l'exception des chiffres **en gras pour lesquelles la consommation moyenne pour les "consommateurs" a été utilisée.

Afin de calculer la DJA pour les gros consommateurs, la consommation de l'additif alimentaire à partir de la catégorie alimentaire qui constitue le contributeur majeur (jus de fruits et de légumes) devrait être multipliée par 3. Dans l'exemple du tableau 5, la consommation de l'additif alimentaire à partir de cette catégorie d'aliments pour les gros consommateurs sera de 441 mg/jour (147 mg/jour x3), et la DJA pour les grands consommateurs est estimée à 513 mg/ jour.

Remarques: Cette exposition alimentaire évaluée excède la quantité quotidienne acceptable de l'acide benzoïque et ses sels pour les enfants (75 mg – voir Tableau 1). Contrôlez le besoin et la possibilité de conduire un affinement supplémentaire, en utilisant des données plus spécifiques (par exemple la consommation alimentaire moyenne et le poids spécifique par les enfants, des types spécifiques ou marques d'aliments dans lesquelles l'additif est utilisé et l'impact de la transformation des aliments et la préparation). Si approprié, entamez des discussions avec l'industrie alimentaire pour revoir les LM actuelles de l'acide benzoïque et/ou ses sels et/ou les aliments dans lequel il est utilisé.

Annexe IX**NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES****PROJET ET AVANT-PROJET DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES**

(pour adoption à l'étape 8 et 5/8)

Partie A: dispositions figurant dans le point 5a de l'ordre du jour

N° de catégorie d'aliments	06.2.1	Farines			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes

LÉCITHINE	322(i)	5/8		BPF	A, B
-----------	--------	-----	--	-----	------

N° de catégorie d'aliments	06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes

AGAR	406	8		BPF	211
ACIDE ALGINIQUE	400	8		BPF	211
GOMME DE CAROUBE	410	8		BPF	211
CARRAGHENANE	407	8		BPF	211
CURDLAN	424	5/8		BPF	211
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	5/8		BPF	211
GOMME GELLANE	418	5/8		BPF	211
GOMME GUAR	412	8		BPF	211
GOMME ARABIQUE	414	8		BPF	211
(GOMME D'ACACIA)					
GOMME KARAYA	416	8		BPF	211
FARINE DE KONJAC	425	8		BPF	211
LÉCITHINE	322(i)	5/8		BPF	
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	8		BPF	211
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	8		BPF	
PECTINES	440	5/8		BPF	211
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	5/8		BPF	211
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE (PES)	407a	5/8		BPF	211
ALGINATE DE SODIUM	401	8		BPF	211
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	5/8		BPF	211
GOMME ADRAGANTE	413	5/8		BPF	211
GOMME XANTHANE	415	8		BPF	211

N° de catégorie d'aliments	06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes

AGAR	406	8		BPF	256
ACIDE ALGINIQUE	400	8		BPF	256
ALGINATE D'AMMONIUM	403	8		BPF	256
ALGINATE DE CALCIUM	404	8		BPF	256
SULFATE DE CALCIUM	516	8		BPF	256
GOMME DE CAROUBE	410	8		BPF	256
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	5/8		BPF	256
GOMME GELLANE	418	8		BPF	256

GOMME GUAR 412 8 BPF 256

N° de catégorie d'aliments 06.4.2 Pâtes et nouilles sèches et produits similaires

Additif	SIN	Etape	Année	Limite max	Notes
CARRAGHÉNANE	407	8		BPF	256
GOMME ARABIQUE	414	8		BPF	256
(GOMME D'ACACIA)					
GOMME KARAYA	416	8		BPF	256
FARINE DE KONJAC	425	8		BPF	256
LÉCITHINE	322(i)	8		BPF	256
MANNITOL	421	8		BPF	256
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	8		BPF	256
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	8		BPF	256
PECTINES	440	8		BPF	256
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	8		BPF	256
ALGINATE DE POTASSIUM	402	8		BPF	256
CHLORURE DE POTASSIUM	508	8		BPF	256
ALGUE EUCEUMA TRANSFORMÉE (PES)	407a	8		BPF	256
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	8		BPF	256
ALGINATE DE SODIUM	401	8		BPF	256
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	5/8		BPF	256
GLUCONATE DE SODIUM	576	5/8		BPF	256
GOMME TARA	417	8		BPF	256
GOMME ADRAGANTE	413	8		BPF	256
GOMME XANTHANE	415	8		BPF	256

N° de catégorie d'aliments 08.1.1 Viande fraîche, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux

Additif	SIN	Etape	Année	Limite max	Notes
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	8		BPF	16
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLE	1414	8		BPF	16
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	8		BPF	4 & 16
CHLORURE DE CALCIUM	509	8		BPF	16
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	8		BPF	16
GOMME GELLANE	418	5/8		BPF	16
GOMME ARABIQUE	414	8		BPF	16
(GOMME D'ACACIA)					
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	8		BPF	16
HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE	464	8		BPF	16
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	8		BPF	16
GOMME KARAYA	416	5/8		BPF	16
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	8		BPF	16
LÉCITHINE	322(i)	8		BPF	16
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	8		BPF	16
MÉTHYL-CELLULOSE	461	8		BPF	16

MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	8	BPF	16
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	8	BPF	16
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	8	BPF	16

N° de catégorie d'aliments **08.1.1** **Viande fraîche, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux**

Additif	SIN	Etape	Année	Limite max	Notes
AMIDON OXYDÉ	1404	8		BPF	16
CHLORURE DE POTASSIUM	508	8		BPF	16
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	8		BPF	16
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	8		BPF	16
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	8		BPF	16 & 71
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	8		BPF	16
ALGINATE DE SODIUM	401	8		BPF	16
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	8		BPF	16
SODIUM DIHYDROGEN CITRATE	331(i)	8		BPF	16
GOMME ADRAGANTE	413	8		BPF	16
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	8		BPF	16
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	8		BPF	16

N° de catégorie d'aliments **08.1.2** **Viande fraîche, volaille et gibier inclus, coupée fin ou hachée**

Additif	SIN	Etape	Année	Limite max	Notes
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	8		BPF	BB
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLE	1414	8		BPF	BB
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	8		BPF	4, 16 & BB
GOMME DE CAROUBE	410	8		BPF	BB
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	8		BPF	BB
GOMME GELLANE	418	5/8		BPF	BB
GOMME GUAR	412	8		BPF	BB
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	8		BPF	BB
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	8		BPF	BB
HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE	464	8		BPF	BB
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	8		BPF	BB
GOMME KARAYA	416	5/8		BPF	BB
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	8		BPF	BB
LÉCITHINE	322(i)	8		BPF	BB
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	8		BPF	BB
MÉTHYL-CELLULOSE	461	8		BPF	BB
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	8		BPF	BB
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	8		BPF	BB
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	8		BPF	BB
AMIDON OXYDÉ	1404	8		BPF	BB

CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	8	BPF	BB
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	8	BPF	BB
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	8	BPF	71 & BB
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	8	BPF	BB

N° de catégorie d'aliments **08.1.2** **Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée**

Additif	SIN	Etape	Année	Limite max	Notes
ALGINATE DE SODIUM	401	8		BPF	BB
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	8		BPF	BB
SODIUM DIHYDROGEN CITRATE	331(i)	8		BPF	BB
GOMME ADRAGANTE	413	8		BPF	BB
TRICALCIUM CITRATE	333(iii)	8		BPF	BB
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	8		BPF	BB
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	8		BPF	BB

N° de catégorie d'aliments **09.2.1** **Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes**

Additif	SIN	Etape	Année	Limite max	Notes
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	8		BPF	C
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLE	1414	8		BPF	C
AGAR	406	8		BPF	3, 53&C
ACIDE ALGINIQUE	400	8		BPF	C
ALGINATE D'AMMONIUM	403	8		BPF	C
ALGINATE DE CALCIUM	404	8		BPF	C
GOMME DE CAROUBE	410	5/8		BPF	D
CARRAGHENANE	407	8		BPF	D
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	8		BPF	C
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	8		BPF	3, 53& C
GOMME GELLANE	418	5/8		BPF	C
GOMME GUAR	412	8		BPF	73& D
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	8		BPF	C
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	8		BPF	C
HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE	464	8		BPF	C
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	8		BPF	C
GOMME KARAYA	416	5/8		BPF	C
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	8		BPF	C
LÉCITHINE	322(i)	8		BPF	C
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	8		BPF	C
MANNITOL	421	8		BPF	C
MÉTHYL-CELLULOSE	461	8		BPF	D
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	8		BPF	C
AMIDON OXYDE	1404	8		BPF	C
PECTINES	440	8		BPF	16& D
POLYDEXTROSES	1200	8		BPF	C

ALGINATE DE POTASSIUM	402	8	BPF	C
CHLORURE DE POTASSIUM	508	8	BPF	C
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	8	BPF	C
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE (PES)	407a	8	BPF	D
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	8	BPF	71, C
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	8	BPF	C

N° de catégorie d'aliments 09.2.1 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	SIN	Etape	Année	Limite max	Notes
ALGINATE DE SODIUM	401	8		BPF	D
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	8		BPF	D
GOMME TARA	417	8		BPF	73 & C
GOMME ADRAGANTE	413	8		BPF	C
TRICALCIUM CITRATE	333(iii)	8		BPF	C
GOMME XANTHANE	415	8		BPF	D

N° de catégorie d'aliments 09.2.2 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	SIN	Etape	Année	Limite max	Notes
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	8		BPF	16 & C
PHOSPHATE DE DIAMIDON ADIPATE	1422	8		BPF	E
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLE	1414	8		BPF	E
AMIDON TRAITÉ AUX ACIDES	1401	8		BPF	E
AGAR	406	8		BPF	C
AMIDON TRAITÉ AUX ALCALIS	1402	8		BPF	E
GOMME DE CAROUBE	410	5/8		BPF	F
CARRAGHENANE	407	8		BPF	F
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	8		BPF	16 & C
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	8		BPF	C
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	8		BPF	E
GOMME GELLANE	418	5/8		BPF	C
GOMME GUAR	412	8		BPF	F
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	8		BPF	16
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	8		BPF	E
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXY PROPYLIQUE	1442	8		BPF	E
HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE	464	8		BPF	E
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	8		BPF	E
GOMME KARAYA	416	5/8		BPF	C
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	8		BPF	16 & C
LÉCITHINE	322(i)	8		BPF	E
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	8		BPF	C

MANNITOL	421	8	BPF	C
MÉTHYL-CELLULOSE	461	8	BPF	F
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	8	BPF	E
PHOSPHATE DE MONOAMIDON	1410	8	BPF	E
AMIDON OXYDE	1404	8	BPF	E
PECTINES	440	8	BPF	F
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	8	BPF	E
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	8	BPF	16& C
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE (PES)	407a	8	BPF	F

N° de catégorie d'aliments 09.2.2 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	SIN	Etape	Année	Limite max	Notes
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	8		BPF	16, 71& C
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	8		BPF	16& C
ALGINATE DE SODIUM	401	8		BPF	G
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	8		BPF	F
ACÉTATE D'AMIDON	1420	8		BPF	E
GOMME TARA	417	8		BPF	73& C
GOMME ADRAGANTE	413	8		BPF	16& C
GOMME XANTHANE	415	8		BPF	F

N° de catégorie d'aliments 09.2.3 Produits de la pêche hachés et en pâte, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	SIN	Etape	Année	Limite max	Notes
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	8		BPF	16
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLE	1414	8		BPF	16
AGAR	406	8		BPF	
GOMME DE CAROUBE	410	5/8		BPF	
CARRAGHENANE	407	8		BPF	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	8		BPF	16
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	5/8		BPF	
GOMME GELLANE	418	5/8		BPF	
GOMME GUAR	412	8		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	8		BPF	16
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	8		BPF	16
HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE	464	8		BPF	16
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	8		BPF	16
GOMME KARAYA	416	5/8		BPF	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	8		BPF	16
LÉCITHINE	322(i)	8		BPF	16
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	8		BPF	16
MANNITOL	421	8		BPF	

MÉTHYL-CELLULOSE	461	8		BPF	16
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	8		BPF	16
AMIDON OXYDE	1404	8		BPF	16
PECTINES	440	8		BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	8		BPF	16
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE (PES)	407a	8		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	8		BPF	16
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	8		BPF	16
ALGINATE DE SODIUM	401	8		BPF	

N° de catégorie d'aliments 09.2.3 Produits de la pêche hachés et en pâte, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	SIN	Etape	Année	Limite max	Notes
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	8		BPF	16
GOMME TARA	417	8		BPF	
GOMME ADRAGANTE	413	8		BPF	16
GOMME XANTHANE	415	8		BPF	

N° de catégorie d'aliments 09.2.4.1 Poisson et produits de la pêche cuits

Additif	SIN	Etape	Année	Limite max	Notes
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACETYLE	1414	8		BPF	H
GOMME DE CAROUBE	410	5/8		BPF	H
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	5/8		BPF	H
GOMME GELLANE	418	5/8		BPF	H
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	8		BPF	H
GOMME KARAYA	416	5/8		BPF	H
AMIDON OXYDE	1404	8		BPF	H
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE (PES)	407a	8		BPF	H
GOMME ADRAGANTE	413	8		BPF	H

N° de catégorie d'aliments 09.2.4.3 Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	SIN	Etape	Année	Limite max	Notes
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACETYLE	1414	8		BPF	41
GOMME DE CAROUBE	410	5/8		BPF	41
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	5/8		BPF	41
GOMME GELLANE	418	5/8		BPF	41
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	8		BPF	41
GOMME KARAYA	416	5/8		BPF	41
AMIDON OXYDE	1404	8		BPF	41
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE (PES)	407a	5/8		BPF	41
GOMME ADRAGANTE	413	8		BPF	41

N° de catégorie d'aliments 09.2.5 Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	SIN	Etape	Année	Limite max	Notes
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	8		BPF	J
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLE	1414	8		BPF	J
AGAR	406	8		BPF	J
CARRAGHENANE	407	8		BPF	J
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	8		BPF	J
GOMME GUAR	412	8		BPF	J
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	8		BPF	J
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	8		BPF	J
HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE	464	8		BPF	J

N° de catégorie d'aliments 09.2.5 Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	SIN	Etape	Année	Limite max	Notes
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	8		BPF	J
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	8		BPF	J
LÉCITHINE	322(i)	8		BPF	J
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	8		BPF	J
MANNITOL	421	8		BPF	J
MÉTHYL-CELLULOSE	461	8		BPF	J
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	8		BPF	J
AMIDON OXYDE	1404	8		BPF	J
PECTINES	440	8		BPF	J
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	8		BPF	J
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE (PES)	407a	5/8		BPF	J
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	8		BPF	J
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	8		BPF	J
ALGINATE DE SODIUM	401	8		BPF	J
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	8		BPF	J
GOMME TARA	417	8		BPF	J
GOMME ADRAGANTE	413	8		BPF	J
GOMME XANTHANE	415	8		BPF	J

N° de catégorie d'aliments 10.2.1 Produits à base d'œufs liquides

Additif	SIN	Etape	Année	Limite max	Notes
AGAR	406	8		BPF	
ALGINATE DE CALCIUM	404	8		BPF	
GOMME DE CAROUBE	410	8		BPF	
CARRAGHENANE	407	8		BPF	
GOMME GELLANE	418	8		BPF	

GOMME GUAR	412	8		BPF
GOMME ARABIQUE	414	8		BPF
(GOMME D'ACACIA)				
GOMME KARAYA	416	8		BPF
FARINE DE KONJAC	425	8		BPF
LÉCITHINE	322(i)	8		BPF
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	8		BPF
PECTINES	440	8		BPF
POLYDEXTROSES	1200	8		BPF
ALGUE EUCEUMA TRANSFORMÉE (PES)	407a	5/8		BPF
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	8		BPF
ALGINATE DE SODIUM	401	5/8		BPF
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	5/8		BPF
GOMME TARA	417	8		BPF
GOMME XANTHANE	415	8		BPF

N° de catégorie d'aliments **10.2.2** **Produits à base d'œufs, surgelés**

Additif	SIN	Etape	Année	Limite max	Notes
AGAR	406	8		BPF	
ALGINATE DE CALCIUM	404	8		BPF	
GOMME DE CAROUBE	410	8		BPF	
CARRAGHENANE	407	8		BPF	
GOMME GELLANE	418	8		BPF	

N° de catégorie d'aliments **10.2.2** **Produits à base d'œufs, surgelés**

Additif	SIN	Etape	Année	Limite max	Notes
GOMME GUAR	412	8		BPF	
GOMME ARABIQUE	414	8		BPF	
(GOMME D'ACACIA)					
GOMME KARAYA	416	8		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	8		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	8		BPF	
MANNITOL	421	8		BPF	
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	8		BPF	
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	8		BPF	
PECTINES	440	8		BPF	
POLYDEXTROSES	1200	8		BPF	
ALGUE EUCEUMA TRANSFORMÉE (PES)	407a	8		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	8		BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	5/8		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	5/8		BPF	
GOMME TARA	417	8		BPF	
GOMME XANTHANE	415	8		BPF	

N° de catégorie d'aliments	11.4	Autres sucres et sirops (par exemple xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)			
Additif	SIN	Etape	Année	Limite max	Notes
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	8		BPF	258
PHOSPHATE DE DIAMIDON ADIPATE	1422	8		BPF	258
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLE	1414	8		BPF	258
AMIDON TRAITÉ AUX ACIDES	1401	8		BPF	258
AGAR	406	8		BPF	258
ACIDE ALGINIQUE	400	8		BPF	258
AMIDON TRAITÉ AUX ALCALIS	1402	8		BPF	258
ALGINATE D'AMMONIUM	403	8		BPF	258
AMIDON BLANCHI	1403	8		BPF	258
ALGINATE DE CALCIUM	404	8		BPF	258
GOMME DE CAROUBE	410	8		BPF	258
CARRAGHENANE	407	8		BPF	258
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	8		BPF	258
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	8		BPF	258
GOMME GELLANE	418	8		BPF	258

N° de catégorie d'aliments	11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)			
Additif	SIN	Etape	Année	Limite max	Notes
GOMME GUAR	412	8		BPF	258
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	8		BPF	258
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	8		BPF	258
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXY PROLYPIQUE	1442	8		BPF	258
HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE	464	8		BPF	258
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	8		BPF	258
GOMME KARAYA	416	8		BPF	258
FARINE DE KONJAC	425	8		BPF	258
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	8		BPF	258
LÉCITHINE	322(i)	8		BPF	258
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	8		BPF	258
MANNITOL	421	8		BPF	258
MÉTHYL-CELLULOSE	461	8		BPF	258
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	8		BPF	258
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	8		BPF	258
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	8		BPF	258
PHOSPHATE DE MONOAMIDON	1410	8		BPF	258
AMIDON OXYDE	1404	8		BPF	258
PECTINES	440	8		BPF	258
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	8		BPF	258
POLYDEXTROSES	1200	8		BPF	258
ALGINATE DE POTASSIUM	402	8		BPF	258
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	8		BPF	258
ALGUE EUCHEUMA	407a	8		BPF	258

TRANSFORMÉE (PES)

SELS D'ACIDES MYRISTIQUE PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	8	BPF	71& 258
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM	470(ii)	8	BPF	258
ALGINATE DE SODIUM	401	8	BPF	258
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	8	BPF	258
AMIDONS TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	8	BPF	258
GOMME ADRAGANTE	413	8	BPF	258
GOMME XANTHANE	415	8	BPF	258

N° de catégorie d'aliments 12.1.2 Succédanés du sel

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	8		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLE	1414	8		BPF	
AGAR	406	8		BPF	
ACIDE ALGINIQUE	400	8		BPF	
CHLORURE DE CALCIUM	509	8		BPF	58
CARRAGHENANE	407	8		BPF	

N° de catégorie d'aliments 12.1.2 Succédanés du sel

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	8		BPF	
GOMME GELLANE	418	8		BPF	
GOMME GUAR	412	8		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	8		BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	8		BPF	
HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE	464	8		BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	8		BPF	
GOMME KARAYA	416	8		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	8		BPF	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	8		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	8		BPF	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	8		BPF	
MANNITOL	421	8		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	8		BPF	
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	8		BPF	
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	8		BPF	
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	8		BPF	
AMIDON OXYDE	1404	8		BPF	
PECTINES	440	8		BPF	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	8		BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	8		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	8		BPF	

SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	8	BPF
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	8	BPF
GLUCONATE DE SODIUM	576	5/8	BPF
GOMME ADRAGANTE	413	8	BPF
GOMME XANTHANE	415	8	BPF

N° de catégorie d'aliments 13.1.1 Préparations pour nourrissons

Additif	SIN	Etape	Année	Limite max	Notes
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLE	1414	8		5000 mg/kg	72, 150& EE
GOMME DE CAROUBE	410	8		1000 mg/kg	72
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	8		5000 mg/kg	72, 150& EE
GOMME GUAR	412	8		1000 mg/kg	14 & 72
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	8		5000 mg/kg	72, 150& EE
LÉCITHINE	322(i)	8		5000 mg/kg	72
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	8		4000 mg/kg	72
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	8		5000 mg/kg	72, 150& EE
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	8		BPF	55& 72
SODIUM DIHYDROGEN CITRATE	331(i)	5/8		BPF	55& 72
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	8		BPF	55 & 72

N° de catégorie d'aliments 13.1.1 Préparations pour nourrissons

Additif	SIN	Etape	Année	Limite max	Notes
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	8		BPF	55& 72

N° de catégorie d'aliments 13.1.2 Préparations de suite

Additif	SIN	Etape	Année	Limite max	Notes
PHOSPHATE DE DIAMIDON ADIPATE	1422	8		5000 mg/kg	72, 150& FF
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLE	1414	8		5000 mg/kg	72, 150& FF
GOMME DE CAROUBE	410	8		1000 mg/kg	72
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	8		5000 mg/kg	72, 150& FF
GOMME GUAR	412	8		1000 mg/kg	72
LÉCITHINE	322(i)	8		5000 mg/kg	72
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	8		4000 mg/kg	72
PECTINES	440	8		10000 mg/kg	72
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	8		5000 mg/kg	72, 150& FF

N° de catégorie d'aliments 13.1.3 Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers

Additif	SIN	Etape	Année	Limite max	Notes
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLE	1414	8		5000 mg/kg	72 & 150
GOMME DE CAROUBE	410	8		1000 mg/kg	72
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	5/8		5000 mg/kg	72 & 150
GOMME GUAR	412	5/8		1000 mg/kg	14 & 72
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	8		5000 mg/kg	72 & 150
LÉCITHINE	322(i)	8		5000 mg/kg	72

MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	8	4000 mg/kg	72
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	8	5000 mg/kg	72 & 150
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	5/8	BPF	55, 72
SODIUM DIHYDROGEN CITRATE	331(i)	5/8	BPF	55 & 72
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	8	BPF	55 & 72
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	8	BPF	55 & 72

N° de catégorie d'aliments 13.2 Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge

Additif	SIN	Etape	Année	Limite max	Notes
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	8		5000 mg/kg	239& K
PHOSPHATE DE DIAMIDON ADIPATE	1422	8		50000 mg/kg	L& M
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLE	1414	8		50000 mg/kg	L& M
ACETYLATED AMIDON OXYDE	1451	8		50000 mg/kg	239& L
GOMME DE CAROUBE	410	8		2000 mg/kg	N& O
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	8		5000 mg/kg	239& K
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	8		50000 mg/kg	L& M
GOMME GUAR	412	8		2000 mg/kg	N& O
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	8		10000 mg/kg	239& Q
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	8		60000 mg/kg	237& V
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	8		5000 mg/kg	239& K

N° de catégorie d'aliments 13.2 Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge

Additif	SIN	Etape	Année	Limite max	Notes
LÉCITHINE	322(i)	8		5000 mg/kg	N& R
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	8		5000 mg/kg	K& S
PHOSPHATE DE MONOAMIDON	1410	8		50000 mg/kg	239& L
AMIDON OXYDE	1404	8		50000 mg/kg	239& L
PECTINES	440	8		10000 mg/kg	Q, CC& DD
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	8		50000 mg/kg	L& M
ACÉTATE D'AMIDON	1420	8		50000 mg/kg	239& L
SUCCINATE OCTENYLIQUE SODIQUE D'AMIDON	1450	8		50000 mg/kg	239& L
GOMME XANTHANE	415	8		10000 mg/kg	239& Q

N° de catégorie d'aliments 14.1.3.2 Nectar de légumes

Additif	SIN	Etape	Année	Limite max	Notes
PECTINES	440	5/8		BPF	

N° de catégorie d'aliments 14.1.3.4 Concentrés pour nectar de légume

Additif	SIN	Etape	Année	Limite max	Notes
PECTINES	440	5/8		BPF	

N° de catégorie d'aliments 14.1.5 Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao

Additif	SIN	Etape	Année	Limite max	Notes
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	8		BPF	160
PHOSPHATE DE DIAMIDON ADIPATE	1422	8		BPF	160
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLE	1414	8		BPF	160
AMIDON TRAITÉ AUX ACIDES	1401	8		BPF	160
AGAR	406	8		BPF	160
ACIDE ALGINIQUE	400	8		BPF	160
AMIDON TRAITÉ AUX ALCALIS	1402	8		BPF	160
AMIDON BLANCHI	1403	8		BPF	160
CHLORURE DE CALCIUM	509	8		BPF	160
GOMME DE CAROUBE	410	8		BPF	160
CARRAGHENANE	407	8		BPF	160
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	8		BPF	160
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	8		BPF	90& 160
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	8		BPF	160
GOMME GELLANE	418	8		BPF	160
GOMME GUAR	412	8		BPF	160
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	8		BPF	160
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	8		BPF	160
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXY 1442 PROPYLIQUE		8		BPF	160
HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE	464	8		BPF	160
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	8		BPF	160
GOMME KARAYA	416	8		BPF	160

N° de catégorie d'aliments 14.1.5 Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao

Additif	SIN	Etape	Année	Limite max	Notes
FARINE DE KONJAC	425	8		BPF	160
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	8		BPF	160
LÉCITHINE	322(i)	8		BPF	160
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	8		BPF	160
MÉTHYL-CELLULOSE	461	8		BPF	160
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	8		BPF	160
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	8		BPF	160
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	8		BPF	160
PHOSPHATE DE MONOAMIDON	1410	8		BPF	160
AMIDON OXYDE	1404	8		BPF	160
PECTINES	440	8		BPF	160
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	8		BPF	160
CHLORURE DE POTASSIUM	508	8		BPF	160
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	8		BPF	160
ALGUE EUCEUMA TRANSFORMÉE (PES)	407a	8		BPF	160

SELS D'ACIDES MYRISTIQUE PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	8	BPF	160
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	8	BPF	160
ALGINATE DE SODIUM	401	5/8	BPF	160
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	8	BPF	160
GLUCONATE DE SODIUM	576	5/8	BPF	160
AMIDONS TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	8	BPF	160
GOMME TARA	417	8	BPF	160
GOMME ADRAGANTE	413	8	BPF	160
GOMME XANTHANE	415	8	BPF	160

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

Note 3	Traitement de surface.
Note 4	Pour décoration, échantillonnage ou marquage du produit.
Note 14	Utilisation dans les préparations liquides contenant des protéines hydrolysées uniquement.
Note 16	Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson
Note 41	Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement.
Note 53	Utilisation dans les pâtes d'enrobage uniquement.
Note 55	Seul ou en combinaison, dans les limites pour le sodium, le calcium et le potassium spécifiées dans la norme de produit.
Note 57	Les BPF à respecter correspondent à 1 part de peroxyde de benzoyle et à un maximum de 6 parts de l'additif en question par rapport au poids.
Note 58	En tant que calcium
Note 71	Sels de calcium, de potassium et de sodium uniquement.
Note 72	Basé sur les aliments prêts à consommer.
Note 73	À l'exception du poisson entier.
Note 90	Utilisation dans les mélanges lait-saccharose dans le produit fini.
Note 150	Niveau d'emploi pour les préparations à base de soja; 25 000 mg/kg pour les protéines hydrolysées et/ou les préparations à base d'acides aminés.
Note 160	Utilisation dans les produits prêts à consommer et les pré-mélanges pour les produits prêts à consommer uniquement.
Note 211	Utilisation dans les nouilles uniquement.
Note 239	A l'exclusion des produits relevant de la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») (CODEX STAN 73-1981).
Note 256	Utilisation dans les vermicelles, pâtes alimentaires sans gluten et les pâtes destinées à un régime hypoprotidique uniquement.
Note 258	A l'exception de l'utilisation dans le sirop d'érable.
Note A	Utilisation aux BPF dans la farine de soja complète uniquement.
Note B	A l'exception de l'utilisation dans la farine de blé relevant de la norme Codex pour la farine de blé (CODEX STAN 152-1985) à 2,000 mg/kg.
Note C	Pour l'alimentation non standardisée uniquement.
Note D	Pour les aliments non standardisés et les aliments relevant de la norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée (CODEX STAN 165-1989).
Note E	Pour les aliments non standardisés et les enrobages panés ou de pâte dans les aliments relevant de la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989).
Note F	Pour les aliments non standardisés et la chair de poisson émincée et les enrobages panés ou de pâte relevant de la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989).
Note G	Pour les aliments non standardisés et les filets de poisson et la chair de poisson émincée relevant de la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989).
Note H	Utilisation dans les produits à base de surimi uniquement.
Note J	Utilisation dans le calmar salé uniquement
Note K	Seul ou en combinaison: SIN 471, 472a, 472b et 472c dans les produits relevant de la norme pour les

- aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981)
- Note L Seul ou en combinaison avec d'autres amidons modifiés utilisés en tant qu'épaississants dans les produits relevant de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981)
- Note M Pour utilisation à 60 000 mg/kg, seul ou en combinaison avec d'autres amidons modifiés utilisés en tant qu'épaississants dans les produits relevant de la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods »)(CODEX STAN 73-1981)
- Note N Utilisation dans les produits relevant de la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») (CODEX STAN 73-1981)
- Note O Seul ou en combinaison: SIN 410, 412, 414, 415 et 440 à 20,000 mg/kg dans les aliments à base de céréales exempts de gluten. Et 10 000 mg/kg dans les autres produits relevant de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981)
- Note Q Seul ou en combinaison: SIN 410, 412, 414, 415 et 440 à l'exception de l'emploi à 20 000 mg/kg dans les aliments à base de céréales exempts de gluten relevant de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981).
- Note R Utilisation à 15 000 mg/kg dans les produits relevant de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981)
- Note S Utilisation à 1500 mg/kg dans les produits relevant de la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») (CODEX STAN 73-1981)
- Note V Seul ou en combinaison avec d'autres amidons modifiés utilisés en tant qu'épaississants dans les produits relevant de la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») (CODEX STAN 73-1981)
- Note BB Utilisation uniquement dans la viande fraîche émincée qui contient d'autres ingrédients distincts de la viande hachée.
- Note CC Seules les pectines non amidées peuvent être utilisées dans la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») (CODEX STAN 73-1981)
- Note DD Utilisation uniquement dans les aliments pour bébé à base de fruits en conserve relevant de la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») (CODEX STAN 73-1981)
- Note EE Seul ou en combinaison: SIN 1412, 1413, 1414 et 1440 dans les produits relevant de la norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (CODEX STAN 742-1981)
- Note FF Seul ou en combinaison: SIN 1412, 1413, 1414 et 1422 dans les produits relevant de la norme pour les préparations de suite (CODEX STAN 156-1981)

Partie B: Dispositions figurant dans le point 5b de l'ordre du jour

N° de catégorie d'aliments.	01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ANHYDRIDE CARBONIQUE	290	5/8		BPF	59
AZOTE	941	5/8		BPF	59
PROTOXYDE D'AZOTE	942	5/8		BPF	59
N° de catégorie d'aliments.	01.2.2	Laits emprésurés (nature)			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ANHYDRIDE CARBONIQUE	290	5/8		BPF	59
GLYCÉROL	422	8		BPF	
AZOTE	941	5/8		BPF	59
N° de catégorie d'aliments.	01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ANHYDRIDE CARBONIQUE	290	8		BPF	59 & W
AZOTE	941	5/8		BPF	59 & W
PROTOXYDE D'AZOTE	942	8		BPF	59 & W
N° de catégorie d'aliments.	02.1.2	Matières grasses et huiles végétales			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ACIDE CITRIQUE	330	8		BPF	15 & Y
N° de catégorie d'aliments.	02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ACIDE CITRIQUE	330	8		BPF	
N° de catégorie d'aliments.	04.1.1.3	Fruits frais pelés et/ou coupés			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ASCORBATE DE CALCIUM	302	5/8		BPF	
ANHYDRIDE CARBONIQUE	290	5/8		BPF	59
AZOTE	941	5/8		BPF	59
PROTOXYDE D'AZOTE	942	8		BPF	
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	5/8		BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	5/8		BPF	
N° de catégorie d'aliments.	04.2.1.3	Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ASCORBATE DE SODIUM	301	8		BPF	

N° de catégorie d'aliments. 04.2.2.1 Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	8		BPF	110
GLUTAMATE MONOSODIQUE, L-	621	8		BPF	201

N° de catégorie d'aliments. 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 and 12.9.2.3

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
RIBONUCLÉOTIDES CALCIFIQUES, 5'	634	5/8		BPF	Z
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	5/8		BPF	Z
INOSINATE DISODIQUE, 5'-	631	5/8		BPF	Z
DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES	635	5/8		BPF	Z
GLYCÉROL	422	5/8		BPF	
GLUTAMATE MONOSODIQUE, L-	621	5/8		BPF	Z
PULLULANE	1204	5/8		BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	5/8		BPF	
ÉRYTHORBATE DE SODIUM ISOASCORBATE DE SODIUM	316	5/8		BPF	AA

N° de catégorie d'aliments. 06.2 Farines et amidons (y compris farine de soja)

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
AMYLASES DE BACILLUS LICHENIFORMIS (CARBOHYDRASE), ALPHA-	1100	5/8		BPF	
AMYLASES DE BACILLUS SUBTILIS, ALPHA-	1100	5/8		BPF	

N° de catégorie d'aliments. 06.2.1 Farines

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	8		300 mg/kg	
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	8		300 mg/kg	
PULLULANE	1204	5/8		BPF	A
ASCORBATE DE SODIUM	301	8		300 mg/kg	

N° de catégorie d'aliments. 06.2.2 Amidons

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
CARBONATE DE POTASSIUM	500(i)	5/8		BPF	

N° de catégorie d'aliments. 06.4.1 Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ANHYDRIDE CARBONIQUE	290	5/8		BPF	59 & 211
GLYCÉROL	422	5/8		BPF	211
PULLULANE	1204	5/8		BPF	211
ASCORBATE DE SODIUM	301	5/8		BPF	

N° de catégorie d'aliments.	06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
RIBONUCLÉOTIDES CALCIQUES, 5'	634	5/8		BPF	256
ASCORBATE DE CALCIUM	302	5/8		200 mg/kg	256
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	5/8		BPF	256
INOSINATE DISODIQUE, 5'-	631	5/8		BPF	256
DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES	635	5/8		BPF	256
GLUTAMATE MONOSODIQUE, L-	621	5/8		BPF	256
PROTOXYDE D'AZOTE	942	8		BPF	256
PULLULANEE	1204	5/8		BPF	256
ASCORBATE DE SODIUM	301	5/8		200 mg/kg	256
N° de catégorie d'aliments.	08.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	8		BPF	16
INOSINATE DISODIQUE, 5'-	631	8		BPF	16
GLUTAMATE MONOAMMONIQUE, L-	624	8		BPF	16
GLUTAMATE MONOSODIQUE, L-	621	8		BPF	16
N° de catégorie d'aliments.	08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
BROMELAIN	1101(iii)	8		BPF	16
GLYCÉROL	422	8		BPF	16
N° de catégorie d'aliments.	08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	8		BPF	BB
ASCORBATE DE CALCIUM	302	8		BPF	BB
CALCIUM LACTATE	327	8		BPF	BB
ACIDE CITRIQUE	330	8		BPF	15 & BB
ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)	315	5/8		BPF	BB
GLYCÉROL	422	8		BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	8		BPF	BB

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

- Note 15 Sur la base des matières grasses ou de l'huile
- Note 16 Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.
- Note 59 Utilisation en tant que gaz de conditionnement.
- Note 110 Utilisation dans les pommes de terre frites surgelées uniquement.
- Note 201 Utilisation dans les produits aromatisés uniquement.
- Note 211 Utilisation dans les nouilles uniquement
- Note 256 Utilisation dans les vermicelles, pâtes alimentaires sans gluten et les pâtes destinées à un régime hypoprotidique uniquement
- Note A Utilisation aux BPF dans la farine de soja complète uniquement.
- Note W Utilisation dans la crème fouettée et crème emballée sous pression uniquement.
- Note Y A l'exception des huiles vierges et des huiles pressées à froid et des produits relevant de la norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981).
- Note Z A l'exception dans les produits relevant de la norme pour les champignons comestibles et produits dérivés (CODEX STAN 038-1981).
- Note AA Utilisation dans les radis salés uniquement.
- Note BB Utilisation dans la viande fraîche émincée uniquement qui contient des ingrédients autres que de la viande hachée.

Partie C: Dispositions concernant le point 2 de l'ordre du jour

Tableau 3 de la NGAA

Sulfate acide de potassium (SIN 515(ii)) à l'étape 5/8

Partie D: Dispositions concernant le point 4b de l'ordre du jour

Catégorie d'aliments 08.2.2 Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement en pièces entières ou en morceaux			
Additif	SIN	Niveau maximal	Notes
Nitrites	249, 250	85mg/kg	32 & AA-1
Phosphates	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), 451(i), (ii), 452(i)-(v), 542	1320mg/kg	33 & BB-1

Catégorie d'aliments 08.3 Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée			
Additif	SIN	Niveau maximal	Notes
Nitrites	249, 250	80 mg/kg	32, XX & YY
Phosphates	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), 451(i), (ii), 452(i)-(v), 542	1 320 mg/kg	33 & BB-1

Nitrites			
SIN 249, Nitrite de potassium		Catég. fonctionnelle: Conservateur, Agent de rétention de la couleur	
SIN 250, nitrite de sodium		Catég. fonctionnelle: Conservateur, Agent de rétention de la couleur	
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes
08.2.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement en pièces entières ou en morceaux	85mg/kg	32 & AA-1
08.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée	80 mg/kg	32, XX & YY

Phosphates			
338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), 451(i), (ii), 452(i)-(v), 542			
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes
08.2.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement en pièces entières ou en morceaux	1320 mg/kg	33 & BB-1
08.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée	1320 mg/kg	33 & BB-1

Catégorie d'aliments 08.2 Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux			
Food Additif	SIN	Niveau maximal	Notes
Hydroxyanisole butyle	320	200 mg/kg	XS96 & XS97
Hydroxytoluène butyle	321	100 mg/kg	XS96 & XS97
Carmines	120	500 mg/kg	XS96 & XS97
Carotènes, bêta-, légumes	160a(ii)	5000 mg/kg	XS96 & XS97
Erythrosine	127	30 mg/kg	XS96 & XS97

Vert solide FCF	143	100 mg/kg	XS96 & XS97
Extrait de peau de raisin	163(ii)	5000 mg/kg	XS96 & XS97
Polysorbates	432-436	5000 mg/kg	XS96 & XS97
Gallate de propyle	310	200 mg/kg	XS96 & XS97
Riboflavines	101(i), (ii)	1000 mg/kg	XS96 & XS97
Jaune soleil FCF	110	300 mg/kg	XS96 & XS97
Butylhydroquinone tertiaire	319	100 mg/kg	XS96 & XS97

Catégorie d'aliments 08.2.2 Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux traitée thermiquement

Food Additif	SIN	Niveau maximal	Notes
Saccharines	954(i)-(iv)	500 mg/kg	XS96 & XS97
Sucroglycérides	474	5000 mg/kg	XS96 & XS97

Catégorie d'aliments 08.3 Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée

Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Notes
Hydroxyanisole butyle	320	200 mg/kg	XS88, XS89 & XS98
Hydroxytoluène butyle	321	100 mg/kg	XS88, XS89 & XS98
Erythrosine	127	30 mg/kg	XS88 & EE-1
Extrait de peau de raisin	163(i)	5000 mg/kg	XS88, XS89 & XS98
Polysorbates	432-436	5000 mg/kg	XS88, XS89 & XS98
Gallate de propyle	310	200 mg/kg	XS88, XS89 & XS98
Riboflavines	101(i),(ii)	1000 mg/kg	XS88, XS89 & XS98
Butylhydroquinone tertiaire	319	100 mg/kg	XS88, XS89 & XS98
Phosphates	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), 451(i), (ii), 452(i)-(v), 542	2200 mg/kg	BB-1

Catégorie d'aliments 08.3.2 Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée, traitée thermiquement

Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Notes
Allura rouge AC	129	25 mg/kg	XS88, XS89 & XS98
Carmines	120	100 mg/kg	XS88, XS89 & XS98
Carotènes, bêta-, légumes	160a(ii)	20 mg/kg	XS88, XS89 & XS98
Caroténoïdes	160(i),a(iii), e,f	20 mg/kg	XS88, XS89 & XS98
Ethylène-diamine-tétra-acétate	385, 386	35 mg/kg	XS88, XS89 & XS98
Saccharines	954(i)-(iv)	500 mg/kg	XS88, XS89 & XS98

Glucosides de stéviol	960	100 mg/kg	XS88, XS89 & XS98
Sucroglycérides	474	5000 mg/kg	XS88, XS89 & XS98
Jaune soleil FCF	110	300 mg/kg	XS88, XS89 & XS98

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

Nouvelles notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

- Note AA-1: Utilisation dans les produits relevant de la norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 96-1981) et l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981).
- Note BB-1: Utilisation du phosphate de sodium dihydrogène (SIN 339(i)), phosphate disodique d'hydrogène (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), phosphate de potassium dihydrogène (SIN 340(i)), phosphate dipotassique d'hydrogène (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), phosphate de calcium dihydrogène (SIN 341(i)), phosphate de calcium d'hydrogène (SIN 341(ii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), diphosphate tétrapotassique (SIN 450(v)), diphosphate biacide de calcium (SIN 450(vii)), triphosphate pentasodique (SIN 451(i)), triphosphate pentapotassique (SIN 451(ii)), polyphosphate sodique (SIN 452(i)), polyphosphate potassique (SIN 452(ii)), polyphosphate de sodium-calcium (SIN 452(iii)), polyphosphate calcique (SIN 452(iv)), polyphosphate d'ammonium (SIN 452(v)), et phosphate d'os (SIN 542) en tant qu'humectants dans les produits relevant de la norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 96-1981) et la norme pour l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981). La quantité totale de phosphates (naturellement présente et ajoutée) ne dépassera pas 3520 mg/kg en tant que phosphore.
- Note EE-1: Utilisation dans les produits relevant de la norme pour le « Luncheon Meat » (CODEX STAN 89-1981) et la norme pour le « Chopped Meat » (CODEX STAN 98-1981) à 15 mg/kg pour remplacer la perte de colorant dans le produit avec des liants uniquement.
- Notes XX: Utilisation dans les produits relevant de la norme pour le « Luncheon Meat » (CODEX STAN 89-1981) et la norme pour le « Chopped Meat » (CODEX STAN 98-1981)
- Note YY: A l'exception des produits relevant de la norme pour le « Corned Beef » (CODEX STAN 88-1981) à 30 mg/kg en tant qu'ion NO₂ résiduel
- Note XS96: A l'exception des produits relevant de la norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 96-1981).
- Note XS97: A l'exception des produits relevant de la norme pour l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981)
- Note XS88: A l'exception des produits relevant de CODEX STAN 88-1981, « Corned Beef »
- Note XS89: A l'exception des produits relevant de CODEX STAN 89-1981, « Luncheon Meat »
- Note XS98: A l'exception des produits relevant de CODEX STAN 98-1981, « Chopped Meat »

Tableau 3 de la NGAA

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments relevant des normes de produits suivantes
508	Chlorure de potassium	Exhausteur de goût , Stabilisateur, Epaississant	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981
627	Guanylate disodique, 5'-	Exhausteur de goût	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981
631	Inosinate disodique, 5'-	Exhausteur de goût	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981
621	Glutamate monosodique, L-	Exhausteur de goût	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981
331 (i)	Citrate biacide de sodium	Régulateur de l'acidité	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981
331 (iii)	Citrate trisodique	Régulateur de l'acidité	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981
406	Agar	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Epaississant	1999	CS 96-1981, CS 97-1981,
407	Carraghénane	Agent de charge, Émulsifiant, Agent gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Epaississant, Support,	1999	CS 96-1981, CS 97-1981

Appendice au tableau 3

08.2.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux, traitée thermiquement
Norme Codex	CS 96-1981 Jambon cuit, CS 97-1981 Epaule de porc cuite
	Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (tel qu'indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de ces normes.

08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée, traitée thermiquement
Norme Codex	CS 88-1981 "Corned beef", CS 89-1981 "Luncheon meat", CS 98-1981 "Chopped meat"
	Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (tel qu'indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de ces normes.

Annexe X**NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES****INTERRUPTION DES TRAVAUX SUR DES PROJETS ET AVANT-PROJETS DE DISPOSITIONS
RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES**

(pour information)

Partie A: Dispositions figurant dans le point 5a de l'ordre du jour

N° de catégorie d'aliments		06.1 Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes	
GOMME DE CAROUBE	410	7		BPF		
N° de catégorie d'aliments		08.1 Viande fraîche, volaille et gibier compris				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes	
GOMME GELLAN	418	7		BPF		
GOMME KARAYA	416	7		BPF		
N° de catégorie d'aliments		09.1 Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACETYLE	1414	7		BPF	16	
GOMME GELLAN	418	7		BPF		
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	16	
AMIDON OXYDE	1404	7		BPF	16	
GOMME ADRAGANTE	413	7		BPF	16	
N° de catégorie d'aliments		09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes	
GOMME DE CAROUBE	410	7		BPF		
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	4		BPF		
GOMME GELLAN	418	7		BPF		
GOMME KARAYA	416	7		BPF		
N° de catégorie d'aliments		09.2.4 Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACETYLE	1414	7		BPF		
GOMME DE CAROUBE	410			BPF		
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF		
AMIDON OXYDE	1404	7		BPF		
GOMME ADRAGANTE	413	7		BPF		

N° de catégorie d'aliments**09.2.4.2 Mollusques et crustacés et échinodermes cuits**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes
ALGUE EUCEUMA TRANSFORMÉE 407a (PES)		4		BPF	

N° de catégorie d'aliments**11.3 Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes
GOMME GELLAN	418	7		500 mg/kg	

N° de catégorie d'aliments**12.2.1 Fines herbes et épices**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACETYLE	1414	7		BPF	51
GOMME DE CAROUBE	410	7		BPF	51
GOMME GELLAN	418	7		BPF	51
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	51
GOMME KARAYA	416	7		BPF	51
AMIDON OXYDE	1404	7		BPF	51
GOMME ADRAGANTE	413	7		BPF	51

N° de catégorie d'aliments**13.2 Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes
AGAR	406	7		BPF	
ACIDE ALGINIQUE	400	7		5000 mg/kg	
AMMONIUM ALGINATE	403	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		5000 mg/kg	
GOMME GELLAN	418	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	4		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
MANNITOL	421	7		BPF	
MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (CELLULOSE GEL)	460(i)	7		BPF	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		5000 mg/kg	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
ALGUE EUCEUMA TRANSFORMÉE 407a (PES)		4		BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		5000 mg/kg	
SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (CELLULOSE GUM)	466	4		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

Note 16 Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

Note 51 Utilisation dans les fines herbes uniquement.

Partie B: Dispositions figurant dans le point 5b de l'ordre du jour

N° de catégorie d'aliments		01.2 Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes	
ANHYDRIDE CARBONIQUE	290	7		BPF	59	
AZOTE	941	7		BPF	59	
N° de catégorie d'aliments		01.2.1.1 Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF		
N° de catégorie d'aliments		01.2.1.2 Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes	
GLYCÉROL	422	7		BPF		
N° de catégorie d'aliments		01.4.1 Crème pasteurisée (nature)				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes	
ANHYDRIDE CARBONIQUE	290	7		BPF	59	
AZOTE	941	7		BPF	59	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF		
N° de catégorie d'aliments		02.1.2 Matières grasses et huiles végétales				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		BPF		
AZOTE	941	7		BPF	59	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF		
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	7		BPF		
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		200 mg/kg		
ÉRYTHORBATE DE SODIUM	316	7		100 mg/kg		
ISOASCORBATE DE SODIUM						
N° de catégorie d'aliments		02.1.3 Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		5000 mg/kg		
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		200 mg/kg		
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		BPF		
CALCIUM LACTATE	327	7		BPF		
ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)	315	7		100 mg/kg		
GLUCONO DELTA-LACTONE	575	7		BPF		
AZOTE	941	7		BPF	59	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF		
POTASSIUM ACETATES	261	7		BPF		
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	7		BPF		
LACTACTE DE POTASSIUM	326	7		BPF		
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		5000 mg/kg		

ASCORBATE DE SODIUM	301	7	200 mg/kg
CARBONATE DE POTASSIUM	500(i)	7	BPF
ÉRYTHORBATE DE SODIUM ISOASCORBATE DE SODIUM	316	7	100 mg/kg

N° de catégorie d'aliments**02.1.3 Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	500(ii)	7		1000 mg/kg	
LACTATE DE SODIUM	325	7		BPF	
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	7		BPF	

N° de catégorie d'aliments**04.1.1 Fruit frais**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		BPF	
ANHYDRIDE CARBONIQUE	290	7		BPF	59
ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)	315	7		BPF	
AZOTE	941	7		BPF	59
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	7		BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		BPF	

N° de catégorie d'aliments**04.1.1.1 Fruits frais non traités**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	

N° de catégorie d'aliments**04.2.1 Légumes non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes
ANHYDRIDE CARBONIQUE	290	7		BPF	59

N° de catégorie d'aliments.**04.2.1.1 Légumes non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	

N° de catégorie d'aliments**04.2.1.2 Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes
GLUCONATE DE CALCIUM	578	7		800 mg/kg	58
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	7		800 mg/kg	58
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	16
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	16
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM CARBONATE	504(ii)	7		BPF	16

N° de catégorie d'aliments**04.2.1.3 Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes
ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)	315	7		BPF	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
ÉRYTHORBATE DE SODIUM ISOASCORBATE DE SODIUM	316	7		BPF	

N° de catégorie d'aliments.**04.2.2.1 Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		BPF	
GLUCONATE DE CALCIUM	578	7		1000 mg/kg	58
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	7		1000 mg/kg	58
ANHYDRIDE CARBONIQUE	290	7		BPF	59
ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)	315	7		BPF	
AZOTE	941	7		BPF	59
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		BPF	
ÉRYTHORBATE DE SODIUM ISOASCORBATE DE SODIUM	316	7		BPF	

N° de catégorie d'aliments.**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**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes
CHLORURE D'AMMONIUM	510	4		BPF	
SILICE AMORPHE	551	4		BPF	

N° de catégorie d'aliments.**06.1 Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes
AMYLASE DE ASPERGILLUS ORYZAE VAR., ALPHA-	1100	7		BPF	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
PAPAÏNE	1101(ii)	7		1000 mg/kg	
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		6000 mg/kg	

N° de catégorie d'aliments.**06.2 Farines et amidons (y compris farine de soja)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes
PROPIONATE DE CALCIUM	282	4		1000 mg/kg	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
SILICE AMORPHE	551	4		BPF	
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		6000 mg/kg	
ASCORBATE DE SODIUM	301	4		BPF	
CARBONATE DE POTASSIUM	500(i)	4		BPF	

N° de catégorie d'aliments.**06.2.1 Farines**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes
GLUCOSE OXIDASE	1102	4		780 mg/kg	
PAPAÏNE	1101(ii)	7		BPF	
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM 500(ii)		7		45000 mg/kg	

N° de catégorie d'aliments.**06.2.2 Amidons**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes
AMYLASES DE BACILLUS LICHENIFORMIS (CARBOHYDRASE), ALPHA-	1100	4		BPF	
AMYLASES DE BACILLUS SUBTILIS, ALPHA-	1100	4		BPF	

N° de catégorie d'aliments.**06.4.1 Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes
ASCORBATE DE CALCIUM	302	4		200 mg/kg	
PROPIONATE DE CALCIUM	282	4		1000 mg/kg	

N° de catégorie d'aliments.**06.4.2 Pâtes et nouilles sèches et produits similaires**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes
AMYLASE DE ASPERGILLUS ORYZAE VAR., ALPHA-	1100	7		BPF	
PROPIONATE DE CALCIUM	282	4		1000 mg/kg	

N° de catégorie d'aliments.**08.1 Viande fraîche, volaille et gibier compris**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes
CHLORURE D'AMMONIUM	510	4		BPF	
ACIDE ASCORBIQUE, L-PROTOXYDE D'AZOTE	300	7		2000 mg/kg	
CARBONATE DE POTASSIUM	942	7		BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	500(i)	4		BPF	
HYDROXYDE DE CALCIUM	260	7		BPF	
OXYDE DE CALCIUM	526	7		BPF	
ACIDE CITRIQUE	529	7		BPF	
ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)	330	7		2000 mg/kg	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	315	7		500 mg/kg	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	16
CARBONATE	528	7		BPF	16
PAPAÏNE	504(ii)	7		BPF	16
ACÉTATE DE SODIUM	1101(ii)	7		BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	262(i)	7		BPF	
CARBONATE DE POTASSIUM	301	7		500 mg/kg	
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM 500(ii)	500(i)	7		BPF	
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	7		BPF	

N° de catégorie d'aliments.**08.1.2 Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes
ANHYDRIDE CARBONIQUE	290	7		100 mg/kg	59
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM CARBONATE	504(ii)	7		BPF	

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

- Note 16 Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.
- Note 58 En tant que calcium
- Note 59 Utilisation en tant que gaz de conditionnement.

Partie C: Dispositions figurant dans le point 5c de l'ordre du jour

N° de catégorie d'aliments.	14.2.3 Vins				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes
CALCIUM MALATE, D,L-	352(ii)	7		BPF	
CALCIUM CARBONATE	170(i)	7		3500 mg/kg	
GOMME DE CAROUBE	410	7		BPF	
GOMME GELLAN	418	7		BPF	
GUAR GUM	412	7		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		18 mg/kg	
PECTINS	440	7		BPF	
POTASSIUM CARBONATE	501(i)	7		5000 mg/kg	
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM CARBONATE	501(ii)	7		5000 mg/kg	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME ADRAGANTE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	

N° de catégorie d'aliments.	14.2.3.1 Vins non pétillants				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		9000 mg/kg	45

N° de catégorie d'aliments.	14.2.3.2 Vins mousseux et pétillants				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		BPF	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		BPF	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		4000 mg/kg	45

N° de catégorie d'aliments.	14.2.3.3 Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		4000 mg/kg	45

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

Note 45 En tant qu'acide tartrique.

Annexe XI**NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES****NOUVELLES DISPOSITIONS - ÉTAPE 2 ET ÉTAPE 3****(pour information)****Partie 1 – Entrées à l'étape 3****(a): Dispositions concernant le point 2 de l'ordre du jour**

Cyclotétragluucose (SIN 1504(i)) et sirop de cyclotétragluucose (SIN 1504(ii)) à l'étape 3 dans le tableau 3 de a NGAA.

(b): Dispositions concernant le point 5f de l'ordre du jour**NISINE**

SIN 234 Nisine Catégorie fonctionnelle: Conservateur

Cat. N°	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes	Étape
08.2.2	Viande, volaille, et gibier compris, transformée, en en pièces entières ou en morceaux, traitée thermiquement	25 mg/kg	233	3
08.3.2	Viande, volaille, et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée, traitée thermiquement	25 mg/kg	233	3
08.4	Enveloppes comestibles (par ex.pour saucisse)	7 mg/kg	233	3

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

Note 233 En tant que nisine.

Partie 2 – Entrées à l'étape 2**(a): Dispositions concernant le point 5c de l'ordre du jour****CARBOXYMETHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)**SIN 466 Carboxymethyl cellulose Catégorie fonctionnelle: Agent de charge, Émulsifiant, Agent affermissant, Agent
gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant

Cat. N°	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes	Étape
14.2.3	Vins	100 mg/kg		2

(b): Dispositions concernant le point 5e**Nouvelles propositions****ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE ACETIQUE ET D'ACIDES GRAS**

SIN 472a Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant

Cat. N°	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes	Étape
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		2

ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLE

SIN 1422 Adipate de diamidon acétyle Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant

Cat. N°	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes	Étape
06.4.2	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		2

PHOSPHATE DE DIAMIDONPHOSPHATE

SIN 1414 Phosphate de diamidon acétyle Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant

Cat. N°	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes	Étape
06.4.2	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		2

SULFATE D'ALUMINIUM

SIN 520 sulfate d'aluminium Catégorie fonctionnelle: Agent affermissant

Cat. N°	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes	Étape
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	100 mg/kg	6	2
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	100 mg/kg	6	2

HYDROXYDE D'AMMONIUM

SIN 527 Hydroxyde d'ammonium Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité

Cat. N°	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes	Étape
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	BPF		2

BRUN HT

SIN 155 Brun HT Catégorie fonctionnelle: Colorant

Cat. N°	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes	Étape
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	5000 mg/kg		2

CALCIUM SULFATE

SIN 515 sulfate de calcium Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, Agent affermissant, Agent de traitement des farines, Séquestrant, Stabilisant

Cat. N°	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes	Étape
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2

CARRAGHÉNANE

SIN 407 Carraghénane Catégorie fonctionnelle: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Epaisissant

Cat. N°	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes	Étape
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		2

ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS

SIN 472c Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras Catégorie fonctionnelle: Antioxydant, Émulsifiant, Agent de traitement des farines, Séquestrant, Stabilisant

Cat. N°	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes	Étape
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		2

DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ

SIN 1400 Dextrines, amidon torréfié Catégorie fonctionnelle: Support, Émulsifiant, Stabilisant, Epaisissant

Cat. N°	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes	Étape
06.4.2	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		2
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2

ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS

SIN 472b Esters glycéroliques de l'acide lactique et d'acides gras Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant,

Séquestrant, Stabilisant glycérol

Cat. N°	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes	Étape
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		2

ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE

SIN 243 Arginate d'éthyle laurique Catégorie fonctionnelle: Conservateur

Cat. N°	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes	Étape
08.2.1	Viande, volaille et gibier compris, transformée en pièces entières ou en morceaux, non cuite	200 mg/kg		2
08.2.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux, traitée thermiquement	200 mg/kg		2
08.3.1	Viande, volaille et gibier compris, transformée,, coupée fin ou hachée, non traitée thermiquement	200 mg/kg		2
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris transformée,, coupée fin ou hachée traitée thermiquement	200 mg/kg		2

LECITHINE

SIN 322(i) Lecithine Catégorie fonctionnelle: Antioxydant, Émulsifiant

Cat. N°	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes	Étape
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf Fromage de lactosérum	30000 mg/kg		2

MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS

SIN 471 Mono- et di-glycéride d'acides gras Catég. fonctionnelle: Antimoussant , Émulsifiant, Stabilisant

Cat. N°	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes	Étape
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		2
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2

NEOTAME

SIN 961 Néotame Catég. fonctionnelle: Exhausteur de goût, Edulcorant

Cat. N°	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes	Étape
14.1.3.1	Nectar de fruit	65 mg/kg		2
14.1.3.3	Concentré de nectar de fruit	65 mg/kg		2

PECTINES

SIN 440 Pectines Catég. fonctionnelle: Émulsifiant, Agent gélifiant, Stabilisant, Epaisissant

Cat. N°	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes	Étape
14.1.2	Jus de fruits et de légumes	3000 mg/kg		2
14.1.3	Nectars de fruits et de légumes	3000 mg/kg		2

OCTENYLE SUCCINATE D'AMIDON SODIQUES

SIN 1450 Octényle succinate d'amidon sodiques Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, Stabilisant, Epaisissant

Cat. N°	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes	Étape
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao			

TARTRAZINE

SIN 102 Tartrazine Catég. fonctionnelle: Colorant

Cat. N°	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes	Étape
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	300 mg/kg		2

GOMME XANTHANE

SIN 415 Gomme xanthane Catég. fonctionnelle: Émulsifiant, Antimoussant, Stabilisant, Epaisissant

Cat. N°	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes	Étape
14.1.2	Jus de fruits et de légumes	3000 mg/kg		2
14.1.3	Nectars de fruits et de légumes	3000 mg/kg		2

Propositions pour révision**ESTERS D'ASCORBYLE**SIN 304 Palmitate d'ascorbyle Catég. fonctionnelle: Antioxydant
SIN 305 Stéarate ascorbyle Catég. fonctionnelle: Antioxydant

Cat. N°	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes	Étape
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	200	10, 15 & ZZ	2

CARMINES

SIN 120 Carmines Catég. fonctionnelle: Colorant

Cat. N°	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes	Étape
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	10000	16	2

CAROTÉNOÏDESSIN 160(i) Carotènes, bêta-, de synthèse Catég. fonctionnelle: Colorant
SIN 160(iii) Carotènes, bêta-, Blakeslea trispora Catég. fonctionnelle: Colorant
SIN 160e Caroténal, bêta-apo-8' Catég. fonctionnelle: Colorant
SIN 160f Acide caroténoïque, ester d'éthyle, beta-apo-8' Catég. fonctionnelle: Colorant

Cat. N°	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes	Étape
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	10000		2

OXYDES DE FERSIN 172(i) Oxyde de fer, noir Catég. fonctionnelle: Colorant
SIN 172(ii) Oxyde de fer, rouge Catég. fonctionnelle: Colorant
SIN 172(iii) Oxyde de fer, jaune Catég. fonctionnelle: Colorant

Cat. N°	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes	Étape
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	5000	72	2

CARBONATE DE SODIUM

SIN 500(i) Carbonate de sodium Catég. fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent levant

Cat. N°	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes	Étape
02.2.1	Beurre	BPF	CC	2

CARBONATE ACIDE DE SODIUM

SIN 500(ii) Carbonate acide de sodium Catég. fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent levant

Cat. N°	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes	Étape
---------	----------------------	-------------	-------	-------

Annexe XII

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
RÉVOCATION DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES
(pour approbation)

Partie A (Point 2 de l'ordre du jour, par. 24)**BLEU BRILLANT FCF**

SIN 133 Bleu brillant FCF Catégorie fonctionnelle: Colorant

Cat. N°	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes	Adopté
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés y compris mollusques crustacés et échinodermes	100mg/kg	22	2009

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

Note 22 Utilisation dans les produits fumés uniquement.

Partie B (Point 4d de l'ordre du jour, par. 56)**Tableau 1 et 2****PEROXYDE DE CHLORE**

SIN 926 Peroxyde de chlore Catégorie fonctionnelle: Agent de traitement des farines

Cat. N°	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes	Adopté
06.2.1	Farines	30mg/kg	87	2010

ACIDE FORMIQUE

SIN 236 Acide formique Catégorie fonctionnelle: Conservateur

Cat. N°	Catégorie d'aliments	Limite max.	Notes	Adopté
12.6	Sauces et produits similaires	200 mg/kg	25	2001
14.1.4	Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	100 mg/kg	25	2001

Adipates d'ammonium (SIN 359) des ADIPATES**Tableau 3****Acétate d'ammonium (SIN 264)** (adopté en 1999)**Lactate d'ammonium (SIN 328)** (adopté en 1999)**Sels et esters de choline (SIN 1001)** (adopté en 1999)**Malate acide de potassium(SIN 351 (i))** (adopté en 1999)**Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires**

Note 25 En tant qu'acide formique.

Note 87 Concentration de traitement

Annexe XIII**AVANT-PROJET DE MODIFICATIONS ET /OU D'ADDITIONS AU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

(pour adoption à l'étape 5/8)

Section 2Nouvelles fonctions technologiques dans le SIN (les modifications sont indiquées en **caractères gras**)

CATÉGORIES FONCTIONNELLES	DEFINITION	FONCTION TECHNOLOGIQUE
25. Stabilisant	Un additif alimentaire qui permet de maintenir une dispersion uniforme de deux ou plusieurs composantes.	Stabilisant, stabilisateur de mousse, stabilisateur colloïdal, stabilisateur d'émulsion, stabilisateur synergiste
27. Épaississant	Un additif alimentaire qui augmente la viscosité d'un aliment.	Épaississant, agent épaississant, liant, agent texturant, synergiste épaississant

Section 3 et 4Partie 1 – Nouveaux additifs pour inclusion dans le SIN (les modifications sont indiquées en **caractères gras**)

No SIN	Nom de l'additif alimentaire dans le SIN	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
105	Jaune de carthame	Colorant	Colorant
163 (vi)	Extrait de carotte noire	Colorant	Colorant
176	Pigments irisés à base de silicate de potassium aluminium (PAS-BPP)		
176(i)	Pigments irisés à base de silicate de potassium aluminium enrobés de dioxyde de titane de type I	Colorant	Colorant
176(ii)	Pigments irisés à base de silicate de potassium aluminium enrobés d'oxyde de fer de type II	Colorant	Colorant
176(iii)	Pigments irisés à base de silicate de potassium aluminium enrobés de dioxyde de titane et d'oxyde de fer de type III	Colorant	Colorant
499	Stérols végétaux riches en stigmastérol	Stabilisant	Stabilisant
1205	Copolymère méthacrylate basique	Agent d'enrobage	Agent d'enrobage
1206	Copolymère méthacrylate neutre	Agent d'enrobage	Agent d'enrobage
1207	Copolymère méthacrylate anionique	Agent d'enrobage	Agent d'enrobage
1209	Alcool polyvinyle (PVA)-glycol de polyéthylène (PEG) graft co-polymère	Agent d'enrobage	Agent d'enrobage

Partie 2 - Modifications de noms et numéros SIN existants (les modifications sont indiquées en **caractères gras**: retraits caractères biffés)

N° SIN.	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
102	Tartrazine	Colorant	Colorant
1100	Amylases	Agent de traitement des farines	Agent de traitement des farines

N° SIN.	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
<u>1100 (i)</u>	<u>alpha-Amylase de <i>Aspergillus oryzae</i> var.</u>	<u>Agent de traitement des farines</u>	<u>Agent de traitement des farines</u>
<u>1100 (ii)</u>	<u>alpha-Amylase de <i>Bacillus stearothermophilus</i></u>	<u>Agent de traitement des farines</u>	<u>Agent de traitement des farines</u>
<u>1100 (iii)</u>	<u>alpha-Amylase de <i>Bacillus subtilis</i></u>	<u>Agent de traitement des farines</u>	<u>Agent de traitement des farines</u>
<u>1100 (iv)</u>	<u>alpha-Amylase de <i>Bacillus megaterium</i> exprimé dans <i>Bacillus subtilis</i></u>	<u>Agent de traitement des farines</u>	<u>Agent de traitement des farines</u>
<u>1100 (v)</u>	<u>alpha-Amylase de <i>Bacillus stearothermophilus</i> exprimé dans <i>Bacillus subtilis</i></u>	<u>Agent de traitement des farines</u>	<u>Agent de traitement des farines</u>
<u>1100 (vi)</u>	<u>Carbohydrase de <i>Bacillus licheniformis</i></u>	<u>Agent de traitement des farines</u>	<u>Agent de traitement des farines</u>

Partie 3 - Modifications des catégories fonctionnelles et fonctions technologiques d'additifs alimentaires existants (les modifications sont indiquées en **caractères gras**; ~~retraits biffés~~)

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonctions technologiques
243	Ester d'arginate d'éthyle laurique	Conservateur	agent de conservation <u>conservateur antimicrobien</u>
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
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
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
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
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
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
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

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonctions technologiques
332(ii)	Citrate tripotassique	Régulateur de l'acidité Sel émulsifiant Séquestrant Stabilisant	régulateur de l'acidité sel émulsifiant séquestrant stabilisant
333(i)	Citrate monocalcique	Régulateur de l'acidité Agent affermissant Sel émulsifiant Séquestrant Stabilisant	régulateur de l'acidité agent affermissant sel émulsifiant séquestrant stabilisant
333(ii)	Citrate dicalcique	Régulateur de l'acidité Agent affermissant Sel émulsifiant Séquestrant Stabilisant	régulateur de l'acidité agent affermissant sel émulsifiant séquestrant stabilisant
333(iii)	Citrate tricalcique	Régulateur de l'acidité Agent affermissant Sel émulsifiant Séquestrant Stabilisant	régulateur de l'acidité agent affermissant sel émulsifiant séquestrant stabilisant
335(i)	Tartrate monosodique	Régulateur de l'acidité Sel émulsifiant Séquestrant Stabilisant	régulateur de l'acidité sel émulsifiant séquestrant stabilisant
335(ii)	Tartrate de sodium L(+)-	Régulateur de l'acidité Sel émulsifiant Séquestrant Stabilisant	régulateur de l'acidité sel émulsifiant séquestrant stabilisant
336(i)	Tartrate monopotassique	Régulateur de l'acidité Sel émulsifiant Séquestrant Stabilisant	régulateur de l'acidité sel émulsifiant séquestrant stabilisant
336(ii)	Tartrate dipotassique	Régulateur de l'acidité Sel émulsifiant Séquestrant Stabilisant	régulateur de l'acidité sel émulsifiant séquestrant stabilisant
337	Tartrate de potassium-sodium L(+)-	Régulateur de l'acidité Sel émulsifiant Séquestrant Stabilisant	régulateur de l'acidité sel émulsifiant séquestrant stabilisant
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
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
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

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	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
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
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
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
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
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/tampon 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
342(i)	Phosphate d'ammonium dihydrogène	Régulateur de l'acidité Agent de traitement des farines Stabilisant Épaississant Agent levant	régulateur de l'acidité agent de traitement des farines stabilisant épaississant agent levant

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonctions technologiques
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
343(i)	Dihydrogénophosphate de magnésium	Régulateur de l'acidité Sel émulsifiant Agent antiagglomérant Stabilisant Épaississant	régulateur de l'acidité sel émulsifiant agent antiagglomérant stabilisant épaississant
343(ii)	Phosphate de magnésium d'hydrogène	Régulateur de l'acidité Sel émulsifiant Agent antiagglomérant Stabilisant Épaississant Agent levant	régulateur de l'acidité sel émulsifiant agent antiagglomérant stabilisant épaississant agent levant
343(iii)	Phosphate trimagnésique	Régulateur de l'acidité Agent antiagglomérant Stabilisant Épaississant	régulateur de l'acidité agent antiagglomérant stabilisant épaississant
422	Glycérol	Humectant Épaississant Émulsifiant	Humectant Epaississant Émulsifiant
440	Pectines	Émulsifiant Agent gélifiant Stabilisant Epaississant Agent d'enrobage	Émulsifiant Agent gélifiant Stabilisant Epaississant Agent d'enrobage
450(i)	Diphosphate disodique	Régulateur de l'acidité Émulsifiant Sel émulsifiant Humectant Agent levant Séquestrant Stabilisant Epaississant	régulateur de l'acidité agent tampon émulsifiant sel émulsifiant agent de rétention de l'humidité agent levant séquestrant stabilisant agent de texture
450(ii)	Diphosphate trisodique	Régulateur de l'acidité Émulsifiant Sel émulsifiant Humectant Agent levant Séquestrant Stabilisant Epaississant	régulateur de l'acidité émulsifiant sel émulsifiant agent de rétention de l'humidité agent levant séquestrant stabilisant agent de texture
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	Régulateur de l'acidité Émulsifiant Sel émulsifiant Humectant Agent levant Séquestrant Stabilisant Epaississant	régulateur de l'acidité agent tampon émulsifiant sel émulsifiant agent de rétention de l'humidité agent levant séquestrant stabilisant agent de texture
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
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	Régulateur de l'acidité Émulsifiant Sel émulsifiant Humectant Agent levant Séquestrant Stabilisant Epaississant	régulateur de l'acidité émulsifiant sel émulsifiant agent de rétention de l'humidité agent levant séquestrant stabilisant agent de texture

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonctions technologiques
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
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
450(ix)	Diphosphate déhydrogéné de magnésium	Régulateur de l'acidité Agent levant	régulateur de l'acidité agent levant
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
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
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
452(ii)	Polyphosphate de potassium	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
452(iv)	Polyphosphate de calcium	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
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	Régulateur de l'acidité Émulsifiant Humectant Séquestrant Stabilisant Épaississant	régulateur de l'acidité émulsifiant agent de rétention de l'humidité séquestrant stabilisant agent de texture

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonctions technologiques
500(i)	Carbonate de sodium	Régulateur de l'acidité Agent antiagglomérant Agent levant Stabilisant Epaississant	régulateur de l'acidité agent antiagglomérant agent levant stabilisant épaississant
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Régulateur de l'acidité Agent antiagglomérant Agent levant Stabilisant Epaississant	régulateur de l'acidité agent antiagglomérant agent levant stabilisant épaississant
508	Chlorure de potassium	Agent affermissant Exaltateur d'arôme Stabilisant Epaississant	agent affermissant exaltateur d'arôme stabilisant synergique épaississant synergique
509	Chlorure de calcium	Agent affermissant Stabilisant Epaississant	agent affermissant stabilisant synergique épaississant synergique
530	Oxyde de magnésium	Agent antiagglomérant Régulateur de l'acidité	Agent antiagglomérant Régulateur de l'acidité
541(i)	Phosphate de sodium-aluminium, acide	Régulateur de l'acidité Émulsifiant Sel émulsifiant Agent levant Stabilisant Epaississant	Régulateur de l'acidité Émulsifiant Sel émulsifiant Agent levant Stabilisant Agent de texture
541(ii)	Phosphate de sodium-aluminium, basique	Régulateur de l'acidité Émulsifiant Sel émulsifiant Stabilisant Epaississant	Régulateur de l'acidité Émulsifiant Sel émulsifiant Stabilisant Agent de texture
542	Phosphate d'os	Agent antiagglomérant Émulsifiant Humectant Stabilisant Epaississant	agent antiagglomérant émulsifiant agent de rétention de l'humidité stabilisant épaississant
941	Azote	Agent moussant Gaz de conditionnement Propulseur	Agent moussant Gaz de conditionnement propulseur
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylique	Agent antiagglomérant Émulsifiant Stabilisant Epaississant	agent antiagglomérant émulsifiant stabilisant liant/épaississant

Annexe XIV**AVANT-PROJET DE NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES
DÉCOULANT DE LA 77^E REUNION DU JECFA****(pour adoption à l'étape 5/8)****NORMES DESIGNÉES COMME *COMPLÈTES* (Monographies JECFA FAO 14, Rome, 2013¹) :**

Huile minérale (viscosité moyenne) (SIN 905e) (R)

Amidons modifiés (SIN 1400-1405, 1410, 1412-1414, 1420, 1422, 1440, 1442, 1450, 1451) (R)

Glucoamylase de *Trichoderma reesei* exprimée en *Trichoderma reesei* (N)

Ester glycérolique de résine de bois (SIN 455(iii)) (R)

Nisine (SIN 234) (R)

Extrait de paprika (SIN 160c(ii)) (R)

Phytase d'*Aspergillus niger* exprimée en *Aspergillus niger* (R)

Aluminosilicate de potassium (SIN 555) (R)

Pigments irisés à base d'aluminosilicate de potassium, type I (N)

Pigments irisés à base d'aluminosilicate de potassium, type II (N)

Pigments irisés à base d'aluminosilicate de potassium, type III (N)

¹ (N) normes nouvelles; (R) normes révisées.

Annexe XV

LISTE PRIORITAIRE DES SUBSTANCES PROPOSEES POUR EVALUATION PAR LE JECFA

(pour le suivi de la FAO et de l'OMS)

Substance(s) (Priorité élevée(*))	Question(s) à régler	Disponibilités des données (date, type)	Proposé par
<i>Acacia polyacantha</i> var. <i>Campylacantha</i> , gomme kakamut, complexe arabino-galacto-protéique	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2014	Soudan
Asparaginase de <i>Aspergillus niger</i> exprimant un gène modifié de <i>Aspergillus niger</i>	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2014	Union européenne
Aspartame (SIN 951) *	Révision des normes ((1) Modification du test d'acide acétique 5-benzyl-3,6-dioxo-2-piperazine; (2) Modification du test d'autres isomères optiques)	Décembre 2014	Japon
Benzoates	Évaluation de l'exposition alimentaire	Décembre 2014	CCFA 46 ^e Session. Australie, l'Union européenne, et ICBA pour fournir des données
Bêta-glucanase, cellulase et xylanase de <i>Talaromyces emersonii</i> *	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2014	Union européenne
Bêta-glucanase et xylanase de <i>Disporotrichum dimorphosporum</i> *	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2014	Union européenne
Tartrate dipotassique (SIN 336 (ii))	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	À confirmer par le 47 ^e CCFA	Australie, Union européenne, OIV
Substances aromatisantes (suite de la liste prioritaire recommandée par le 43 ^e CCFA)	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2014	États-Unis d'Amérique
Aromatisants (JECFA no: 973, 1114, 1122, 1203, 1238, 2031 et 2123)	Révision des normes et évaluation de la sécurité comme approprié	Décembre 2014	États-Unis d'Amérique

Substance(s) (Priorité élevée*)	Question(s) à régler	Disponibilités des données (date, type)	Proposé par
Oxydase de glucose de <i>Penicillium chrysogenum</i> exprimé en <i>Aspergillus niger</i>	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2014	Union européenne
Lipase de <i>Fusarium heterosporum</i> exprimé en <i>Hansenula polymorpha</i> *	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2014	Union européenne
Stéarate de magnésium (SIN 470(iii)) *	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2014	Union européenne
Maltotétrahydrolase de <i>Pseudomonas saccharophila</i> exprimée dans <i>Bacillus licheniformis</i> *	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2014	Union européenne
Acide métatartarique	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	À confirmer	Australie
Extrait de fruits de baies/Lo han guo (LHG); <i>Siraitia grosvenorii</i> Swingle *	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2014	États-Unis d'Amérique
Tartrate monopotassique (SIN 336 (i))	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	À confirmer par le 47 ^e CCFA	Australie, Union européenne, OIV
Tartrate monosodique (SIN 335(i))	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	À confirmer par le 47 ^e CCFA	Union européenne
Phospholipase A2 de pancréas de porc exprimé en <i>Aspergillus niger</i>	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2014	Union européenne
Copolymère greffé d'alcool polyvinylique (PVA) et de polyéthylène glycol (PEG)*	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2014	Union européenne
Acétates de potassium (SIN 261)	Établissement des normes et éclaircissements si la DJA de groupe comprend aussi le potassium diacétate (SIN 261(ii)).	À déterminer	CCFA 46 ^e Session
Adipates de potassium (SIN 357)	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	À confirmer par le 47 ^e CCFA	Union européenne
Ascorbate de potassium (SIN 303)	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	À confirmer par le 47 ^e CCFA	Inde
Bisulfite de potassium (SIN 228)	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	À confirmer par le 47 ^e CCFA	Australie
Malate de potassium (SIN 351(ii))	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	À confirmer par le 47 ^e CCFA	Union européenne
Propane (SIN 944)	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	À confirmer par le 47 ^e CCFA	Union européenne
Extrait de romarin (SIN 392)	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2014	Union européenne

Substance(s) (Priorité élevée(*))	Question(s) à régler	Disponibilités des données (date, type)	Proposé par
Extrait de stevia , glycosides de stéviol (SIN 960), pureté 85% et 90%	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Juin 2015	Paraguay
Glycosides de stéviol	Évaluation de la sécurité et révision des normes ((1) pour inclure le rebaudioside M et le rebaudioside E; (2) retrait de l'exigence pour le stevioside et/ou le rebaudioside A comme les glycosides de stéviol primaires dans les préparations de stevia)	Décembre 2014	Malaisie et États-Unis d'Amérique
Adipates de sodium (SIN 356)	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	À confirmer par le 47 ^e CCFA	Union européenne
Tannins (acide tannique)	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	À confirmer	Australie
Mannoprotéines de levures	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	À confirmer	Australie
Xylanase de <i>Talaromyces emersonii</i> exprimé dans <i>Aspergillus niger</i>	Évaluation de la sécurité et établissement des normes	Décembre 2014	Union européenne