

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



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 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 4b de l'ordre du jour

CX/FA 16/48/6

Janvier 2016

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-huitième session

Xi'an, Chine, 14-18 mars 2016

ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS SUR LES DISPOSITIONS CORRESPONDANTES DE LA NGAA

Rapport du groupe de travail électronique sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits avec la NGAA dirigé par l'Australie et co-présidé par les États-Unis avec l'assistance de la Belgique, du Brésil, du Canada, du Ghana, de l'Union européenne, de l'Inde, de l'Iran, du Japon, de la République démocratique populaire du Laos, la Malaisie, la Nouvelle-Zélande, la Norvège, la Pologne, la République de Corée, La Fédération Russe, la Suisse, la Zambie, Calorie Control Council (CCC), le Comité Européen des Fabricants de Sucre (CEFS), le Conseil Européen des Fédérations de l'Industrie Chimique (CEFIC), l'Association européenne du cacao (ECA), l'Association des fabricants européens d'émulsifiants alimentaires (EFEMA), Federation of European Specialty Food Ingredients Industries (ELC), FoodDrinkEurope, International Confectioners Association (ICA), l'Association internationale de la gomme à mâcher (ICGA), le Conseil international pour les additifs alimentaires (IFAC), International Frozen Food Association (IFFA), International Glutamate Technical Committee (IGTC), International Organization of the Flavor Industry (IOFI), Institute of Food Technologists (IFT), World Processing Tomato Council (WPTC).

Introduction

1. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA)¹ lors de sa 42^{ème} session qui s'est tenue en mars 2010, est convenu d'établir un groupe de travail électronique (GTE), dirigé par l'Australie, afin de préparer un document de travail avec une proposition pour l'alignement des dispositions relatives à l'additif alimentaire des cinq normes Codex pour les produits à base de viande avec les dispositions adoptées de l'additif alimentaire de la NGAA et afin d'entreprendre une analyse des problèmes et d'identifier des solutions dans l'accomplissement de cette activité.
2. CCFA43² a noté que le groupe de travail électronique était parvenu à un consensus sur :
 - (i) le besoin pour les additifs alimentaires d'être technologiquement justifiés et fiables à l'emploi; et
 - (ii) une approche du type "arbre décisionnel qui a été testée sur les normes pour la viande et qui devrait être applicable à toutes les normes de produits.
3. Depuis CCFA43, le Comité a modifié en outre l'approche relative à l'arbre décisionnel, basée sur les principes préparés par le GTE, de sorte d'accomplir progressivement l'objectif de la NGAA à savoir d'être l'unique référence Codex pour les additifs alimentaires.
4. Une fois ce travail mené à bien en relation avec l'alignement des cinq normes Codex pour les produits carnés, CCFA47 a appliqué l'approche relative à l'arbre décisionnel à la *Norme pour les Bouillons et les Consommés* (CODEX STAN 117-1981) ainsi qu'aux normes relatives au chocolat et aux produits à base de chocolat et a préparé les propositions pertinentes pour l'amendement de la NGAA ainsi que les normes de produits. Le Comité est convenu que la section relative à l'additif alimentaire de la *Norme pour les Bouillons et les Consommés* serait transmise au CAC38 pour adoption.
5. En matière de priorisation de l'activité future sur l'alignement, la session du CCFA47 est convenue³ que les critères pour la priorisation des normes de produits pour l'alignement futur devraient décider s'il y a un comité actif de produits. Une deuxième considération serait le niveau de soutien de l'association professionnelle /association commerciale pour soutenir le travail d'alignement Le Comité est également convenu de rappeler aux Comités de produits actifs qu'il y a une responsabilité à examiner l'alignement des normes de l'additif alimentaire avec la NGAA pour toutes ces normes de produits au sein de leur mandat.

¹ CX/FA 10/42/17 et ALINORM 10/33/12, paragraphes. 151-164.

² CX/FA 11/43/5, FA 6/CRD 3, et REP 11/FA, paragraphes. 46-49.

³ REP 15/FA, par. 54.

6. CCFA47 est convenu d'amender l'arbre décisionnel relaté aux "Principes." Un arbre décisionnel révisé, reflétant ces modifications, est dans l'Annexe 1.

7. Le CCFA lors de sa 47^{ème} session est également convenu⁴ d'établir un GTE, conduit par l'Australie et coprésidé par les États-Unis d'Amérique, ouvert à tous les membres et les observateurs et travaillant en anglais uniquement pour :

- développer plus avant la proposition d'alignement des *Normes sur le beurre de cacao* (CODEX STAN 81-981); *chocolat et les produits au chocolat* (CODEX STAN 87-1981); *Les poudres de cacao (cacaos) et les mélanges secs de cacao et de sucres* (CODEX STAN 105-1981); et *la pâte de cacao (Liqueur de chocolat/cacao et le tourteau au cacao* (CODEX STAN 141-1983);
- Examiner le travail qui ne pouvait pas être adressé par le CCFA45 GTE sur:
 - les dispositions relatives à l'additif alimentaire de la NGAA qui, conformément à CCFFP, ne sont pas technologiquement justifiées dans les produits couverts par la *Norme pour le poisson fumé, le poisson fumé aromatisé, et le poisson fumé sec* (CODEX STAN 311-2013); et
 - les dispositions relatives à l'additif alimentaire de la NGAA qui, conformément au CCPFV, ne sont pas technologiquement justifiées dans les catégories d'aliments spécifiques couvertes par les *Normes pour certains citrons en conserve* (CODEX STAN 254-2003), *pour les tomates en conserve* (CODEX STAN 13-1981), et *pour les concentrés de tomates transformées* (CODEX STAN 57-1981), et pour *les olives de table* (CODEX STAN 66-1981);

Progrès depuis CCFA47

8. Durant 2015 le GTE à travers deux rondes d'observations sur le projet d'alignement de texte a achevé le travail requis par CCFA47. En particulier, l'arbre décisionnel a été appliqué aux normes relatives au chocolat et aux produits à base de cacao, et aux normes identifiées par le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP) et le Comité Codex sur les fruits et les légumes transformés (CCPFV)

Recommandations

9. Le Comité:

- Note que le document explicatif résume les questions découlant des discussions du groupe de travail électronique en relation avec le chocolat et les produits à base de cacao de l'Annexe 2.
- Soutient les propositions contenues dans les Annexes 3 et 4 pour la révision des catégories d'aliments pertinentes de la NGAA, et les sections relatives à l'additif des *Normes pour le beurre de cacao* (CODEX STAN 86-1981); *le chocolat et les produits au chocolat* (CODEX STAN 87-1981); *Les poudres de cacao (cacaos) et les mélanges secs de cacao et de sucres* (CODEX STAN 105-1981); et la pâte de cacao (*Liqueur de chocolat/cacao et le tourteau au cacao* Cocoa (CODEX STAN 141-1983).
- Note le document de travail à l'Annexe 5, en relation avec l'approche prise pour l'alignement des normes de produits identifiées par CCFFP et CCPFV.
- Soutient les propositions contenues dans les Annexes 6 pour la révision des tableaux 1 et 2 de la NGAA en relation aux normes de produits identifiées par le CCFFP et le CCPFV.

Liste des Annexes

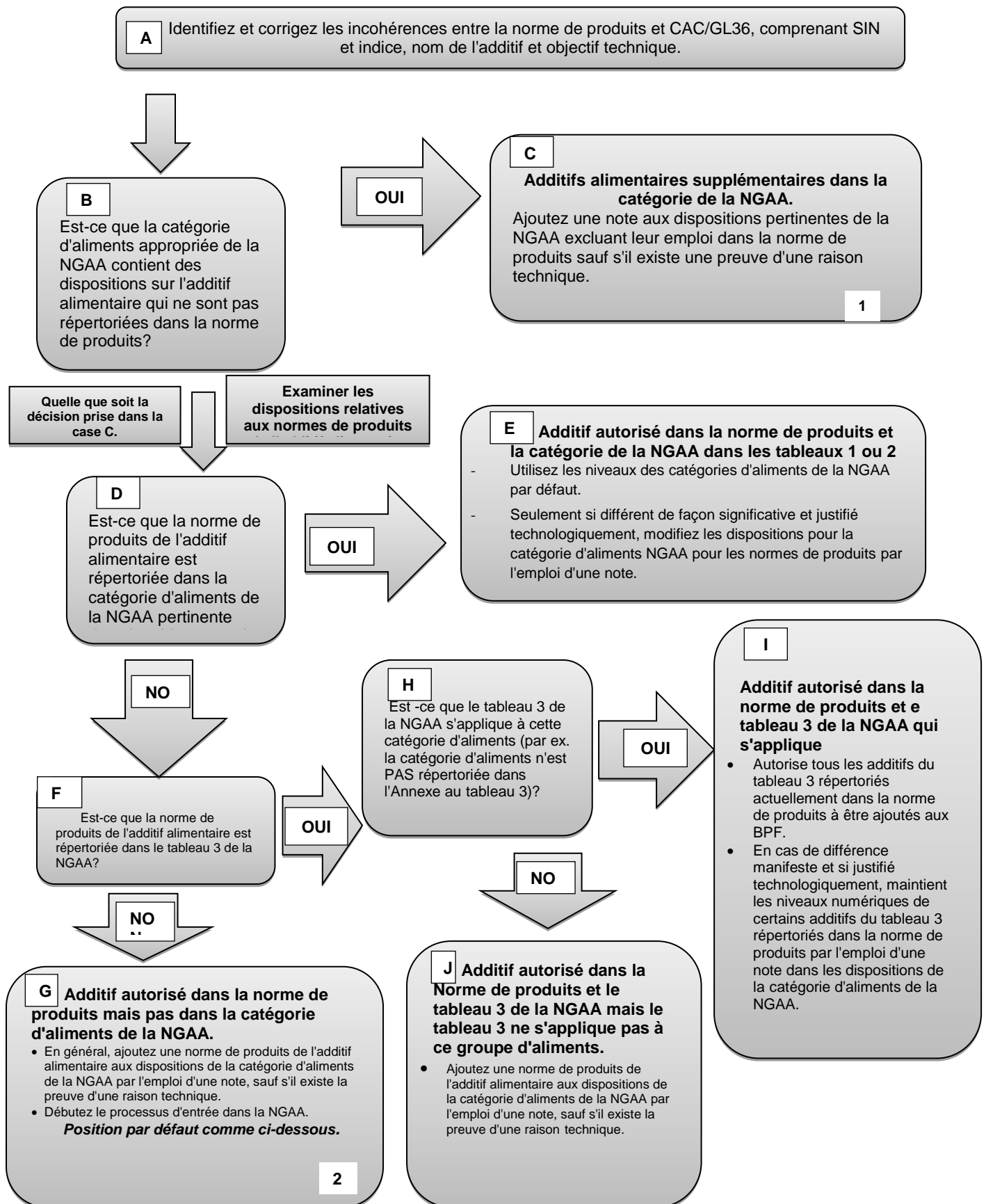
1. L'arbre décisionnel sur les Principes (incorporant les modifications qui ont été convenues lors du CCFA47).
2. Document explicatif - questions découlant des discussions du groupe de travail électronique en relation avec le chocolat et les produits à base de cacao.

⁴ REP 15/FA, par. 58.

3. Amendements proposés aux dispositions relatives à l'additif alimentaire des normes de produits Codex concernant le chocolat et les produits à base de cacao.
4. Amendements proposés aux tableaux 1, 2 et 3 de la norme générale pour les additifs alimentaires en relation au chocolat et aux produits à base de cacao.
5. Document de référence Alignement aux normes de produits identifiés par CCFFP et CCPFV.
6. Les amendements proposés aux tableaux 1 et 2 de la NGAA en relation avec les normes de produits identifiées par le CCFFP et le CCPFV.

Annexe 1

ARBRE DE DÉCISION POUR L'APPROCHE RECOMMANDÉE À L'ALIGNEMENT DE LA NGAA ET DES NORMES DE PRODUITS DES DISPOSITIONS DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE BASÉES SUR L'EMPLOI POUR LES VIANDES TRANSFORMÉES, LES BOUILLONS ET LES CONSOMMÉS ET LES NORMES DE PRODUITS À BASE DE CACAO.



1. **C:** Une justification technologique doit être déterminée par le Comité de produits pertinent, là où un Comité de produits existe, ou par le CCFA là où le Comité de produits pertinent a été ajourné/aboli.
2. **G1:** L'additif dans le tableau 1 pour d'autres catégories d'aliments de la NGAA. Ajoutez une norme de produits de l'additif alimentaire aux dispositions de la catégorie d'aliments de la NGAA par l'emploi d'une note, Débutez le processus d'entrée dans la NGAA.
2. **G2:** L'additif n'a pas de disposition dans la NGAA, toutefois il a été évalué par le JECFA et a été inclus dans CAC/GL 36-1989. Ajoutez à la NGAA mais uniquement pour les normes de produits pertinentes. Débutez le processus d'entrée dans la NGAA.
2. **G3:** L'additif n'est pas répertorié dans la NGAA. Retirer des normes de produits
3. Manuel de procédure du Codex (21^{ème} Ed., 2013) Section II; Elaboration of Codex Texts, Format for Codex Commodity Standards, pp.51-52.

Le CCFA47 est convenu d'amender l'arbre décisionnel pour l'approche recommandée pour l'harmonisation de la NGAA et des dispositions relatives aux normes de produits. Ceci était fondé sur l'expérience acquise dans l'emploi de l'arbre décisionnel pour des viandes transformés, des bouillons et consommés et les normes de produits à base de cacao.

Notez que dans le but de tester l'arbre décisionnel, il a été plus simple d'examiner uniquement les dispositions adoptées (Étape 8) de la NGAA. Toutefois, pour l'application actuelle de l'arbre décisionnel, il serait préférable d'examiner à la fois les dispositions adoptées (étape 8) de la NGAA ainsi que le projet et l'avant-projet des dispositions de la NGAA. Cela garantirait que toutes les dispositions dans la catégorie d'aliments pertinente à la norme de produits sont examinées conjointement d'une manière cohérente. Une note adaptée pourrait être appliquée au projet de disposition de la NGAA afin d'indiquer la pertinence de la norme de produits jusqu'à ce que le projet de disposition de la NGAA soit débattu par le Comité.

Principes établis qui ont servi de fil directeur à la direction prise par l'arbre décisionnel et son développement

- Il est nécessaire que les additifs alimentaires soient technologiquement justifiés et fiables à l'emploi.
- La NGAA a été développée afin d'être un point de référence unique pour les additifs alimentaires au sein du Codex Alimentarius et devrait donc prendre en compte toute disposition sur les additifs alimentaires dans les normes de produits.
- Il est admis que les normes de produits ont des raisons techniques légitimes pour un ensemble restreint d'autorisations de l'additif alimentaire tout en reconnaissant aussi que là où cela s'avère possible, les dispositions de la NGAA devraient être utilisées par défaut.
- Il est convenu qu'une approche du type arbre décisionnel afin d'harmoniser les autorisations relatives à l'additif alimentaire dans les normes de produits avec la NGAA sera utilisée.
- L'arbre décisionnel est un outil pour le CCFA afin d'aligner les normes de produits avec la NGAA. Toutefois, il est admis 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 n'est pas pertinent 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 à ajouter aux BPF à travers la NGAA à moins que ce soit technologiquement justifié de restreindre leur emploi pour ce produit.
- Lorsqu'il est clair que l'intention du Comité de produits pertinent était de répertorier tous les additifs alimentaires appartenant à une certaine catégorie fonctionnelle, l'autorisation de tous les additifs alimentaires du tableau 3 appartenant à une telle catégorie est appropriée. Cette approche est pertinente avec le Manuel de procédure du Codex en ce qui concerne la structure de la section sur les additifs alimentaires des normes de produits³. En particulier, une référence à la catégorie fonctionnelle associée et la catégorie d'aliments de la NGAA est appropriée, exception faite lorsqu'une liste d'additifs spécifiques est technologiquement justifiée pour un produit qui est soumis à la norme de produits.
- Il y a deux types de restrictions pour les additifs alimentaires du tableau 3 dans les normes de produits. Ces restrictions sont décrites dans le tableau 3 de la NGAA et dans la section 2 à l'Appendice au tableau 3 de la NGAA.

A. La première est la restriction à une certaine catégorie fonctionnelle. Dans ce cas, tous les additifs du tableau 3 avec la catégorie fonctionnelle sont acceptables Un exemple d'entrée pour une catégorie

d'aliments particulière et la norme de produits dans la section 2 de l'Appendice au tableau 3 est indiqué ci-dessous.

12.5	Potages et bouillons
	Régulateurs de l'acidité, agents anti-agglomérants (dans le produit déshydraté uniquement), agents anti-moussants, antioxydants, colorants, émulsifiants, exhausteurs de goût, humectants, gaz d'emballage, conservateurs, stabilisateurs, édulcorants et épaississants répertoriés dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à la norme .
Norme Codex	<i>Bouillon et Consommés (CODEX STAN 117-1981)</i>

B. Le deuxième type de restriction est lorsque la norme de produits répertorie des additifs alimentaires individuels et par conséquent, l'emploi de certains additifs uniquement du tableau 3 avec une catégorie fonctionnelle sont acceptables. Un exemple d'entrée dans la section 2 de l'Appendice au tableau 3 est indiqué ci-dessous.

08.2.2.	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux, traitée thermiquement
	Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à ces normes.
Norme Codex	<i>Jambon cuit fumé (CODEX STAN 96-1981) et Épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981)</i>

Pour ces normes de produits pour lesquelles il est acceptable d'utiliser tous les additifs du tableau 3 d'une certaine catégorie fonctionnelle, et seulement certains additifs du tableau 3 ou une autre catégorie fonctionnelle , une combinaison des options A et B ci-dessus est appropriée.

DOCUMENT EXPLICATIF - QUESTIONS DÉCOULANT DES DISCUSSIONS DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE EN RELATION AVEC LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS DÉRIVÉS DU CHOCOLAT

Introduction

Le présent document est fondé sur le point 4 b de l'ordre du jour de l'année dernière (CCFA47) CX/FA 15/47/6 sur le travail d'alignement. Le travail qui a été accompli et formulé pour les quatre normes de produits relatives au chocolat et produits à base de cacao a été utilisé.

Le présent document fournit une explication sur les questions découlant des discussions du groupe de travail électronique sur les 1^{er} et 2^{ème} projets de 2015. Il peut être lu comme un document autonome, ou comparé à CX/FA 15/47/6.

Les objectifs convenus dans le 1^{er} projet (2015) par le GTE ont été retirés du présent document. Seules les questions qui n'ont pas été complètement résolues ont été maintenues dans le document.

Le document est divisé en deux sections comme suit:

- A. Questions clés individuelles
- B. Explication relative à ces amendements suggérés à la NGAA qui n'ont pas été incorporés.

Deux questions en suspens ont été identifiées qui méritent d'être approfondies. Il est proposé de les examiner lors de l'intra-session du groupe de travail sur la ratification, en vue de mettre en œuvre une recommandation à la session plénière du Comité.

A. Questions clés individuelles

1. Annexe 3 (1E) - Amendements proposés au tableau 1 de la NGAA pour les polysorbates, pour la catégorie d'aliments 5.1.4

L'ICA a indiqué que 5 000 mg/kg est adéquat pour les polysorbates, donc il n'est pas nécessaire d'autoriser 10 000 mg/kg surtout parce qu'il est convenu d'avoir une relation 1:1 entre CS 87-1981 et la catégorie d'aliments 05.1.4 de la NGAA. Un certain nombre de membres du GTE ont effectué des observations sur ce sujet et en particulier sur la formulation de la nouvelle note 101. La nouvelle note 101 a été modifiée en prenant en compte les diverses observations, afin d'être explicite sur les émulsifiants qui ont été autorisés lorsqu'ils sont utilisés en combinaison et à quels niveaux. La NGAA amendée a des autorisations explicites pour les émulsifiants individuels; ce qu'il faut c'est trouver la façon dont ils peuvent être conformes à CS 87-1981.

2^{ème} projet d'observations:

Souscrivent : le Brésil, la Nouvelle-Zélande, l'Iran, l'ICA (avec une suggestion d'édition additionnelle)

Observations de l'ICA:

La nouvelle note 101 ne doit pas faire référence à CS 87-1981 puisque la NGAA 05.1.4 et CS 87-1981 apprécient une relation 1:1. Par conséquent l'ICA recommande le retrait de la phrase "dans les produits conformément à la *Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat* (CODEX STAN 87-1981)" issue de la nouvelle note 101 de sorte à lire:

Lorsque utilisé en combinaison en tant qu'émulsifiants sels d'ammonium d'acides phosphatidiques (SIN 442) Esters polyglycériques d'acide ricinoléique interestérifié (SIN 476) : Monostéarate de sorbitane (SIN 491) Tristéarate de sorbitane (SIN 492) Polyoxyéthylène (20), monostéarate de sorbitane (SIN 435), le niveau d'emploi combiné total ne devra pas excéder 15 000 mg/kg."

Observation du Canada:

Le Canada a souscrit au fait que la note révisée 101 telle que proposée reflète les permissions pour l'emploi des émulsifiants en combinaison avec CS 87-1981. Toutefois en 2007, CAC30⁵ est convenu de développer l'emploi de tous les polysorbates dans la catégorie d'aliments 05.1.4 comme proposée par CCFA39.⁶ Par conséquent, le Canada aimerait demander si la nouvelle note 101 devrait être incluse tous les polysorbates

⁵ ALINORM 07/30/REP, paragraphe 46

⁶ ALINORM 07/30/12 Rev. – Annexe VII

plutôt que le polyoxyéthylène (20) le monostéarate de sorbitane (SIN 435) comme cela est actuellement autorisé par CS 87.

Si le groupe de polysorbates doit être autorisé dans les produits conformes à CS 87-1981, alors CS 87-1981 devrait être amendé en conséquence.

Le commentaire canadien propose un point de vue sur la nouvelle note 101 et cela est approprié vu que la catégorie d'aliments 05.1.4 a été examinée plus récemment que CS 87-1981, et que ce point de vue est cohérent avec la façon dont les autres additifs groupés sont examinés dans la NGAA. Mais en examinant les questions que cela soulève et les observations alternatives variées déjà reçues, il semble plus approprié de solliciter les opinions du groupe de travail classique plutôt que de proposer un point de vue du groupe de travail électronique.

Proposition de la présidence: Rester avec le niveau actuel de la NGAA (5000 mg/kg). Convient qu'il y a un besoin d'amender la note 110 afin de garantir une clarté totale à propos des autorisations pour l'emploi des émulsifiants en combinaison dans la NGAA, reflète CS 87-1981. Accepte les observations d'ICA qu'en raison de la relation 1:1 entre CS 87-1981 et la NGAA 05.1.4, la référence à CS 87-1981 n'est pas requise. Toutefois il est nécessaire d'examiner les observations du Canada, de faire mention des quatre polysorbates en raison de l'autorisation à la NGAA.

Question en suspens 1

La référence aux quatre polysorbates tels que présentés par les observations fournies par le Canada.

Est-ce que le groupe de travail classique souscrit au fait que puisque la catégorie 05.1.4 de la NGAA est considérée comme plus récente que CS 87-1981 et qu'il a été souscrit au fait de traiter et d'autoriser les quatre polysorbates comme un groupe que la référence au polysorbate unique (435) peut être élargie aux quatre polysorbates dans la note 101?

S'il y a un consensus, alors la nouvelle note 101 pourrait être formulée comme suit:

Nouvelle note 101: Lorsque utilisé en combinaison en tant qu'émulsifiants: les sels d'ammonium d'acide phosphatidique (SIN 442), les esters polyglycériques d'acide ricinoléique interestérifié (SIN 476), le monostéarate de sorbitane (SIN 491), le tristéarate de sorbitane (SIN 492), et les polysorbates (polyoxyéthylène (20) le monolaurate de sorbitane (SIN 432), le polyoxyéthylène (20) monooléate de sorbitane (SIN 433), le polyoxyéthylène (2) monostéarate de sorbitane (SIN 435) et le polyoxyéthylène (20) tristéarate de sorbitane (SIN 436), le niveau d'emploi total combiné ne devra pas excéder 15 000 mg/kg."?

2. Amender la nouvelle entrée (3.4) concernant CODEX STAN 87-1981 dans l'Annexe 2 (B) traitant du transfert

La Nouvelle Zélande et l'ICA ont indiqué que le transfert des additifs alimentaires en général est autorisé via le préambule à la NGAA et ainsi que cette clause antérieure pour un transfert spécifique n'est pas requise plus longtemps.

2^{ème} projet d'observations:

Y souscrivent : le Brésil, la Nouvelle-Zélande, l'Iran, le Canada

N'y souscrit pas: l'ICA.

L'ICA désire des entrées spécifiques se rapportant au transfert et se conformant à l'alignement récent sur les normes de la viande (par ex. CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981 et CS 98-1981) qui ont toutes utilisé la phrase ci-dessous suivant le travail d'alignement qui a été finalisé en 2015. La question semble s'appliquer à l'emploi et au transfert des additifs alimentaires utilisés dans la production de matériaux bruts. En particulier il mentionne « les régulateurs d'acidité utilisés dans la transformation des matériaux à base de cacao ». On note également que pour garantir l'uniformité du langage, les mêmes entrées pour les auxiliaires technologiques et le transfert des additifs alimentaires devraient également être effectués pour CS 141-1983 et CS 105-1981.

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

Le président ne croit pas que ceci est une question qui requiert une référence spécifique qui n'a jamais été abordée par le préambule de la NGAA. Il a été noté que les normes Codex relatives à la viande impliquées dans le travail d'alignement récent contenaient toutes une section pertinente concernant le transfert des

additifs alimentaires qui a été maintenu dans les normes lorsque le travail d'alignement a été finalisé. Cette situation est différente des normes actuelles pour le cacao et le chocolat.

Toutefois, là où les auxiliaires technologiques ont été débattus dans les normes une déclaration type fournissant une référence aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CAC/GL 75-2010) est alors appropriée et a été effectuée.

Proposition de la présidence: maintenir l'approche d'origine proposée et ne pas effectuer de déclaration supplémentaire à propos du transfert des additifs alimentaires puisque cette question est abordée via le Préambule à la NGAA. Là où les auxiliaires technologiques sont mentionnés dans les normes, la stipulation se référant aux directives est effectuée; ceci est pertinent pour CS 87-1981 mais pas les autres normes puisqu'il n'y a pas de mention d'autorisations des auxiliaires technologiques.

3. Amendements concernant la catégorie d'aliments 05.1.1

On estimait initialement opportun qu'une nouvelle note 97 et une nouvelle note MM soient requises pour différencier les produits qui sont des aliments normalisés (qui épousent les normes CS 105-1981 et CS 141-1983) dans la catégorie de produits de la NGAA de de 05.1.1. des aliments non standardisés. L'ICA soutient que les dispositions de 05.1.1. devraient s'appliquer à la fois aux produits standardisés et non standardisés. Un examen plus approfondi de la question par le GTE (à l'exception du Japon) est convenu qu'il existait une relation de 1:1⁷ entre les deux normes de produits et l'amendement de la catégorie d'aliments de la NGAA.; à la fois des définitions et des autorisations de l'additif alimentaire. Par conséquent un certain nombre de notes ne sont pas nécessaires et il n'existe pas d'aliments non standardisés se conformant à la catégorie 05.1.1.

Par conséquent, la nouvelle note 97 proposée et l'ancienne note MM (CX/FA 15/47/6) ne sont pas requises; la note actuelle 97 demeure. L'ICA a indiqué que la nouvelle note CC n'est pas requise puisque les autorisations ont déjà été abordées en 2012 pour les catégories d'aliments 05.1.1 et 05.1.4 de la NGAA (voir aussi le point 4 ci-dessous). La Note EE est également nécessaire pour la même raison (Point 4 ci-dessous).

Le Japon ne souscrit pas à l'idée qu'il existe une relation 1:1 entre CS 105-1981 et CS 141-1983 et 05.1.1 puisque CS 105-1981 ne couvre pas les produits destinés à une transformation ultérieure. Le système de catégorie d'aliments s'applique aux produits tels que vendus aux consommateurs. Les produits qui requièrent une transformation ultérieure ne sont pas compris dans cette catégorie tandis que les produits finaux sont compris dans celle-ci.

Le Japon a également fait remarquer que la note 97 actuelle ('sur la base du produit final à base de cacao et de chocolat') n'est pas requise puisque le Préambule de la NGAA stipule que 'à moins que cela soit indiqué autrement, les limites maximales d'emploi pour les additifs dans les tableaux 1 et 2 sont établies pour le produit tel qu'il sera consommé ». Les produits finaux tels que consommés ne peuvent pas être les mêmes que les produits finaux à base de cacao et de chocolat mais si cela a été convenu, alors la note 97 n'est pas requise. Les conseils du GTE sont requis dans cette proposition.

La note courante 45 (stipule « en tant qu'acide tartrique ») est requise pour être ajoutée à l'entrée pour les tartrates.

Le GTE a examiné si la note 97 'sur la base du produit final à base de cacao et de chocolat pour 05.1.1 était similaire au Préambule de la NGAA 'à moins que cela soit indiqué autrement, les limites maximales d'emploi pour les additifs dans les tableaux 1 et 2 sont établies pour le produit tel qu'il sera consommé' et donc n'est pas requise. La note actuelle 97 peut également être nécessaire pour toutes les autorisations relatives aux additifs alimentaires liés à CS 105-1981 et CS 141-1983 qui se réfèrent aux produits à base de cacao ou de chocolat, dès lors que l'on accepterait que ce soit différent du produit final tel que consommé. Si cela n'est pas le cas, la note 97 pourrait être retirée puisque cela ne serait pas requis.

En réponse au 2^{ème} projet distribué au groupe de travail, le Brésil, l'ICA, les USA, la Nouvelle-Zélande, l'Iran et le Canada ont soutenu le maintien de la note 97. Toutefois la Malaisie propose que la note 97 soit retirée.

Le commentaire des USA a fourni une bonne explication en relation à la question de la 97. L'explication a étroitement lié le champ d'application et les dispositions de CS 105-1981 et CS 141-1983, indiquant que ces produits peuvent être transformés plus avant, soit par les consommateurs soit par les fabricants d'aliments. Par conséquent, cette explication montre que la note 97 est requise puisque le niveau d'emploi s'applique au produit fini qui est préparé à partir de ces produits (par exemple tel que consommé).

⁷ La relation A 1:1 dans ce contexte est effectuée pour signifier qu'il existe une correspondance directe entre le champ d'application de l'aliment dans la/les norme(s) de produits Codex avec la catégorie d'aliments de la NGAA correspondante.

Le Canada s'est demandé si la relation 1:1 signifie qu'il y aura des produits standards et non standards qui se conforment à la 05.1.1 de la NGAA? Si cela en est le cas, alors un certain nombre de notes sont requises (CC et EE), tout en suggérant de maintenir la note 97 actuelle mais la note MM n'est pas requise.

La conviction du GTE est qu'il n'y aurait pas d'aliments non standardisés conformes à 05.1.1.

Proposition de la présidence: Il y aurait un consensus général du GTE (mais pas du Japon) d'une relation 1:1 entre les deux normes CS105-1981 et CS 141-1983 et la catégorie d'aliments 05.1.1. de la NGAA. La nouvelle note 97 proposée ainsi que l'ancienne note MM ne sont pas requises mais la note actuelle 97 devrait rester. Les nouvelles notes CC et EE ne sont également pas requises.

4. Les autorisations de groupe dans la NGAA comparées aux autorisations relatives à l'additif alimentaire unique dans les normes de produits (par exemple les tartrates comparés à l' L(+)-acide tartrique)

Cette question sera le mieux expliquée au moyen d'exemples. L'acide tartrique -L(+) (SIN 334) est autorisé en tant que régulateur d'acidité dans CS 105-1981, CS 141-1983 et CS 87-1981. Dans le tableau 1 de la NGAA il n'y a pas d'entrée individuelle pour l'acide tartrique -L(+) (SIN 334) mais une entrée pour le groupe des tartrates (SIN 334, 335(i), 335(ii), 336(i), 336(ii) et 337). L'entrée dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA doit par conséquent reconnaître ce fait et utiliser le terme de groupe de « tartrates ».

Il a été noté en outre dans REP15/FA (para. 129 et Annexe VIII, Partie B) que les entrées pour trois tartrates (le tartrate monosodique (335(i)), le tartrate monopotassique (336(i)) et le tartrate dipotassique (336(ii))) ont été retirées de la NGAA puisqu'elles n'ont pas de norme de la JECFA. Par conséquent seuls les SIN 334, 335(ii) et 337 seront ajoutés aux tartrates.

Un différent type d'exemple est l'emploi du groupe de phosphates dans la catégorie d'aliments 05.1.4 de la NGAA pour l'autorisation de l'acide orthophosphorique dans CS 87-1981.

En réponse au 2^{ème} projet de circulaire, le Brésil, l'ICA, la Nouvelle-Zélande, l'Iran et le Canada ont indiqué leur support à cette approche.

Proposition du Président: Ajoutez des autorisations de groupe pour les tartrates pour les catégories 05.1.1 et 05.1.4 de la NGAA au lieu de l'acide tartrique -L(+) (par conséquent les notes EE et FF ne sont pas requises). Les autorisations de groupe pour les phosphates ont déjà été ajoutées aux catégories 05.1.1 et 05.1.4 de la NGAA en 2012.

5. Amendements concernant la catégorie d'aliments 05.1.4

Ceci est principalement la même question que celle soulevée par l'ICA pour la catégorie d'aliments 05.1.1 (Point 3 ci-dessus).

Il y a eu un consensus avec les membres du GTE (à l'exception du Japon) d'une relation 1:1¹ entre CS 87-1981 et la catégorie d'aliments 05.1.4 de la NGAA et ses descripteurs. Les entrées de l'additif alimentaire de la NGAA pour la catégorie 05.1.4 ont été mises à jour plus récemment que CS 87-1981 qui a été révisé pour la dernière fois en 2003.

Le Japon était d'avis que la catégorie 05.1.4 de la NGAA couvre des gammes plus larges de produits à base de chocolat (par ex. la confiserie à base de beurre de cacao) que la norme, bien que la portion de chocolat des produits épouse la norme de produits. On a noté que le beurre de cacao est couvert par une catégorie d'aliments différents. (soit 05.1.3).

En réponse au 2^{ème} projet distribué au sein du GTE, le Brésil, l'ICA, les USA, la Nouvelle-Zélande, l'Iran, le Canada ont indiqué qu'ils étaient d'accord avec l'approche.

Le Canada a aussi fourni les mêmes observations sur la relation 1:1 et les produits standardisés et non standardisés que pour 05.1.1 dans le point A3 ci-dessus.

Proposition du Président: En raison de l'accord général du GTE (mais pas unanime) de la relation 1:1 entre la catégorie 05.1.4 de la NGAA et CS 87-1981, les modifications proposées devraient être maintenues.

6. BPF des additifs alimentaires dans les normes de produits en introduisant des données dans le tableau 3 de la NGAA

Les normes de produits CS 87-1981, CS 105-1981 et CS 141-1983 contiennent des additifs alimentaires autorisés à des BPF (Bonnes pratiques de fabrication).

L'arbre décisionnel et l'approche convenue pour d'autres travaux d'alignement antérieur finalisés lors de CCFA46 et CCFA47 ont été utilisés pour effectuer des amendements aux tableaux 3 et à l'Annexe au tableau 3 de la NGAA.

Lorsque les BPF de l'additif alimentaire dans la norme sont déjà répertoriées dans le tableau 3, la norme est ajoutée à la colonne finale (Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes) du tableau 3.

Alors des tableaux distincts sont ajoutés à l'Annexe au tableau 3 indiquant que pour les différentes normes de produits de la NGAA seuls les additifs alimentaires répertoriés dans le tableau 3 sont autorisés à être ajoutés aux BPF.

L'ICA a fait observer que les trois agents d'enrobage sont autorisés à des BPF dans CS 87-1981 et la NGAA 05.1.4. Ceux-ci sont la cire d'abeille (901), la cire de candelilla (902) et gomme-laque (904). La requête est que ces trois additifs soient ajoutés au tableau 3.

L'ICA a recommandé que le glycérol soit ajouté au terme « émulsifiant » en tant que catégorie fonctionnelle dans le tableau 3, puisque c'est la classe qui est catégorisée dans CS 87-1981, et adoptée par CAC dans REP14/CAC Annexe III. Ceci est reflété dans CAC/GL 36-1989.

L'ICA a recommandé qu'il soit ajouté au terme pectine le terme d « agent d'enrobage » en tant que catégorie fonctionnelle dans le tableau 3, puisque que c'est la catégorie dans laquelle elle est catégorisée dans CS 87-1981. Ceci est reflété dans CAC/GL 36-1989.

Le Brésil a également fait observer que CS 105-1981 a des niveaux maximaux NM) pour les agents anti-agglomérants de dioxyde de silicium, amorphe (SIN 551), de silicate de calcium (SIN 552), le silicate de magnésium (SIN 553(i)) et le trisilicate de magnésium (SIN 553(ii)) de 10,000 mg/kg. Trois de ces additifs alimentaires (551, 552 et 553(i)) mais pas 553(ii) sont répertoriés dans le tableau 3 de la NGAA en tant que BPF des additifs alimentaires déjà. La question a été par conséquent soulevée de savoir s'il était opportun d'ajouter la norme de produits CS 105-1981 dans la colonne de droite de ce tableau. La justification pour l'ajout de CS 105-1981 dans les entrées du tableau 3 était que ces additifs ont déjà été déterminés comme étant des BPF des additifs alimentaires et que la LM de 10 000 mg/kg est très élevée indiquant qu'aucune évaluation de sécurité n'est appropriée pour les BPF des additifs alimentaires. En outre ces trois additifs alimentaires ont une DJA du JEFCA " non déterminée". Le trisilicate de magnésium (553(ii)) (SIN 553(ii)) n'a pas de norme du JECFA de sorte que cela n'est pas répertorié dans la NGAA (abordée dans la section B).

Le GTE a réexaminé s'ils étaient d'accord avec les entrées pour le CS 105-1981 dans la colonne de droite pour les silicates (SIN 551, 552, 553(i)) dans le tableau 3 qui ont été intégrées dans le document (section F dans l'Annexe 3)?

En réponse à la distribution du 2ème projet de document, le Brésil, la Malaisie, l'ICA, les USA, l'Iran, le Canada ont indiqué qu'ils étaient d'accord avec le changement proposé concernant l'ajout de trois silicates (SIN 551, 552 et 553(i)) dans le tableau 3.

Un certain nombre d'observations ont été effectuées en relation avec les autres entrées du tableau 3 (agents d'enrobage):

Le Brésil a également affirmé que les entrées des autres additifs alimentaires suggérés par l'ICA devraient être débattues durant le GTE et qu'il n'est pas approprié de faire ces modifications via le GTE. Il a été noté que le glycérol n'avait pas l' « émulsifiant » en tant que catégorie fonctionnelle dans CAC/GL 36-1989 (cela a été rejeté lors du CCFA47, voir REP15/FA, en haut de la page 14). Les pectines ont déjà la catégorie fonctionnelle de 'l'agent d'enrobage' dans le tableau 3 (réaffirmé à CCFA47). (Ces changements ont été apportés).

ICA: L'ICA a effectué l'observation que l'arbre décisionnel actuel (REP14/FA Annexe VI) n'a pas prévu la possibilité qu'une décision relative à l'additif alimentaire non reflétée soit dans les normes de produits soit dans les catégories d'aliments de la NGAA puisse en fait exister dans le tableau 3 dans le cas où la norme de produits ne serait pas répertoriée dans l'Appendice au tableau 3 en tant qu'exclue" de l'emploi des BPF de l'additif. Selon l'opinion de l'ICA, il est essentiel que les BPF des additifs du tableau 3 déjà adoptées qui sont qualifiées pour un emploi dans les produits standardisés soient pris en compte adéquatement dans la colonne intitulée "acceptable" dans les aliments conformément aux normes de produits correspondantes.

Il est entendu que le problème de l'ICA est que l'arbre décisionnel actuel n'indique pas que certains additifs alimentaires peuvent être répertoriés en tant que BPF à la fois (ou soit) dans la norme de produits et la catégorie d'aliments de la NGAA respective mais ne soient pas encore répertoriés dans le tableau 3. Ceci en est le cas pour les trois agents d'enrobage répertoriés (cire d'abeille, cire de candelilla et gomme-laque, blanchie), pour lesquels la décision trois conduit à la case E. Toutefois cela ne signifie pas que ces additifs alimentaires devraient être ajoutés automatiquement au tableau 3. Afin qu'un additif soit ajouté au tableau 3 on doit lui assigner une DJA du JECFA de "non déterminée". La cire d'abeille, la cire de candelilla, et gomme-laque, blanchie n'ont pas de DJA de "non déterminée" (La cire d'abeille, la cire de candelilla ont été considérées comme n'étant pas préoccupantes sur le plan toxicologique pour les emplois fonctionnels répertoriés (65^{ème} JECFA (2005); Il a été octroyé à la gomme-laque, blanchie une DJA "acceptable, et les emplois actuels (en tant qu'agent de revêtement, d'enrobage, et agent de finition superficielle extérieurement appliquée à l'alimentation) ne sont pas préoccupants d'un point de vue toxicologique (39^{ème} JECFA (1992)). Par conséquent ces additifs ne devraient pas être inclus dans le tableau 3.

USA: Les USA ont fait observer que le nom devrait être répertorié en tant que « gomme-laque, blanchie » comme répertoriée dans CAC/GL 36-1989 et pas « gomme laque ». Les USA ne croient pas que la gomme-laque, blanchie devrait être ajoutée au tableau 3 puisque l'additif a une restriction sur son emploi général dans l'alimentation. Il a été assigné à la gomme-laque, blanchie une DJA du JECFA d'emploi présent "acceptable" (en tant qu'agent de protection, d'enrobage, fini de surface) appliqué de façon externe à l'alimentation et ne constitue pas un sujet d'inquiétude" (JECFA, 1992).

Nouvelle-Zélande: La Nouvelle-Zélande avait la même préoccupation pour trois agents d'enrobage (la cire d'abeille, la cire de candelilla et la gomme-laque, blanchie), puisqu'ils contiennent actuellement la note 3 (pour l'emploi dans une surface de traitement uniquement) dans la NGAA. On s'est interrogé sur la façon dont cette question serait abordée en les ajoutant au tableau 3, en notant également qu'ils avaient une liste plus large de catégories fonctionnelles qu'uniquement celles d'agent d'enrobage. Une discussion sur la façon dont ces questions pourraient être abordées devrait avoir lieu avant que tout changement soit effectué.

Canada: Le Canada aimerait suggérer que le CCFA a besoin d'analyser de façon plus détaillée les effets substantiels du transfert de ces additifs vers le tableau 3 avant d'opérer un tel changement. Par exemple, FC 05.1.4 autorise la cire de candelilla et la cire d'abeille dans les aliments de cette catégorie à travers les tableaux 1 et 2, mais pour le traitement par surface uniquement via la note 3. Puisque FC 05.1.4 n'est pas dans l'Annexe au tableau 3, si la cire de candelilla et la cire d'abeille sont répertoriées dans le tableau 3 seraient-elles alors autorisées dans les aliments de FC 05.1.4 conformément aux BPF pour leurs autres fonctions reconnues qui sont répertoriées dans le tableau 3 (par exemple émulsifiant ou épaississant)? Pour cette question spécifique, la gomme-laque est susceptible d'être moins complexe puisque l'unique catégorie fonctionnelle reconnue SIN pour cet additif est un "agent d'enrobage".

Le Président a noté que les conditions de qualification pourraient être ajoutées dans la 5^{ème} colonne du tableau 3 d'une façon similaire à la norme de produits récente (CS 117-1981 - Bouillons et Consommés). La condition pourrait être répertoriée à la norme de produits applicable stipulant 'pour l'emploi en tant qu'agent d'enrobage dans une surface de traitement uniquement.'

Proposition du Président: Effectuez des modifications au tableau 3 comme cela est suggéré pour les trois silicates. Les autres entrées suggérées conformément à la suggestion de l'ICA pour les trois agents d'enrobage (la cire d'abeille (SIN 901), la cire de candelilla (SIN 903) et la gomme-laque, blanchie (SIN 904)) ne devraient pas être effectuées dans le GTE en raison de celles ne se conformant pas à l'entrée dans le tableau 3 (comme débattu ci-dessus).

Les modifications sont effectuées aux entrées du tableau 3 pour le glycérol et les pectines afin de refléter la dernière version de 2015 comme un résultat de CCFA47.

La suggestion de l'ICA pour les trois agents d'enrobage (cire d'abeille, cire de candelilla, et gomme-laque, blanchie) est de ne pas les confier au GTE en raison de leur absence de conformité avec les critères pour une entrée dans le tableau 3 (tel que débattu ci-dessus). Toutefois une discussion ultérieure aura lieu et cette question est par conséquent proposée pour examen par le groupe de travail intrasession;

Question en suspens 2

Les conditions de qualification pourraient être écrites dans la colonne 5 du tableau 3 pour les trois agents d'enrobage (Cire d'abeille (SIN901), cire de candelilla (SIN 902) et gomme-laque (SIN 904) ou " pour un emploi en tant que glaçage (traitement de surface) uniquement" puisque le JECFA a déterminé qu'il n'y a pas de sujets d'inquiétude lorsque cela est utilisé pour une telle fonction technologique. L'opinion de certains auteurs est que ces trois agents d'enrobage ne peuvent pas être inclus dans le tableau 3 parce que le JECFA ne leur a pas assigné une DJA de 'non déterminée'. Les conditions ont été stipulées par écrit dans la

version récente de 2015 du tableau 3 pour le travail d'alignement récent exécuté pour la *Norme pour les bouillons et les consommés* (CODEX STAN 117-1981).

Est-ce que le Comité considère qu'il est approprié d'ajouter ces trois agents d'enrobage dans le tableau 3 avec un lien aux normes de produits pertinentes, en utilisant un énoncé de qualités? Les effets résultants du déplacement de tels additifs au tableau 3 doivent être pris en considération.

7. Restrictions pour les aromatisants conformes aux CS 87-1981, CS 141-1983 et CS 105-1981

La Nouvelle-Zélande et les autres membres du GTE ont noté que les autorisations pour l'emploi des aromatisants dans CS 87-1981, CS 141-1983 et CS 105-1981 avaient des restrictions (arômes naturels tels que définis dans le Codex Alimentarius, ainsi que leurs équivalents synthétiques à l'exception de ceux qui imiteraient le chocolat naturel ou l'arôme du lait² (note de bas de page 2. Confirmé provisoirement).

Il est convenu qu'il est important que cette phrase supplémentaire soit introduite dans l'Annexe 2, section B (section 3.2), C et D, sections 4.2 concernant CS 87-1981, CS 141-1983 et CS 105-1981 respectivement:

« Seuls ces aromatisants qui n'imitent pas le chocolat naturel ou les arômes lactés sont autorisés à des BPF (pour les produits décrits dans 2.1 et 2.2) ».

En réponse à la distribution du 2^{ème} projet au GTE, le consensus a été notifié par le Brésil, la Malaisie, l'ICA, les USA (ont accepté la phrase, mais ont préféré conserver les limites d'arômes dans les aromatisants au sein des normes de produits), la Nouvelle-Zélande, l'Iran et le Canada.

Le Brésil a également suggéré d'ajouter un complément à la phrase mais uniquement pour CS 87-1981; à savoir « à l'exception pour la vanilline et l'éthyle de vanilline » à un niveau maximal de 1000 mg/kg, seul ou en combinaison.' Les autorisations pour la vanilline et l'éthyle de vanilline ne sont alors pas nécessaires pour CS 87-1981, comme cela est indiqué dans le 2^{ème} projet. CS 141-1983 ou CS 105-1981 ne sont pas nécessaires, puisqu'ils ne sont pas différents des autres aromatisants autorisés, qui sont également autorisés à des BPF.

Tout en soutenant les restrictions ajoutées sur les aromatisants proposés par les présidences, le Canada a noté que la limite des "BPF" pour les aromatisants est déjà déterminée dans la section 3.4 de CAC/GL 66-2008; par conséquent cette clause redondante pourrait être omise.

Proposition de la présidence: Ajoutez la phrase relative à la restriction additionnelle (amendée comme suggéré par le Brésil) comme proposée pour CS 87-1981, de sorte à la lire maintenant comme suit:

'Seuls ces aromatisants qui n'imitent pas le chocolat naturel ou les arômes lactés sont autorisés à des BPF (pour les produits décrits dans 2.1 et 2.2), à l'exception de la vanilline et l'éthyle de vanilline à un niveau maximal de 1000 mg/kg, seul ou en combinaison.'

La phrase est inchangée pour CS 141-1983 et CS 105-1981 et doit être lue comme suit:

'Seuls ces aromatisants qui n'imitent pas le chocolat naturel ou les arômes lactés sont autorisés à des BPF.'

Retirez les autorisations écrites spécifiquement pour la vanilline et l'éthyle de vanilline dans les trois normes de produits.

8. Amendements à la nouvelle note AA pour améliorer la clarté (Annexe 3, 1. A. relatifs à la catégorie 05.0)

La Nouvelle-Zélande pensait que la note AA pour la catégorie d'aliments 05.0 dans les tableaux 1 et 2 pourrait être amendée pour améliorer la clarté. La préoccupation était de garantir que tous les produits se conformant à CS 87-1981 soient exclus à l'exception de ceux qui sont conformes au chocolat blanc. En outre le niveau maximum autorisé devrait s'appliquer sur la base d'une teneur en matière grasse comme cela en est le cas dans la note 15 actuelle. Le Japon a également proposé l'ajout d'une note supplémentaire afin de soutenir la note AA, afin de parvenir au même objectif par exemple pour exclure d'autres produits conformément à CS 87-1981 (à l'exclusion du chocolat blanc). D'autres membres du GTE ont également fait des observations sur cette nouvelle note AA.

Nouvelle note AA proposée:

À l'exception des produits conformément à la *Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat* (CODEX STAN 87-1981) à l'exception des produits se conformant au chocolat blanc, là où le palmitate d'ascorbyle (SIN 304), uniquement en tant qu'antioxydant à 200 mg/kg calculé sur une teneur en matière grasse'

En réponse au 2^{ème} projet de circulaire, la Malaisie, l'ICA, les USA (avec une correction légère, notant que la note A.8 diffère de celle de l'Annexe 3.A), la Nouvelle Zélande, le Canada (avec une correction légère suggérée) ont indiqué leur support pour cette approche.

Proposition du Président: Amendez la note AA comme suggéré en reprenant la légère correction des USA.

Nouvelle note AA: « A l'exception des produits conformément à la *Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat* (CODEX STAN 87-1981) à l'exception des produits se conformant au chocolat blanc, là où le palmitate d'ascorbyle (SIN 304), uniquement en tant qu'antioxydant à 200 mg/kg calculé sur une teneur en matière grasse »

9. Amendements à CX 87-1981 concernant les restrictions relatives aux aromatisants pour la vanilline et l'éthyle de vanilline

La Belgique a effectué l'observation que les restrictions pour les aromatisants de la vanilline et l'éthyle de vanilline (NM de 1 g/kg en combinaison) ne devraient pas faire perdre de vue que dans CS 87-1981 celles-ci font partie du travail d'alignement. On propose que ces restrictions soient ajoutées à la nouvelle section 3.2 concernant les aromatisants. Cette suggestion est appropriée et les restrictions ne devraient pas être perdues de vue. Les mêmes conditions devraient également être appliquées à CX 105-1981 et CX 141-1983.

En réponse au deuxième projet de circulaire, la Malaisie, l'ICA, la Nouvelle-Zélande, l'Iran, le Canada ont indiqué leur support à cette approche. Toutefois le Brésil n'y a pas souscrit et a suggéré un texte supplémentaire pour la section 3.2 du CS 87-1981. Le Brésil ne croit pas qu'il existe un besoin pour les sections 4.2 dans CS 105-1981 et CS 141-1983 puisque tous les aromatisants peuvent être utilisés à des BPF (le Canada a effectué la même observation).

Proposition du Président: En raison des amendements suggérés dans le point A.7 ci-dessus, il n'existe plus le besoin d'effectuer ces amendements de sorte que les restrictions relatives à l'aromatisant supplémentaire pour la vanilline et l'éthyle de vanilline à la section 3.2 concernant les aromatisants dans CX 87-1981, ainsi que la section 4.2 dans CS 105-1981 et CS 141-1983 ne sont plus maintenant requises et ont été retirées.

B. Explication relative à ces amendements suggérés à la NGAA qui n'ont pas été incorporés

Introduction

Durant le cours de leur travail, les membres du groupe de travail électronique ont fourni un large nombre d'observations détaillées à la présidence du groupe de travail électronique. Deux versions de la NGAA amendée ont été soumises pour consultation avant le CCFA47 ainsi qu'après le CCFA47. Beaucoup des amendements semblent appropriés et ont résulté en des changements proposés à la NGAA. Toutefois certains amendements n'ont pas obtenu un soutien plus large et/ou ne semblaient pas être appropriés ou n'étaient pas visés par le champ d'application du travail d'alignement. Dans ces cas, les changements proposés à la NGAA n'ont pas été effectués. Cette section aide à expliquer la raison pour laquelle beaucoup de ces amendements n'ont pas été effectués.

Questions générales

- i) Une référence à l'inventaire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (IPA) n'a pas été effectuée à la NGAA puisqu'il ne s'agit pas d'une norme Codex officielle mais d'une liste d'inventaire.
- ii) Un certain nombre d'observations ont été examinées en dehors du mandat de référence pour le groupe de travail électronique, traitant l'alignement des normes de produits avec la NGAA. Certaines des questions soulevées peuvent être abordées comme une partie des tâches du groupe de travail électronique gérant SIN, la note 161 ou avec la NGAA.

05.0 Confiserie

- i) L'ICA a requis que la note 10 ('en tant que stéarate d'ascorbyle) soit retirée de l'entrée pour les esters d'ascorbyle (le palmitate d'ascorbyle (SIN 304) et le stéarate d'ascorbyle. (SIN 305)). Cette note ne restreint pas l'emploi au stéarate d'ascorbyle uniquement, mais à la façon dont le calcul des niveaux maximaux devrait être calculé pour les mélanges à la fois des esters d'ascorbyle ou même du palmitate d'ascorbyle lui-même. Ceci est la même approche prise que pour la façon dont les niveaux maximaux sont calculés pour les mélanges d'additifs avec différents poids moléculaires. La note 10 n'est pas proposée pour retrait.

05.1.1.

- i) Le trisilicate de magnésium (553(ii)) n'est pas inclus puisqu'il ne lui pas été assigné de DJA par le JECFA.
- ii) L'ICA a requis que d'autres phosphates soient ajoutés à la liste des phosphates. Tous ceux qui sont répertoriés dans cette note sont déjà répertoriés dans la NGAA de sorte qu'aucune modification n'est nécessaire. Tout autre phosphate qui n'est pas dans la liste sera en dehors du champ d'application du travail d'alignement.

05.1.4.

- i) L'or et l'argent ne sont pas inclus puisqu'il ne leur a pas été assigné de DJA par le JECFA. L'ICA a souhaité que ces autorisations soient conservées puisqu'il n'existe pas d'autres opportunités de refléter l'emploi de ces colorants dans ces types de produits. Malheureusement cette requête est en dehors du champ d'application du travail d'alignement. L'ICA a noté en outre que les produits à base de chocolat sont décorés avec de l'or et de l'argent dans le commerce global. Le retrait de l'autorisation dans la NGAA pourrait ériger des obstacles au commerce. Leur emploi est contrôlé par les BPF et est restreinte à cause des frais.
- ii) L'ICA a requis d'autres colorants non répertoriés dans CS 87-1981 ou la catégorie d'aliments 05.1.4 de la NGAA devrait également être autorisée pour les décorations de surface uniquement (nouvelle note 183). On mentionne des colorants avec des noms US mais non pas de noms de colorants Codex ou de numéros SIN. Il y avait: Rouge 40 (rouge allura AC (SIN 129) déjà répertorié dans 05.1.4), Yellow 5 (tartrazine (SIN 102) actuellement dans le processus par étapes du Codex) et le Blue 2 (indigotine (indigo carmine) (SIN 132) déjà répertoriés dans 05.1.4). Cette requête ne fait pas partie du champ d'application du travail d'alignement.
- iii) L'ICA a requis que d'autres édulcorants non nutritifs dans la NGAA soient autorisés dans CX 87-1981 et la catégorie d'aliments 05.1.4 de la NGAA. Cette requête est de nouveau en dehors du champ d'application du travail d'alignement.

Tableau 3

L'ICA est d'avis que les additifs des BPF existants dans le tableau 3 (par exemple le dioxyde de titane" devrait de même être amendé pour refléter l'emploi actuel dans les produits à base de chocolat standardisés. Cette requête est également exclue du champ d'application du travail d'alignement.

Annexe 3

AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DES NORMES DE PRODUITS CODEX EN RELATION AVEC LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS À BASE DE CACAO

Les amendements suivants aux dispositions de l'additif alimentaire pour les produits à base de chocolat sont proposés.

Tout texte nouveau est indiqué en **caractères gras/soulignés** Les retraits sont indiqués en caractères biffés

A. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LE BEURRE DE CACAO (CODEX STAN 86-1981)

Les amendements suivants à la section 3 de la *Norme pour le beurre de cacao* (CODEX STAN 86-1981) sont proposés.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Aucun additif n'est autorisé dans ce produit

3.42 AUXILIAIRE TECHNOLOGIQUE LIMITE MAXIMALE

Hexane (62°C - 82°C)	1 mg/kg	exception faite du beurre de cacao
----------------------	---------	------------------------------------

Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits conformes à la présente norme devraient être conformes aux Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (CAC/GL 75-2010)

B. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LE CHOCOLAT ET PRODUITS À BASE DE CHOCOLAT (CODEX STAN 87-1981)

Les amendements suivants à la section 3 de la *Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat* (CODEX STAN 87-1981) sont proposés.

3 ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1. Régulateurs de l'acidité, antioxydants, agents de charge, colorants (à des fins de décoration uniquement), émulsifiants, agents d'enrobage et édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 05.1.4 (Chocolat et produits à base de chocolat) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme . Seuls certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

3.2 Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme devraient être conformes aux directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008). Seuls ces aromatisants qui n'imitent pas le chocolat ou les aromes laitiers sont autorisés à des BPF pour les produits décrits dans 2.1 et 2.2 à l'exception de la vanilline et de l'éthylvanilline à un niveau maximal de 1000 mg/kg, seul ou en combinaison.

3.3 Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits conformes à la présente norme devraient être conformes aux Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (CAC/GL 75-2010)

~~Les additifs alimentaires répertoriés ci-dessous peuvent être utilisés et uniquement dans les limites indiquées.~~

~~Les autres additifs de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) de la liste approuvée peuvent être utilisés soumises aux autorités ayant une juridiction conforme à la législation applicable.~~

~~3.1. Les agents alcalinisants et neutralisants sont transférés sous l'effet des matières de transformation du cacao en proportion à la quantité maximale comme prévu.~~

3.2 RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ	Limite maximale
503(i) Carbonate d'ammonium	Limité par les BPF
527 Hydroxyde d'ammonium	

503(ii) Hydrogénocarbonate d'ammonium	2,5 g/kg exprimé en tant que P ₂ O ₅ dans le produit fini/cacao final et produits à base de chocolat 5 g/kg Dans le produit fini/cacao final et produits à base de chocolat
170(i) Carbonate de calcium	
330 Acide citrique	
504(i) carbonate de magnésium	
528 Hydroxyde de magnésium	
530 Oxyde de magnésium	
501(i) Carbonate de potassium	
525 Hydroxyde de potassium	
501(ii) Hydrogénocarbonate de potassium	
500(i) carbonate de sodium	
524 Hydroxyde de sodium	
500(ii) Hydrogénocarbonate de sodium	
526 Hydroxyde de calcium	
338 Acide orthophosphorique	
334 Acide tartrique (L(+))	

3.3 ÉMULSIFIANTS		Limite maximale	Produits
Mono- et di-glycérides d'acides gras		BPF	Produits décrits dans 2.1 et 2.2 "
322 Lécithines			
422 Glycérol			
442 Sels d'ammonium d'acides phosphatidiques		10 g/kg	" "
Esters polyglycériques d'acide ricinoléique interestérifié :			" "
491 Monostéarate de sorbitane		5 g/kg — 15 g/kg en combinaison 10 g/kg	" "
Tristéarate de de sorbitane		10 g/kg	" "
Polyoxyéthylène (20), monostéarate de sorbitane		10 g/kg	" "
3.4 AGENTS DE CHARGE			
3.4.1.	Arômes naturels ainsi que définis dans le Codex Alimentarius, et leurs équivalents synthétiques, à l'exception de ceux qui imiteraient le chocolat naturel ou les arômes du lait 2	BPF	Produits décrits dans 2.1 et 2.2
3.4.2.	Vanilline	1 g/kg en combinaison	Produits décrits dans 2.1 et 2.2
3.4.3	éthylvanilline,		Produits décrits dans 2.1 et 2.2
3.5 ÉDULCORANTS			
950	Acésulfame K	500 mg/kg	Produits décrits dans 2.1 et 2.2

951	Aspartame	2 000 mg/kg	" "
952	Acide cyclamique et ses sels NA et Ca	500 mg/kg	" "
954	Saccharine et ses sels NA et Ca	500 mg/kg	" "
957	Thaumatococcus		" "
420	Sorbitol		" "
421	Manitol		" "
953	Isomalt	BPF	" "
965	Maltitol		" "
966	Lactitol		" "
967	Xylitol		" "

3.6 AGENTS D'ENROBAGE			
414	GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)		Produits décrits dans 2.1 et 2.2
440	Pectine		" "
901	Cire d'abeille, blanche et jaune	BPF	" "
902	Cire de candelilla		" "
904	Shellac		" "

3.7 ANTIOXYDANTS			
304	Palmitate d'ascorbyle	200 mg/kg	Produits décrits sous 2.1.7.1 calculé sur une base de matière

		200 mg/kg, seul ou en combinaison	grasse
319	Butylhydroquinone tertiaire		"
320	Hydroxyanisol butyle		"
321	Hydroxytoluène butyle		"
310	Propylgallate		"
307	α -Tocophérol	750 mg/kg	"
3.8 COLORANTS (A DES FINS DE DÉCORATION UNIQUEMENT)			
175	Or	BPF	Produits décrits
174	Argent	BPF	sous notes 2,1 et 2,2
3.9 AGENTS DE CHARGE			
1200	Polydextrose A et N	BPF	Produits décrits dans 2,1 et 2,2
3.104 AUXILIAIRE TECHNOLOGIQUE		Limite maximale	
Hexane (62°C – 82°C)		1 mg/kg	calculé sur la base de la teneur en matière grasse.

C. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LA PÂTE DE CACAO (LIQUEUR AU CACAO/ CHOCOLAT) ET TOURTEAU DE CACAO (CODEX STAN 141-1983)

Les amendements suivants à la section 4 de la *Norme pour la pâte de cacao (Liqueur de chocolat/cacao et le tourteau au cacao)* (CODEX STAN 141-1983) sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1

Régulateurs de l'acidité et émulsifiants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 05.1.1 (Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

4.2

Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme devraient être conformes aux *Directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008)*. Seuls ces aromatisants qui n'imitent le chocolat ou les arômes laitiers sont autorisés à des BPF.

Seuls ces additifs alimentaires répertoriés ci-dessous peuvent être utilisés et uniquement dans les limites indiquées.

4.1 RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ

LIMITE MAXIMALE

503(i) Carbonate d'ammonium Limité par les BPF

527 Hydroxyde d'ammonium

503(ii) Hydrogénocarbonate d'ammonium

170(i) Carbonate de calcium

330 Acide citrique

504(i) carbonate de magnésium

528 Hydroxyde de magnésium

530 Oxyde de magnésium

501(i) Carbonate de potassium

525 Hydroxyde de potassium

501(ii) Hydrogénocarbonate de potassium

500(i) carbonate de sodium

524 Hydroxyde de sodium

500(ii) Hydrogénocarbonate de sodium

526 Hydroxyde de calcium

338 Acide orthophosphorique

2,5 g/kg exprimé en tant que P205 produits à base de cacao et de chocolat non finis

334	Acide tartarique -L(+)-	5 g/kg dans les produits à base de cacao et de chocolat finis
4.2 LIMITE MAXIMALE DES ÉMULSIFIANTS		
471	Mono et di-glycérides d'acides gras	Limités par les BPF
322	Lécithines	
442	Sels d'ammonium d'acide phosphatidique	10 g/kg dans les produits à base de cacao et de chocolat finis
476	Esters polyglycériques d'acide ricinoléique interestérifié	5 g/kg dans les produits à base de cacao et de chocolat finis
4.3 LIMITE MAXIMALE DES AROMATISANTS		
Arômes naturels et artificiels à l'exception de ceux qui reproduisent l'arôme de chocolat ou du lait		Limité par les BPF
Vanilline		

D. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DES NORMES POUR LES POUDRES DE CACAO (CACAO) ET LES MÉLANGES SECS DE CACAO ET DE SUCRE (CODEX STAN 105-1981)

Les amendements suivants à la section 4 de la *Norme pour les poudres de cacao (cacao) et les mélanges secs de cacao et de sucres* (CODEX STAN 105-1981) sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1

Régulateurs de l'acidité, agents anti-agglomérants, agents de charge, émulsifiants, stabilisateurs et édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 05.1.1 (Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

4.2

Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme devraient être conformes aux Directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008). Seuls ces aromatisants qui n'imitent le chocolat ou les arômes laitiers sont autorisés à des BPF.

	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale (dans les produits finis/produit final au cacao)
4.1	Régulateurs de l'acidité	
170(i)	Carbonate de calcium	Limité par les BPF
330	Acide citrique	Limité par les BPF
334	Acide tartarique -L(+)	5 000 mg/kg (sur la fraction de cacao)
338	Acide orthophosphorique	2 500 mg/kg, exprimé en tant que P ₂ O ₅ (sur la fraction de cacao)
500(i)	Carbonate de sodium	Limité par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limité par les BPF
501(i)	Carbonate de potassium	Limité par les BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limité par les BPF
503(i)	Carbonate d'ammonium	Limité par les BPF
503(ii)	Carbonate acide d'ammonium	Limité par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limité par les BPF
524	Hydroxyde de sodium	Limité par les BPF
525	Hydroxyde de potassium	Limité par les BPF
526	Hydroxyde de calcium	Limité par les BPF
527	Hydroxyde d'ammonium	Limité par les BPF
528	Hydroxyde de magnésium	Limité par les BPF
530	Oxyde de magnésium	Limité par les BPF
4.2	Émulsifiants	
322	Lécithine	Limité par les BPF
471	Mono et di glycérides d'acides gras	Limité par les BPF
442	Sels d'ammonium d'acide phosphatidique	10 000 mg/kg
473	Esters de saccharose d'acides gras	10 000 mg/kg
475	Esters de polyglycérol d'acides gras	5 000 mg/kg
477	Esters de propylène de glycol d'acides gras	5 000 mg/kg
476	Esters polyglycériques d'acide ricinoléique interestérifié	5 000 mg/kg
491	Monostearate de sorbitane	2 000 mg/kg (en combinaison)
492	Tristearate de de sorbitane	
493	Monolaurate de sorbitane	
494	Monooléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
4.3	Stabilisants	
400	Acide alginique	Limité par les BPF
407	Garraghénane	Limité par les BPF
410	Gomme de caroube	Limité par les BPF

	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale (dans les produits finis/produit final au cacao)
412	Gomme de guar	Limité par les BPF
413	Gomme adragante	Limité par les BPF
414	Gomme arabique (Gomme d'acacia)	Limité par les BPF
415	Gomme xanthane	Limité par les BPF
416	Gomme Karaya	Limité par les BPF
417	Gomme tara	Limité par les BPF
418	Gomme gellane	Limité par les BPF
460	Cellulose	Limité par les BPF
466	Carboxyméthylcellulose sodique	Limité par les BPF
4.4	Agents aromatisants	
	Arômes naturels et artificiels à l'exception de ceux qui reproduisent l'arôme de chocolat ou du lait	Limité par les BPF
	Vanilline	Limité par les BPF
	Éthyle de vanilline	Limité par les BPF
4.5	Agents anti-agglomérants	
341(iii)	Phosphate tricalcique	10 000 mg/kg
551	Dioxyde de silicium, amorphe	10 000 mg/kg
552	Silicate de calcium	10 000 mg/kg
553(i)	Silicate de magnésium	10 000 mg/kg
553(ii)	Trisilicate de magnésium	10 000 mg/kg
553(iii)	Talc	10 000 mg/kg
4.6	Agent de charge	
1200	Polydextroses	Limité par les BPF
4.7	Édulcorants	
420	Sorbitols	Limité par les BPF
421	Mannitol	Limité par les BPF
950	Potassium d'acésulfame	350 mg/kg
951	Aspartame	3 000 mg/kg
953	Isomalt (isomaltitol)	Limité par les BPF
955	Sucralose	580 mg/kg
954	Saccharines	100 mg/kg (limite résiduelle)
957	Thaumatococin	Limité par les BPF
966	Lactitol	Limité par les BPF
965	Maltitols	Limité par les BPF
967	Xylitol	Limité par les BPF
4.8	Épaississant	
4.8.1.	Amidons modifiés	
1400	Dextrines, amidon torréfié	Limité par les BPF
1401	Amidon traité à l'acide	Limité par les BPF
1402	Amidon traité aux alcalis	Limité par les BPF
1403	Amidon blanchi	Limité par les BPF
1404	Amidon oxydé	Limité par les BPF
1405	Amidons, traités par enzyme	Limité par les BPF

Annexe 4

AMENDEMENTS PROPOSES DANS LES TABLEAUX 1, 2 ET 3 DE LA NGAA RELATIFS AU CHOCOLAT ET AUX PRODUITS A BASE DE CACAO

Le CCFA46 a atteint un consensus à savoir qu'il y a deux types de restrictions pour les additifs alimentaires du tableau 3 dans les normes de produits. La première est la restriction à une certaine catégorie fonctionnelle. Dans ce cas, on estime que tous les additifs du tableau 3 dans cette catégorie fonctionnelle sont acceptables. Le deuxième type de restriction est la situation dans laquelle une norme de produits particulière répertorie des additifs alimentaires individuels et par conséquent, on estime que seuls certains additifs du tableau 3 sont acceptables dans cette catégorie fonctionnelle.

Principes de travail

Note: Ces principes de travail ont été ajoutés aux observations des USA. Ils ont été utilisés dans les travaux d'alignement sur les normes de produits relatives à la viande.

La référence générale à la NGAA qui doit être incluse dans la norme de produits (Annexe 2) a besoin de prendre en compte le fait qu'il existe des restrictions à cause du listage des additifs spécifiques dans la norme de produits. Par conséquent, lors de l'application des dispositions dans la norme de produits à la NGAA pour alignement:

- Une nouvelle disposition pour un additif est ajoutée à la NGAA uniquement s'il existe une disposition pour cet additif dans la norme de produits, mais actuellement aucune disposition pour cet additif dans la NGAA dans la catégorie d'aliments pertinente. Conformément à la case G de l'arbre décisionnel, une disposition est ajoutée par l'emploi d'une note pour restreindre l'emploi des produits conformément à la norme de produits sauf s'il existe une preuve d'une raison technique (par ex. une preuve justifiant le besoin pour des produits non standardisés).
- Seules les dispositions adoptées relatives à l'additif de la NGAA sont examinées pour un alignement avec les normes de produits actuellement.
- Une note adaptée est associée à la disposition relative à l'additif de la NGAA pour introduire une restriction de la norme de produits. Par exemple, les notes "XS##" sont utilisées afin de désigner l'exclusion de la norme de produits de la disposition de la NGAA (par exemple, il existe une disposition dans la NGAA pour l'additif mais l'additif n'est pas répertorié dans la norme de produits).

Les recommandations pour l'alignement devraient être de devoir amender les dispositions de la NGAA dans les tableaux 1 et 2 plutôt que d'*ajouter* des dispositions (cette dernière recommandation s'applique uniquement à la situation décrite dans le premier point). Il peut y avoir uniquement une disposition dans la NGAA pour une catégorie donnée pour un additif. Par conséquent, les recommandations sont d'amender (réviser) les dispositions de la NGAA existantes pour prendre en compte les dispositions dans la norme de produits. Ainsi, les recommandations avec les révisions proposées à la NGAA sont présentées dans un tableau unique avec les mêmes données chacune dans le format du tableau 1 et du tableau 2. Cette présentation éliminerait toute confusion ou tout malentendu en ce qui concerne la disposition finale dans la NGAA.

Le texte nouveau est indiqué en **caractères gras/soulignés** Les retraits sont indiqués en ~~caractères biffés~~

AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DES NORMES POUR LE BEURRE DE CACAO (CODEX STAN 86-1981), POUR LE CHOCOLAT ET PRODUITS À BASE DE CHOCOLAT (CODEX STAN 87-1981), POUR LA PÂTE DE CACAO (LIQUEUR AU CACAO/ CHOCOLAT) ET TOURTEAU DE CACAO (CODEX STAN 141-1983), ET POUR LES POUDDRES DE CACAO (CACAO) ET LES MÉLANGES SECS DE CACAO ET DE SUCRES (CODEX STAN 105-1981)

Les normes de produits pour le chocolat sont incluses dans les catégories d'aliments suivantes:

- CODEX STAN 86-1981 correspond à la catégorie d'aliments 05.1.3
- CODEX STAN 87-1981 correspond à la catégorie d'aliments 05.1.4
- CODEX STAN 141-1983 et 105-1981 correspond à la catégorie d'aliments 05.1.1

Toutes ces catégories d'aliments sont des sous-catégories de la catégorie d'aliments plus large 05.1 (Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et les succédanés du chocolat), ce qui est, par voie de conséquence, une sous-catégorie de la catégorie d'aliments mère 05.0 (Confiserie). Par conséquent, l'alignement de ces normes de produits doit également prendre en compte les dispositions dans la NGAA dans les catégories d'aliments 05.0 et 0.5.1.

A. AMENDEMENTS PROPOSÉS À LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 05.0

On propose d'amender les dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire dans le tableau 1 de la NGAA:

Esters d'ascorbyle: Catégorie fonctionnelle: antioxydant SIN 304 305				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.0	Confiserie	500 mg/kg	10, 15, 444, AA, XS86, XS105, XS141	Approuvé

Huile minérale, viscosité moyenne: Catégorie fonctionnelle : agent d'enrobage SIN 905e				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.0	Confiserie	2000 mg/kg	3, XS86, XS87, XS105, XS141	Approuvé

AA A l'exception des produits conformément à la Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981), à l'exception du chocolat blanc, là où le palmitate d'ascorbyle (SIN 304) doit être utilisé en tant qu'antioxydant à 200 mg/kg calculé sur la base de la teneur en matière grasse.

XS86: A l'exception des produits non conformes à la Norme pour le beurre de cacao (CODEX STAN 86-1981)

XS87 A l'exception des produits conformément à la Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981)

XS105: A l'exclusion des produits conformément à la Norme pour le beurre de cacao (cacao) et les mélanges secs de cacao et de sucres ((CODEX STAN 105-1981)

XS141: A l'exception des produits conformément à la Norme pour la pâte de cacao (Liqueur de chocolat/cacao et le tourteau au cacao (CODEX STAN 141-1983).

On propose d'amender le tableau 2 de la NGAA dans la catégorie d'aliments 05.0. comme suit:

Catégorie d'aliments 05.0		Confiserie		
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Notes	
esters d'ascorbyle	304, 305	500 mg/kg	10, 15, 444, AA, XS86, XS105, XS141	
Huile minérale, viscosité moyenne	905e	2000 mg/kg	3, XS86, XS87, XS105, XS141	

AA: A l'exception des produits conformément à la Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981), à l'exception du chocolat blanc, là où le palmitate d'ascorbyle (SIN 304) doit être utilisé en tant qu'antioxydant à 200 mg/kg calculé sur la base de la teneur en matière grasse.

XS86: A l'exception des produits non conformes à la *Norme pour le beurre de cacao* (CODEX STAN 86-1981)

XS87 A l'exception des produits conformément à la *Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat* (CODEX STAN 87-1981)

XS105: A l'exclusion des produits conformément à la *Norme pour le beurre de cacao (cacao) et les mélanges secs de cacao et de sucres* ((CODEX STAN 105-1981)

XS141: A l'exception des produits conformément à la *Norme pour la pâte de cacao (Liqueur de chocolat/cacao et le tourteau au cacao* (CODEX STAN 141-1983).

B. AMENDEMENTS PROPOSÉS À LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 05.1

On propose d'amender les dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire dans le tableau 1 de la NGAA:

Huile minérale, viscosité élevée: Catégorie fonctionnelle : agent antimousse, agent d'enrobage SIN 905d				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1	Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et les succédanés du chocolat	2000 mg/kg	3, <u>XS86, XS87, XS105, XS141</u>	Approuvé

Gallate de propyle: Catégorie fonctionnelle: antioxydant SIN 310				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1	Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et les succédanés du chocolat	200 mg/kg	15, 130, <u>BB, XS86, XS105, XS141</u>	Approuvé

BB: A l'exception des produits (autre que le chocolat blanc) conformément à la *Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat* (CODEX STAN 87-1981)

XS86: A l'exception des produits non conformes à la *Norme pour le beurre de cacao* (CODEX STAN 86-1981)

XS87 A l'exception des produits conformément à la *Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat* (CODEX STAN 87-1981)

XS105: A l'exclusion des produits conformément à la *Norme pour le beurre de cacao (cacao) et les mélanges secs de cacao et de sucres* ((CODEX STAN 105-1981)

XS141: A l'exception des produits conformément à la *Norme pour la pâte de cacao (Liqueur de chocolat/cacao et le tourteau au cacao* (CODEX STAN 141-1983).

On propose d'amender le tableau 2 de la NGAA dans la catégorie d'aliments 05.1 comme suit:

Catégorie d'aliments 05.1 Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et les succédanés du chocolat			
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Notes
Huile minérale, viscosité élevée	905d	2000 mg/kg	3, <u>XS86, XS87, XS105, XS141</u>
Gallate de propyle	310	200 mg/kg	15, 130, <u>BB, XS86, XS105, XS141</u>

BB: A l'exception des produits (autre que le chocolat blanc) conformément à la *Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat* (CODEX STAN 87-1981)

XS86: A l'exception des produits non conformes à la *Norme pour le beurre de cacao* (CODEX STAN 86-1981)

XS87 A l'exception des produits conformément à la *Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat* (CODEX STAN 87-1981)

XS105: A l'exclusion des produits conformément à la Norme pour le beurre de cacao (cacao) et les mélanges secs de cacao et de sucres ((CODEX STAN 105-1981)

XS141: A l'exception des produits conformément à la Norme pour la pâte de cacao (Liqueur de chocolat/cacao et le tourteau au cacao (CODEX STAN 141-1983).

C. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DES NORMES POUR LA PÂTE DE CACAO (LIQUEUR AU CACAO/ CHOCOLAT) ET TOURTEAU DE CACAO (CODEX STAN 141-1983) ET POUR LES POUDRES DE CACAO (CACAO) ET LES MELANGES SECS DE CACAO ET DE SUCRE (CODEX STAN 105-1981) – CATÉGORIE D'ALIMENTS 05.1.1

On propose d'amender les dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire dans le tableau 1 de la NGAA:

Potassium d'acésulfame : Catégorie fonctionnelle: exhausteur de goût, édulcorant SIN 950				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.1.	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	350 mg/kg	97 & 188, XS141	Approuvé

Aspartame: Catégorie fonctionnelle: exhausteur de goût, édulcorant SIN 951				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.1.	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	3000 mg/kg	97 & 191, XS141	Approuvé

Phosphates: Catégorie fonctionnelle: régulateur d'acidité, antioxydant, émulsifiant, agent affermissant, agent de traitement de la farine, humectant, conservateur, agent levant, séquestrant, stabilisateur, épaississant. SIN 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				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.1.	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	1100 mg/kg	33, 97	Approuvé

Esters de polyglycérol d'acides gras: Catégorie fonctionnelle: émulsifiant SIN 475				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.1.	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	5000 mg/kg	97, XS141	Approuvé

Esters polyglycériques d'acide ricinoléique interestérifié : Catégorie fonctionnelle: émulsifiant SIN 476				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.1.	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	5000 mg/kg	97	Approuvé

Esters de propylène de glycol d'acides gras Catégorie fonctionnelle: émulsifiant SIN 477				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.1.	Préparations à base de cacao (poudres) et	5000 mg/kg	97, XS141	Approuvé

	pâte/tourteau de cacao			
--	------------------------	--	--	--

Saccharines: Catégorie fonctionnelle: édulcorant SIN 954(i)-(iv)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.1.	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	100 mg/kg	97 & 161, <u>XS141</u>	Approuvé

Esters de sorbitane d'acides gras Catégorie fonctionnelle: émulsifiant, stabilisant SIN 491-495				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
<u>05.1.1.</u>	<u>Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao</u>	<u>2000 mg/kg</u>	<u>97, CC, XS141</u>	Approuvé

Sucralose (trichlorogalactosucrose): Catégorie fonctionnelle: édulcorant SIN 955				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.1.	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	580 mg/kg	97, <u>XS141</u>	Approuvé

Esters de saccharose d'acides gras Catégorie fonctionnelle: émulsifiant, stabilisant SIN 473				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
<u>05.1.1.</u>	<u>Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao</u>	<u>10000 mg/kg</u>	<u>97, XS141</u>	Approuvé

Tartrates: Catégorie fonctionnelle: régulateur de l'acidité SIN 334, 335(ii), 337				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
<u>05.1.1.</u>	<u>Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao</u>	<u>5000 mg/kg</u>	<u>45, 97</u>	Approuvé

CC: Pour un emploi en tant que monostéarate de sorbitane (SIN 491), tristéarate de sorbitane (SIN 492), monolaurate de sorbitane (SIN 493), monooléate de sorbitane (SIN 494), et monopalmitate de sorbitane (SIN 495) en combinaison à 2000 mg/kg sur la base du cacao et du chocolat en tant qu'émulsifiants dans les produits conformément à la *Norme pour les poudres au cacao (cacao) et les mélanges secs de cacao et de sucres* (CODEX STAN 105-1981).

XS141: A l'exception des produits conformément à la *Norme pour la pâte de cacao (Liqueur de chocolat/cacao et le tourteau au cacao)* (CODEX STAN 141-1983).

On propose d'amender le tableau 2 de la NGAA pour la catégorie d'aliments 05.1.1. comme suit:

Catégorie d'aliments 05.1.1 Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao			
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Notes
Potassium d'acésulfame	950	350 mg/kg	97 & 188, <u>XS141</u>
Aspartame	951	3000 mg/kg	97 & 191, <u>XS141</u>
Phosphates	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	1100 mg/kg	33, <u>97</u>
<u>Esters de polyglycérol d'acides gras</u>	<u>475</u>	<u>5000 mg/kg</u>	<u>XS141, 97</u>
<u>Esters de polyglycérol</u>	<u>476</u>	<u>5000 mg/kg</u>	<u>97</u>

Catégorie d'aliments 05.1.1 Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao			
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Notes
Acide ricinoléique interestérifié			
Esters de propylène de glycol d'acides gras	477	5000 mg/kg	97, XS141
Saccharines	954(i)-(iv)	100 mg/kg	97 & 161, XS141
Esters de sorbitane d'acides gras	491-495	2000 mg/kg	97, CC, XS141
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	580 mg/kg	97, XS141
Esters de saccharose d'acides gras	473	10000 mg/kg	97, XS141
Tartrates:	334, 335(ii), 337	5000 mg/kg	45

CC: Pour un emploi en tant que monostéarate de sorbitane (SIN 491), tristéarate de sorbitane (SIN 492), monolaurate de sorbitane (SIN 493), monoléate de sorbitane (SIN 494), et monopalmitate de sorbitane (SIN 495) en combinaison à 2000 mg/kg sur la base du cacao et du chocolat en tant qu'émulsifiants dans les produits conformément à la *Norme pour les poudres au cacao (cacao) et les mélanges secs de cacao et de sucres* (CODEX STAN 105-1981).

XS141: A l'exception des produits conformément à la *Norme pour la pâte de cacao (Liqueur de chocolat/cacao et le tourteau au cacao)* (CODEX STAN 141-1983).

Section 2 du tableau 3

Dans le cas des *Normes pour les poudres de cacao (cacaos) et les mélanges secs de cacao et de sucres* (CODEX STAN 105-1981) et *pour la pâte de cacao (Liqueur de chocolat/cacao et le tourteau au cacao)* (CODEX STAN 141-1983) l'intention du Comité sur le produit a été d'autoriser uniquement certains additifs du tableau 3.

Par conséquent, il est proposé d'ajouter ce qui suit à la section 2 de l'Appendice au tableau 3 de la NGAA:

05.1.1.	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao
	Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à ces normes.
Norme Codex	Les poudres de cacao (cacaos) et les mélanges secs de cacao et de sucres (CODEX STAN 105-1981) et la pâte de cacao (Liqueur de chocolat/cacao et le tourteau au cacao (CODEX STAN 141-1983)

C. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LE BEURRE DE CACAO (CODEX STAN 86-1981)- CATÉGORIE D'ALIMENTS 05.1.3.

On propose d'amender les dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire dans le tableau 1 de la NGAA:

Potassium d'acésulfame : Catégorie fonctionnelle: exhausteur de goût, édulcorant SIN 950				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.3.	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	1000 mg/kg	161, 188, XS86	Approuvé

Alitame: Catégorie fonctionnelle: édulcorant SIN 956				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.3.	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	300 mg/kg	161, XS86	Approuvé

Allura rouge AC Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 129				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.3.	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	300 mg/kg	161, XS86	Approuvé

Aspartame: Catégorie fonctionnelle: exhausteur de goût, édulcorant SIN 951				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.3.	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	3000 mg/kg	161, 191, <u>XS86</u>	Approuvé

Benzoates: Catégorie fonctionnelle: conservateur SIN 210-213				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.3.	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	1500 mg/kg	13, <u>XS86</u>	Approuvé

Bleu brillant, FCF Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 133				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.3.	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	100 mg/kg	161, <u>XS86</u>	Approuvé

Caramel III - caramel à l'ammoniaque: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 150c				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.3.	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	50000 mg/kg	<u>XS86</u>	Approuvé

Caramel IV - caramel au sulfite d'ammonium Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 150d				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.3.	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	50000 mg/kg	<u>XS86</u>	Approuvé

Carotènes, beta-, légume: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 160a(ii)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.3.	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	100 mg/kg	<u>XS86</u>	Approuvé

Caroténoïdes: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 160a(i),a(iii),e,f				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.3.	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	100 mg/kg	161, <u>XS86</u>	Approuvé

Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 141 (i),(ii)				
Catégorie d'aliments	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation

N°.				
05.1.3.	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	6,4 mg/kg	62, 161, <u>XS86</u>	Approuvé

**Cyclamates: Catégorie fonctionnelle: édulcorant
SIN 952 (i),(ii), (iv)**

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.3.	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	500 mg/kg	17, 161, <u>XS86</u>	Approuvé

**Acide-éth ylène-diamine-tétracétique catégorie fonctionnelle: antioxydant, agent de rétention de la couleur, conservateur, séquestrant
SIN 385, 386**

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.3.	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	50 mg/kg	21, <u>XS86</u>	Approuvé

**Extrait de peau de raisin: Catégorie fonctionnelle: colorant
SIN 163 (ii)**

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.3.	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	200 mg/kg	181, <u>XS86</u>	Approuvé

**Hydroxybenzoates, para: Catégorie fonctionnelle: conservateur
SIN 214 218**

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.3.	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	300 mg/kg	27, <u>XS86</u>	Approuvé

**Esters d'arginate d'éthyle laurique Catégorie fonctionnelle: conservateur
SIN 243**

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.3.	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	200 mg/kg	<u>XS86</u>	Approuvé

**Néotame: Catégorie fonctionnelle: exhausteur de goût, édulcorant
SIN 961**

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.3.	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	100 mg/kg	161, <u>XS86</u>	Approuvé

**Phosphates: Catégorie fonctionnelle: régulateur d'acidité, antioxydant, émulsifiant, agent affermissant, agent de traitement de la farine, humectant, conservateur, agent levant, séquestrant, stabilisateur, épaississant.
SIN 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**

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.3.	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour	880 mg/kg	33, <u>XS86</u>	Approuvé

pâtisseries)				
Polysorbates: Catégorie fonctionnelle: émulsifiant, stabilisant SIN 432-436				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.3.	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	1000 mg/kg	<u>XS86</u>	Approuvé

Saccharines: Catégorie fonctionnelle: édulcorant SIN 954(i)-(iv)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.3.	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	200 mg/kg	161, <u>XS86</u>	Approuvé

Sorbates: Catégorie fonctionnelle: conservateur SIN 200-203				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.3.	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	1000 mg/kg	42, <u>XS86</u>	Approuvé

Sucralose (trichlorogalactosucrose): Catégorie fonctionnelle: édulcorant SIN 955				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.3.	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	400 mg/kg	161, 169, <u>XS86</u>	Approuvé

XS86: A l'exception des produits non conformes à la *Norme pour le beurre de cacao* (CODEX STAN 86-1981)

On propose d'amender le tableau 2 de la NGAA dans la catégorie d'aliments 05.1.3. comme suit:

Catégorie d'aliments 05.1.3			
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Notes
Potassium d'acésulfame	950	1000 mg/kg	161, 188, <u>XS86</u>
Alitame	956	300 mg/kg	161, <u>XS86</u>
Allura rouge AC	129	300 mg/kg	161, <u>XS86</u>
Aspartame	951	3000 mg/kg	161, 191, <u>XS86</u>
Benzoates:	210-213	1500 mg/kg	13, <u>XS86</u>
Bleu brillant, FCF	133	100 mg/kg	161, <u>XS86</u>
Caramel III - caramel à l'ammoniaque:	150c	50000 mg/kg	<u>XS86</u>
Caramel IV - caramel au sulfite	150d	50000 mg/kg	<u>XS86</u>
Carotènes, beta-, légume:	160a(ii)	100 mg/kg	<u>XS86</u>
Caroténoïdes	SIN 160a(i),a(iii),e,f	100 mg/kg	161, <u>XS86</u>
Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques:	141 (i),(ii)	6,4 mg/kg	62, 161, <u>XS86</u>
Cyclamates	952 (i),(ii), (iv)	500 mg/kg	17, 161, <u>XS86</u>
Acide-éthylène-diamine-tétracétique	385, 386	50 mg/kg	21, <u>XS86</u>
Extrait de peau de raisin	163(ii)	200 mg/kg	181, <u>XS86</u>
Hydroxybenzoates, para-	214, 218	300 mg/kg	27, <u>XS86</u>
Esters d'arginate d'éthyle laurique	243	200 mg/kg	<u>XS86</u>
Néotame	961	100 mg/kg	161, <u>XS86</u>
Phosphates	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	880 mg/kg	33, <u>XS86</u>

Catégorie d'aliments 05.1.3 Pâtes à tartiner à base de cacao, y compris celles pour pâtisseries			
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Notes
Polysorbates	432-436	1000 mg/kg	XS86
Saccharines	954(i)-(iv)	200 mg/kg	161, XS86
Sorbates	200-203	1000 mg/kg	42, XS86
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	161, 169, XS86

XS86: A l'exception des produits non conformes à la *Norme pour le beurre de cacao* (CODEX STAN 86-1981)

Section 2 du tableau 3

Il n'est pas nécessaire d'introduire une disposition pour la *Norme sur le beurre de cacao dans la section 2 de l'Appendice au tableau 3 de la NGAA*. Cette norme de produits contient uniquement des dispositions pour les auxiliaires technologiques. L'emploi des auxiliaires technologiques est couvert par la référence aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CAC/GL 75-2010) dans la norme de produits (Voir annexe 2 ci-dessus). Puisque la NGAA ne comprend pas d'auxiliaires technologiques, il n'est pas nécessaire d'inclure une quelconque formulation en ce qui concerne les auxiliaires technologiques dans la NGAA.

D. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LE CHOCOLAT ET PRODUITS À BASE DE CHOCOLAT (CODEX STAN 87-1981)- CATÉGORIE D'ALIMENTS 05.1.4.

On propose d'amender les dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire dans le tableau 1 de la NGAA:

Rouge allura: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 129				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.4.	Produits à base de cacao et de chocolat	300 mg/kg	Nouvelle note 183:	Approuvé

Sels d'ammonium d'acide phosphatidique Catégorie fonctionnelle: émulsifiant SIN 442				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.4.	Produits à base de cacao et de chocolat	10000 mg/kg	Nouvelle note 101:	Approuvé

Bleu brillant, FCF Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 133				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.4.	Produits à base de cacao et de chocolat	100 mg/kg	Nouvelle note 183:	Approuvé

Caramel III - caramel à l'ammoniaque: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 150c				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.4.	Produits à base de cacao et de chocolat	50000 mg/kg	Nouvelle note 183:	Approuvé

Caramel IV - caramel au sulfite d'ammonium Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 150d				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.4.	Produits à base de cacao et de chocolat	50000 mg/kg	Nouvelle note 183:	Approuvé

Carotènes, beta-, légume: Catégorie fonctionnelle: colorant				
--	--	--	--	--

SIN 160a(ii)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.4.	Produits à base de cacao et de chocolat	100 mg/kg	<u>Nouvelle note 183:</u>	Approuvé

Caroténoïdes: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 160a(i), (iii), e, f				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.4.	Produits à base de cacao et de chocolat	100 mg/kg	<u>Nouvelle note 183:</u>	Approuvé

Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 141 (i),(ii)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.4.	Produits à base de cacao et de chocolat	700 mg/kg	<u>Nouvelle note 183:</u>	Approuvé

Extrait de peau de raisin: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 163 (ii)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.4.	Produits à base de cacao et de chocolat	200 mg/kg	181, TT, <u>Nouvelle Note 183</u>	Approuvé

Indigotine (carmin d'indigo): Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 132				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.4.	Produits à base de cacao et de chocolat	450 mg/kg	<u>Nouvelle note 183:</u>	Approuvé

Esters polyglycériques d'acide ricinoléique interestérifié : Catégorie fonctionnelle: émulsifiant SIN 476				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
<u>05.1.4.</u>	<u>Produits à base de cacao et de chocolat</u>	<u>5000 mg/kg</u>	<u>Nouvelle note 101:</u>	Approuvé

Polysorbates: Catégorie fonctionnelle: émulsifiant SIN 432-436				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.4.	Produits à base de cacao et de chocolat	5000 mg/kg	<u>Nouvelle note 101:</u>	Approuvé

Ponceau 4R (rouge cochenille A): Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 124				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.4.	Produits à base de cacao et de chocolat	300 mg/kg	<u>Nouvelle note 183:</u>	Approuvé

Esters de sorbitane d'acides gras Catégorie fonctionnelle: émulsifiant, stabilisant SIN 491-495				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation

Esters de sorbitane d'acides gras Catégorie fonctionnelle: émulsifiant, stabilisant SIN 491-495				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.4.	Produits à base de cacao et de chocolat	10 000 mg/lg	Nouvelle note 101:	Approuvé

Jaune orangé, FCF Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 110				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.4.	Produits à base de cacao et de chocolat	400 mg/kg	Nouvelle note 183:	Approuvé

Tartrates: Catégorie fonctionnelle: régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de gout, séquestrant SIN 334, 335(ii), 337				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.4.	Produits à base de cacao et de chocolat	5000 mg/kg	45	Approuvé

Tocophérols: Catégorie fonctionnelle: antioxydant SIN 307a, b, c				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
05.1.4.	Produits à base de cacao et de chocolat	750 mg/kg	15, DD	Approuvé

DD: Seul ou en combinaison: tocophérol d-alpha- (SIN 307a), Concentré de mélange de tocophérols (SIN 307b), et tocophérol dl-alpha-(SIN 307c) .

Nouvelle note 101: lorsque utilisé en combinaison en tant qu'émulsifiants: les sels d'ammonium d'acide phosphatidique (SIN 442), les esters polyglycériques d'acide ricinoléique interestérifié (SIN 476), le monostéarate de sorbitane (SIN 491), le tristéarate de sorbitane (SIN 492), et le polyoxyéthylène (20) le monostéarate de sorbitane (SIN 435), le niveau d'emploi total combiné ne devra pas excéder 15,000 mg/kg.

Nouvelle note 183: Pour un emploi dans la décoration de surface uniquement

On propose d'amender le tableau 2 de la NGAA pour la catégorie d'aliments 05.1.4. comme suit:

Catégorie d'aliments 05.1.4 Produits à base de cacao et de chocolat			
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Notes
Rouge allura	129	300 mg/kg	Nouvelle note 183:
Sels d'ammonium d'acide phosphatidique	442	10000 mg/kg	Nouvelle note 101:
Bleu brillant, FCF	133	100 mg/kg	Nouvelle note 183:
Caramel III - caramel à l'ammoniaque:	150c	50000 mg/kg	Nouvelle note 183:
Caramel IV - caramel au sulfite d'ammonium	150d	50000 mg/kg	Nouvelle note 183:
Carotènes, beta-, légume:	160a(ii)	100 mg/kg	Nouvelle note 183:
Caroténoïdes	160a(i), (ii), e, f	100 mg/kg	Nouvelle note 183:
Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques:	141 (i),(ii)	700 mg/kg	Nouvelle note 183:
Extrait de peau de raisin	163(ii)	200 mg/kg	181, Nouvelle Note 183
Indigotine (carmin d'indigo):	132	450 mg/kg	Nouvelle note 183:
Esters de polyglycerol Acide ricinoléique interestérifié	476	5000 mg/kg	Nouvelle note 101:

Catégorie d'aliments 05.1.4 Produits à base de cacao et de chocolat			
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Notes
Polysorbates	432-436	5000 mg/kg	Nouvelle note 101:
Ponceau 4R (rouge cochenille A):	124	300 mg/kg	Nouvelle note 183:
Esters de sorbitane d'acides gras	491-495	10000	Nouvelle note 101
Jaune orangé, FCF	110	400 mg/kg	Nouvelle note 183:
Tartrates:	334, 335(ii), 337	5000 mg/kg	45
Tocophérols	307a, b, c	750 mg/kg	15, DD

DD: Seul ou en combinaison: tocophérol d-alpha- (SIN 307a), Concentré de mélange de tocophérols (SIN 307b), et tocophérol dl-alpha-(SIN 307c).

Nouvelle note 101: lorsque utilisé en combinaison en tant qu'émulsifiants: les sels d'ammonium d'acide phosphatidique (SIN 442), les esters polyglycériques d'acide ricinoléique interestérifié (SIN 476), le monostéarate de sorbitane (SIN 491), le tristéarate de sorbitane (SIN 492), et le polyoxyéthylène (20) le monostéarate de sorbitane (SIN 435), le niveau d'emploi total combiné ne devra pas excéder 15,000 mg/kg.

Nouvelle note 183: Pour un emploi dans la décoration de surface uniquement

Section 2 du tableau 3

Dans le cas de la *Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat* (CODEX STAN 87-1981), l'intention du comité de produit a été d'autoriser uniquement certains additifs du tableau 3.

Par conséquent, il est proposé d'ajouter ce qui suit à la section 2 de l'Appendice au tableau 3 de la NGAA:

05.1.4.	Produits à base de cacao et de chocolat
	Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.
Norme Codex	Chocolat et produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981)

E. Amendements au tableau 3

Ce tableau identifie certains additifs alimentaires avec des autorisations dans les normes de produits respectives comme indiqué ci-dessus: CODEX STAN 87-1981, CODEX STAN 105-1981, ET CODEX STAN 141-1983

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année d'adoption	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
1401	Amidon traité à l'acide	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 105-1981
400	Acide alginique	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant.	1999	CS 105-1981
1402	Amidon traité aux alcalis	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 105-1981
503(i)	Carbonate d'ammonium	Régulateur de l'acidité, agent levant	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
503(ii)	Carbonate acide d'ammonium	Régulateur de l'acidité, agent levant	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
527	Hydroxyde d'ammonium	Régulateur d'acidité	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
1403	Amidon blanchi	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 105-1981
170(i)	Carbonate de calcium	Régulateur d'acidité, agent antiagglomérant, colorant, agent raffermissant, agent de traitement de la farine,	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année d'adoption	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
		stabilisateur.		
526	Hydroxyde de calcium	Régulateur de l'acidité, agent affermissant	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
552	Silicate de calcium	Agent antiagglomérant	1999	CS 105-1981
410	Gomme de caroube	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 105-1981
407	Carraghénane	Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	1999	CS 105-1981
330	Acide citrique	Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de rétention de la couleur, Séquestrant	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
1400	Dextrines, amidon torréfié	Auxiliaire, Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 105-1981
418	Gomme gellane	Stabilisateur, épaississant	1999	CS 105-1981
422	Glycérol	Humectant, épaississant	1999	CS 87-1981
412	Gomme de guar	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 105-1981
414	GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
953	Isomalt (Isomaltulose hydrogénée)	Agent antiagglomérant, agent de charge, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant.	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
416	Gomme Karaya	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 105-1981
966	Lactitol	Émulsifiant, édulcorant, épaississant	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
322(i)	Lécithine	Antioxydant, émulsifiant	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
504(i)	Carbonate de magnésium	Régulateur de l'acidité, agent antiagglomérant, agent de rétention de la couleur	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
528	Hydroxyde de magnésium	Régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
530	Oxyde de magnésium	Régulateur de l'acidité, agent antiagglomérant	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
553(i)	Magnésium silicate, synthétique	Agent antiagglomérant	1999	CS 105-1981
965(i)	Maltitol	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
965(ii)	Sirop de maltitol	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
421	Mannitol	Agent antiagglomérant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
460(i)	Cellulose microcristalline (Gel de cellulose)	Agents antiagglomérants, agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant.	1999	CS 105-1981
460(ii)	Cellulose en poudre	Agents antiagglomérants, agent de charge, auxiliaire, agent moussant, agent d'enrobage, émulsifiant, stabilisateur,	1999	CS 105-1981

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année d'adoption	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
		épaississant.		
471	Mono et di glycérides d'acides gras	Agent antimosse, émulsifiant, stabilisateur	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
1404	Amidon oxydé	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 105-1981
440	PECTINES	Emulsifiant, Agent gélifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	1999	CS 87-1981
1200	Polydextroses	Agent de charge, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant.	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
501(i)	Carbonate de potassium	Régulateur de l'acidité / stabilisateur	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Régulateur de l'acidité, agent levant, stabilisateur	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
525	Hydroxyde de potassium	Régulateur d'acidité	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
551	Dioxyde de silicium, amorphe	Agent antiagglomérant, agent antimosse, auxiliaire	1999	CS 105-1981
500(i)	Carbonate de sodium	Régulateur de l'acidité, agent antiagglomérant, agent levant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
466	Carboxyméthylcellulose sodique (Gomme de cellulose)	Agent de charge, émulsifiant, agent raffermissant, agent gélifiant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant.	1999	CS 105-1981
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Régulateur de l'acidité, agent antiagglomérant, agent levant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
524	Hydroxyde de sodium	Régulateur d'acidité	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
420(i)	Sorbitol	Agent de charge, humectant, séquestrant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
420(ii)	Sirop de sorbitol	Agent de charge, humectant, séquestrant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
1405	Amidons, traités par enzyme	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 105-1981
553(iii)	Talc	Agent de charge, agent d'enrobage, épaississant	1999	CS 105-1981
417	Gomme tara	Agent gélifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 105-1981
957	Thaumatococcus	Exhausteur de goût, édulcorant	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
413	Gomme adragante	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 105-1981
415	Gomme xanthane	Émulsifiant, agent moussant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 105-1981
967	Xylitol	Émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.	1999	CS 87-1981 CS 105-1981

Annexe 5

DOCUMENT INFORMATIF: ALIGNEMENT DES NORMES DE PRODUITS IDENTIFIÉES PAR LE COMITÉ SUR LE POISSON ET LES PRODUITS DE PÊCHE (CCFFP) AINSI QUE LE COMITÉ SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS (CCPFV)

Le CCFA45 (2013) a noté les requêtes de CCFFP32 (2013) et CCPFV26 (2013) à savoir de demander au GTE sur l'alignement d'examiner les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA qui, selon le CCFFP et le CCPFV, n'étaient pas technologiquement justifiées dans les catégories d'aliments spécifiques de la NGAA couvertes par certaines normes de produits (REP 13/FA paras. 29,30 et 35). Toutefois le mandat du GTE sur l'alignement établi durant CCFA45 n'a pas inclus ces requêtes (REP 13/FA, para. 51), et il a été proposé que ce travail soit effectué par le GTE sur l'alignement établi lors de CCFA47 (CX/FA 15/47/6, para. 8). Le CCFA47 est convenu d'inclure ces requêtes en tant que partie du mandat du GTE actuel sur l'alignement (REP 15/FA, para. 58).

Approche suivie

Les principes de travail actuels du GTE sur l'alignement stipulent que « seules les dispositions relatives à la NGAA adoptées sont examinées pour l'alignement avec les normes de produits à l'heure actuelle » (CX/FA 15/47/6, Annexe 5). Toutefois, dans l'alignement des dispositions relatives à l'additif alimentaire dans la *Norme pour les Bouillons et les Consommés* (CODEX STAN 117-1981), le Comité est convenu d'aligner plusieurs dispositions de projets d'aliments dans la NGAA avec les dispositions de l'additif alimentaire dans la norme de produits parce que la norme de produits a été révisée afin d'inclure uniquement une référence générale à la NGAA et l'emploi de ces additifs dans l'alimentation standardisée ne sera pas enregistrée ailleurs (par ex. l'azorubine, la curcumine, le jaune de quinoléine, les esters de saccharose d'acides gras, le tartrazine, et les tocophérols). Ces projets alignés des dispositions de la NGAA ont été soumis pour adoption (REP 15/FA, Annexe VII, Partie F) et ont été adoptés par la Commission du Codex Alimentarius lors de sa 38^{ème} session à l'étape 8 (REP 15/CAC, Annexe III).

Certaines des dispositions relatives à l'additif alimentaire de la NGAA pour lesquelles le CCFFP et CCPFV requéraient un examen par le GTE sont des avant-projets (étape 4) et des projets de dispositions (étape 7). Dans ce cas, ces dispositions relatives à l'additif alimentaire de la NGAA sont maintenues à leur étape actuelle et sont révisées afin d'inclure les notes appropriées afin d'exclure les produits alimentaires soumis à la norme de produits pertinente. La justification de ceci est ce qui suit: Les catégories alimentaires de la NGAA qui comprennent les normes de produits pertinentes comprennent également les produits alimentaires non standardisés. Par conséquent le CCFA a toujours besoin de débattre de l'emploi de ces additifs dans les aliments non standardisés. Par conséquent ces dispositions relatives à l'additif alimentaire sont maintenues à leur étape actuelle (étape 4 ou 7). Les nouvelles notes associées à ces dispositions relatives à l'additif alimentaire indiquent la requête de CCFFP et CCPFV d'exclure les produits standardisés associés à ces dispositions et seront maintenues lorsque le CCFA débat des dispositions relatives à l'additif alimentaire dans l'avenir. L'avant-projet et le projet des dispositions relatives à l'additif alimentaire de la NGAA sont indiqués tels quels dans l'analyse qui suit.

I. Normes de produits identifiées par CCFFP32

En ce qui concerne la *Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché* (CODEX STAN 311-2013), le CCFFP a noté que certains antioxydants, colorants, conservateurs, et exhausteurs de goût/édulcorants répertoriés dans la NGAA 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) ou sa catégorie mère 09.2 (Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) n'étaient pas technologiquement justifiés dans les aliments spécifiques couverts par CODEX STAN 311-2013. Le CCFFP a proposé que le CCFA associe une note à ces dispositions de l'additif pour déterminer que ces additifs ne pourraient pas être utilisés dans les produits conformément à la norme de produits (REP 13/FFP, paras. 37 et 38).

La *Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé* (CODEX STAN 311-2013) contient une liste des additifs spécifiques avec les catégories fonctionnelles du régulateur d'acidité, de l'antioxydant, du colorant, gaz d'emballage et les conservateurs qui peuvent être utilisés dans le poisson fumé et le poisson fumé séché. Aucun additif n'est autorisé pour un emploi dans le poisson fumé séché.

Le CCFFP a requis que le CCFA prépare des recommandations pour les dispositions adoptées relatives à la NGAA pour les additifs suivants qui, selon CCFFP n'étaient pas technologiquement justifiés dans les aliments couverts par CODEX STAN 311-2013 (REP 13/FA, para. 29)

- Antioxydants: Gallate de propyle (SIN 310) et les sulfites (SIN 220-225, 227, 228, 539);

- Colorants: la canthaxanthine (SIN 161g), Caramel III - caramel à l'ammoniaque (SIN 150c), Caramel IV - caramel au sulfite d'ammonium (SIN 150d), les carmines (SIN 120), les caroténoïdes (SIN 160a(i), a(iii), e, f), carotènes, beta-, légume (SIN 160a(ii)), les chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques (SIN 141(i), (ii)), vert rapide FCF (SIN 143), Extrait de peau de raisin: (SINS 163(ii)), l'indigotine (indigo carmine) (SIN 132), les oxydes de fer: (SIN 172(i)-(iii)), Ponceau 4R (rouge cochenille A): (SIN 124), et les riboflavines (SIN 101(i), (ii));
- Les conservateurs: Hydroxyanisol butylé (BHA) (SIN 320), hydroxytoluène butylé (BHT) (SIN 321), et les sulfites (SIN 220-225, 227, 228, 539); et
- Les exhausteurs de gout ou les édulcorants : le potassium d'acésulfame (SIN 950) et l'aspartame (SIN 951).

En outre le CCFFP a requis le CCCFA d'examiner et de préparer les recommandations pour les extraits d'annatto, à base de bixine (SIN 160b(ii)) et la tartrazine (SIN 102), qui n'ont pas de dispositions 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 (REP 13/FA, para. 30). Actuellement ces additifs ont un avant-projet et un projet de disposition, respectivement dans la catégorie d'aliments 09.2.5 de la NGAA (FA/47 INF/01). Ces additifs sont répertoriés dans CODEX STAN 311-2013 pour un emploi en tant que colorants comme suit:

- Les extraits de rocou, base de bixine (SIN 160b(ii)) à 10 mg/kg (en tant que bixine) dans le poisson fumé, le poisson fumé aromatisé uniquement (exclut le poisson fumé séché)
- La tartrazine (SIN 102) à 100 mg/kg dans le poisson fumé et le poisson aromatisé fumé uniquement (exclut le poisson le poisson fumé séché)

Une analyse des dispositions relatives à l'additif alimentaire identifiées par le CCFFP concernant la *Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché* (CODEX STAN 311-2013) avec la NGAA est indiqué dans l'Annexe 6 ci-dessous.

Annexe 6

**AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX TABLEAUX 1 ET 2 DE LA NGAA EN RELATION AVEC LES
NORMES DE PRODUITS IDENTIFIÉES PAR LE CCFFP ET LE CCPFV**

Le texte nouveau est indiqué en **caractères gras/soulignés** Les retraits sont indiqués en caractères biffés

Tableaux 1 et 2 de la NGAA

On propose d'amender le tableau 1 de la NGAA comme suit:

**Potassium d'acésulfame : Catégorie fonctionnelle: exhausteur de goût, édulcorant
SIN 950**

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	144, 188 & <u>XS311</u>	Approuvé

**Aspartame: Catégorie fonctionnelle: exhausteur de goût, édulcorant
SIN 951**

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	144, 191 & <u>XS311</u>	Approuvé

**Caramel III - caramel à l'ammoniaque: Catégorie fonctionnelle: colorant
SIN 150c**

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30 000 mg/kg	<u>XS311</u>	Approuvé

**Caramel IV - caramel au sulfite d'ammonium Catégorie fonctionnelle: colorant
SIN 150d**

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30 000 mg/kg	95 & <u>XS311</u>	Approuvé

**Caroténoïdes: Catégorie fonctionnelle: colorant
SIN 160a(i),à(iii),e,f**

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2	Poisson transformé et produits dérivés y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	95 & <u>XS311</u>	Approuvé

**Extraits de rocou, base de bixine: Catégorie fonctionnelle: colorant
SIN 160b(i) AVANT-PROJET de disposition**

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.5.	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	15 mg/kg	8, <u>AA</u>	Ajoutez la note AA et maintenir à l'étape 4.

**Hydroxyanisole butyle: Catégorie fonctionnelle: antioxydant
SIN 320**

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.5.	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	15, 196 & <u>XS311</u>	Approuvé

Hydroxytoluène butyle: Catégorie fonctionnelle: antioxydant SIN 321				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.5.	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	15, 196 & <u>XS311</u>	Approuvé

Canthaxanthine: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 161g				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.5.	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	15 mg/kg	<u>Nouvelle note 22, XS311</u>	Approuvé

Carmins Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 120				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.5.	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	<u>Nouvelle note 22, XS311</u>	Approuvé

Carotènes, beta-, légume: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 160a(ii)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.5.	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1000 mg/kg	<u>XS311</u>	Approuvé

Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 141 (i),(ii)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.5.	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	<u>XS311</u>	Approuvé

Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 143				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.5.	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	<u>XS311</u>	Approuvé

Extrait de peau de raisin: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 163 (ii)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.5.	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1000 mg/kg	<u>Nouvelle note 22, XS311</u>	Approuvé

Indigotine (carmin d'indigo): Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 132				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.5.	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	<u>Nouvelle Note 22, 161 & XS311</u>	Approuvé

Oxydes de fer: Catégorie fonctionnelle: colorant				
SIN 172(i)-(iii)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.5.	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	250 mg/kg	Nouvelle note 22, XS311	Approuvé

Ponceau 4R (rouge cochenille A): Catégorie fonctionnelle: colorant				
SIN 124				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.5.	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	Nouvelle note 22, XS311	Approuvé

Gallate de propyle: Catégorie fonctionnelle: antioxydant				
SIN 310				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.5.	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	15, 196 & XS311	Approuvé

Riboflavines: Catégorie fonctionnelle: colorant				
SIN 101 (i),(ii)				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.5.	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	Nouvelle note 22, XS311	Approuvé

Sulfites : catégorie fonctionnelle: antioxydant, agent de blanchiment, agent de traitement de la farine, conservateur, séquestrant				
SIN 220, 225, 227, 228, 539				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.5.	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30 mg/kg	44 & XS311	Approuvé

Tartrazine Catégorie fonctionnelle: colorant				
SIN 102				
PROJET de Disposition				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
09.2.5.	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	Nouvelle note 22 & BB	Ajoutez les nouvelles notes 22 & BB et maintenir à l'étape 7

NOTES:

Note 8: en tant que bixine

Note 15: A base de matière grasse ou d'huile

Note 22: Utilisation dans les produits à base de poisson fumé uniquement..

Nouvelle note 22: Pour un emploi dans les aliments non standardisés à base de poisson fumé uniquement.

Note 44: en tant que résidu SO₂

Note 95: Pour utilisation dans le surimi et des œufs de poisson uniquement.

Note 144: Utilisation dans les produits aigres-doux uniquement.

Note 161: Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du Préambule

Note 188: Si utilisé en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), le niveau d'emploi maximal combiné exprimé en tant qu'acésulfame de potassium, ne devrait pas excéder ce niveau.

Note 191: Si utilisé en combinaison avec l'e sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), le niveau d'emploi maximal combiné exprimé en tant qu'aspartame, ne devrait pas excéder ce niveau.

Note 196: Seul ou en combinaison: hydroxytoluène butylé (SIN 320), hydroxytoluène butylé (SIN 321), et gallate de propyle (SIN 310)]

AA: A l'exception d'un emploi dans le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée conformément à la *Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché* (CODEX STAN 311-2013) à 10mg/kg en tant que bixine.

BB: A l'exception d'un emploi dans le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée conformément à la *Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché* (CODEX STAN 311-2013) à 100mg/kg

XS311: A l'exception des produits conformément à la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CODEX STAN 311-2013).

Observation en ce qui concerne les dispositions avec les notes 22 et XS311: La combinaison de ces deux notes dans une disposition de la NGAA indique que l'additif ne doit pas être utilisé dans des produits à base de poisson standardisé (Note XS311) mais peut être utilisé dans les produits à base de poisson fumé non standardisé (Note 22). Par conséquent, afin d'éviter toute confusion, on propose que la note 22 soit révisée pour se référer spécifiquement aux produits à base de poisson fumé non standardisé, comme indiqué dans "**Nouvelle Note 22,**" ci-dessus.

On propose d'amender le tableau 2 de la NGAA comme suit:

Catégorie d'aliments 09.2.Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes			
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Notes
Potassium d'acésulfame	950	200 mg/kg	144, 188 & XS311
Aspartame	951	300 mg/kg	144, 191 & XS311
Caramel III - caramel à l'ammoniaque:	150c	30 000 mg/kg	XS311
Caramel IV - caramel au sulfite d'ammonium	150d	30 000 mg/kg	95 & XS311
Caroténoïdes	SIN 160a(i),a(iii),e,f	100 mg/kg	95 & XS311

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 alimentaire	SIN	Limite maximale	Notes
Extraits de rocou, base de bixine, (avant-projet de disposition)	160b(i)	15 mg/kg	8 & AA
Hydroxyanisole butylé	320	200 mg/kg	15, 196 & XS311
Hydroxytoluène butyle	321	200 mg/kg	15, 196 & XS311
Canthaxanthine	161g	15 mg/kg	Nouvelle note 22, XS311
Carmins	120	300 mg/kg	Nouvelle note 22, XS311
Carotènes, beta-, légume:	160a(ii)	1000 mg/kg	XS311
Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques:	141 (i),(ii)	200 mg/kg	XS311
vert rapide FCF	143	100 mg/kg	XS311
Extrait de peau de raisin	163(ii)	1000 mg/kg	Nouvelle note 22, XS311
Indigotine (carmin d'indigo):	132	300 mg/kg	Nouvelle Note 22, 161 & XS311
Oxydes de fer	172(i)-(iii)	250 mg/kg	Nouvelle note 22, XS311
Ponceau 4R (rouge cochenille A):	124	100 mg/kg	Nouvelle note 22, XS311
Gallate de propyle	310	100 mg/kg	15, 196 & XS311
Riboflavines	101 (i),(ii)	300 mg/kg	Nouvelle note 22, XS311
Sulphites	220, -225, 227, 228, 539	30 mg/kg	44 & XS311
Tartrazine (Projet disposition)	102	500 mg/kg	Nouvelle note 22 & BB

NOTES:

Note 8: En qualité de bixine.

Note 15: A base de matière grasse ou d'huile

~~Note 22: Utilisation dans les produits à base de poisson fumé uniquement.~~

Nouvelle note 22: Pour un emploi dans les aliments non standardisés à base de poisson fumé uniquement.

Note 44: en tant que résidu SO₂

Note 95: Pour utilisation dans le surimi et des œufs de poisson uniquement.

Note 144: Utilisation dans les produits aigres-doux uniquement.

Note 161: Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du Préambule

Note 188: Si utilisé en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), le niveau d'emploi maximal combiné exprimé en tant qu'acésulfame de potassium, ne devrait pas excéder ce niveau.

Note 191: Si utilisé en combinaison avec l'e sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), le niveau d'emploi maximal combiné exprimé en tant qu'aspartame, ne devrait pas excéder ce niveau.

Note 196: Seul ou en combinaison: hydroxytoluène butylé (SIN 320), hydroxytoluène butylé (SIN 321), et gallate de propyle (SIN 310)].

AA: A l'exception d'un emploi dans le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée conformément à la *Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché* (CODEX STAN 311-2013) à 10mg/kg en tant que bixine.

BB: A l'exception d'un emploi dans le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée conformément à la *Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché* (CODEX STAN 311-2013) à 100mg/kg

XS311: A l'exception des produits conformément à la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CODEX STAN 311-2013).

II. Normes de produits identifiées par le 26^{ème} CCPFV

Le CCPFV a requis que le GTE sur l'alignement examine la NGAA pour les additifs suivants qui, selon le CCPFV, n'étaient pas technologiquement justifiés dans les catégories d'aliments spécifiques de la NGAA couvertes par les normes de produits suivantes (REP 13/FA, para. 35

- La *Norme pour certains citrons en conserve* (CODEX STAN 254-2007): le diacétate de sodium (SIN 262(ii)) et les tartrates (SIN 334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (Fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés));
- La *Norme pour les tomates en conserve*, (CODEX STAN 13-1981): le diacétate de sodium (SIN 262(ii)) et les tartrates (SIN 334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337) dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4 (Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloè ordinaire), algues marines); et
- La *Norme pour les olives de table* (CODEX STAN 66-1981): les adipates (INS 355-357, 359), le diacétate de sodium (SIN 262(ii)), le sulfate d'aluminium ammonique (SIN 523), et l'Alginate de propylène glycol (SIN 405) dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 (Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines.

Le CCFA47 a également inclus la *Norme pour les concentrés de tomates transformés* (CODEX STAN 57-1981) en tant que partie du mandat de l'actuel GTE REP 15/FA, para. 58). Le rapport du 26^{em} CCPFV a indiqué qu'il n'était pas possible d'inclure une référence générale à la NGAA dans cette norme de produits puisqu'un nombre limité de régulateurs d'acidité était limité technologiquement pour un emploi dans le produit conformément à cette norme et est convenu d'informer le CCFA conformément à (REP 13/PFV, para. 114). Le CCPFV a basé la justification pour l'inclusion des régulateurs d'acidité spécifiques dans la *Norme pour les concentrés de tomates transformés* sur la justification pour des régulateurs d'acidité spécifiques dans la *Norme pour les tomates conservées* (REP 13/PFV, Annexe VI, Partie III). Par conséquent, les questions de l'alignement des dispositions relatives à l'additif alimentaire dans la *Norme pour les tomates en conserve* avec la catégorie d'aliments 04.2.2.4 s'appliqueraient à la *Norme pour les concentrés de tomates transformés*.

Une analyse des dispositions relatives à l'additif alimentaire identifiées par le CCPFV dans chacune de ces normes de produits avec la NGAA suit.

Le texte nouveau est indiqué en **caractères gras/soulignés** Les retraits sont indiqués en caractères biffés

A. Norme pour certains citrons en conserve (CODEX STAN 254-2007)

Cette norme de produits contient une référence générale à la NGAA.

« Les Régulateurs d'acidité et les agents affermissants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4. (Fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou répertoriés dans le tableau 3 de la norme générale sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme ».

Le CCPFV a requis que le CCFA prépare les recommandations pour le projet des dispositions de la NGAA pour le diacétate de sodium (SIN 262(ii)) et les tartrates (SIN 334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 que, selon l'opinion de CCPFV, n'étaient pas technologiquement justifiés (REP 13/FA, para. 35).

Tableaux 1 et 2 de la NGAA

On propose d'amender le tableau 1 de la NGAA comme suit:

Diacétate de sodium Catégorie fonctionnelle: régulateur de l'acidité, conservateur, séquestrant				
SIN 262(ii) PROJET de disposition				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	BPF	<u>XS254</u>	Ajoutez une nouvelle note XS254 et maintenir à l'étape 7

Tartrates: Catégorie fonctionnelle: régulateur de l'acidité, antioxydant, sel émulsifiant, exhausteur de goût, séquestrant, stabilisateur				
INS 334, 335(ii), 337 * PROJET de disposition				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	1300 mg/kg	45, <u>XS254</u>	Ajoutez une nouvelle note XS254 et maintenir à l'étape 7

*Les additifs spécifiques suivants qui étaient inclus dans le groupe "tartrates" ont été révoqués du listage de la NGAA suite à l'absence de normes JECFA : le tartrate monosodique (SINS 335(i)), le tartrate monopotassique (SIN 336(i)), et le tartrate dipotassique (SIN 336(ii)) (REP 15/FA, para. 129 et Annexe VIII, Partie B).

NOTES:

Note 45: En tant qu'acide tartrique

XS254: A l'exception des produits conformément à la *Norme pour certains citrons en conserve* (CODEX STAN 254-2007)

On propose d'amender le tableau 2 de la NGAA comme suit:

Catégorie d'aliments n°. 04.1.2. 4. (Fruits en boîte ou en bocal (pasteurisés))			
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Notes
Diacétate de sodium (PROJET de disposition)	262(ii)	BPF	<u>XS254</u>
Tartrates (PROJET de disposition)	334, 335(ii), 337 *	1300 mg/kg	45, <u>XS254</u>

*Les additifs spécifiques suivants qui étaient inclus dans le groupe "tartrates" ont été révoqués du listage de la NGAA suite à l'absence de normes JECFA : le tartrate monosodique (SINS 335(i)), le tartrate monopotassique (SIN 336(i)), et le tartrate dipotassique (SIN 336(ii)) (REP 15/FA, para. 129 et Annexe. VIII, Partie B).

NOTES:

Note 45: en qualité d'acide tartrique

XS254: A l'exception des produits conformément à la *Norme pour certains citrons en conserve* (CODEX STAN 254-2007)

Section 2 du tableau 3

Dans le cas de la *Norme pour certains fruits de citron en conserve*, il est clair que l'intention du CCPFV est d'autoriser tous les additifs du tableau 3 avec les catégories fonctionnelles du régulateur d'acidité et l'agent affermissant.

Bien que ne faisant pas partie du champ d'application du groupe de travail électronique actuel mais à des fins de conformité avec l'approche adoptée dans l'alignement d'autres normes de produits avec la NGAA, le GTE peut recommander que la section 2 du tableau 3 soit amendée pour inclure le listage de la *Norme pour certains citrons en conserve* (CODEX STAN 254-2007).

Par conséquent, il est proposé d'ajouter ce qui suit à la section 2 de l'Appendice au tableau 3 de la NGAA:

04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)
	Les régulateurs d'acidité et les agents affermissants répertoriés dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à la norme.
Norme Codex	<i>Norme pour certains citrons en conserve</i> (CODEX STAN 254-2007)

B. Norme pour les tomates en conserve (CODEX STAN 13-1981) et Norme pour les concentrés de tomates transformées (CODEX STAN 57-1981)

Ces deux normes de produits sont examinées conjointement parce que le CCPFV a fondé la justification pour l'inclusion des régulateurs d'acidité spécifiques dans la Norme Codex pour les concentrés de tomates sur la justification pour les régulateurs d'acidité dans la Norme pour les tomates en conserve (REP 13/PFV, Annexe VI, Partie III). Les deux normes de produits comprennent des produits qui sont couverts par la catégorie d'aliments 04.2.2.4. Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloè ordinaire), algues marines. Toutefois, la Norme Codex pour les concentrés de tomates comprend aussi des aliments qui sont couverts par les catégories d'aliments 04.2.2.5 (Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris 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)) et 04.2.2.6 (Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5) (REP 13/PFV, Annexe VI Partie III).

La norme des tomates en conserve (CODEX STAN 13-1981) contient une liste spécifique des additifs qui fonctionne en tant que régulateurs d'acidité:

N°.de SIN	Additif alimentaire	Limite maximale
300	Acide ascorbique, L-	BPF
330	Acide citrique	BPF
331(i)	Citrate biacide de sodium	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	BPF
332(iii)	Citrate tripotassique	BPF
333(iii)	Citrate tricalcique	BPF
380	Citrate de triammonium	BPF
507	ACIDE HYDROCHLORIQUE	BPF
514(i)	Sulfate sodique	BPF
515 (i)	Sulfate potassique	BPF
575	Glucono delta-lactone	BPF
577	Gluconate potassique	BPF
578	Gluconate de calcium	BPF
580	Magnésium gluconate	BPF

Cette norme contient également une référence générale à la NGAA pour les agents affermissants:

“Les agents affermissants répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4 (Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloè ordinaire), algues marines) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.”

La Norme de concentrés de tomates transformés (CODEX STAN 57-1981) contient la même liste de régulateurs d'acidité que dans la Norme Codex pour les concentrés de tomates (CODEX STAN 13-1981, ci-dessous).

Le CCPFV a requis que le CCFA prépare des recommandations pour le projet des dispositions de la NGAA pour le diacétate de sodium (SIN 262(ii)) et les tartrates (SIN 334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337) dans la catégorie aliments 04.2.2.4 qui, dans l'opinion CCPFV n'étaient pas technologiquement justifiées (REP 13/FA, para. 35).

Tableaux 1 et 2 de la NGAA

On propose d'amender le tableau 1 de la NGAA comme suit:

Diacétate de sodium: Catégorie fonctionnelle: régulateur de l'acidité, conservateur, séquestrants				
SIN	262(ii)	Polyphosphate potassique		
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	BPF	<u>XS13 & XS57</u>	Ajoutez les nouvelles notes XS13 & XS57 et maintenir à l'étape 7

Tartrates: Catégorie fonctionnelle: régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de gout, séquestrant SIN 334, 335(ii), 337 *				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	10 000 mg/kg	45, <u>XS13 & XS57</u>	Ajoutez les nouvelles notes XS13 & XS57 et maintenir à l'étape 7

*Les additifs spécifiques suivants qui étaient inclus dans le groupe « tartrates » ont été révoqués du listage de la NGAA suite à l'absence de normes JECFA : le tartrate monosodique (SINS 335(i)), le tartrate monopotassique (SIN 336(i)), et le tartrate dipotassique (SIN 336(ii)) (REP 15/FA, para. 129 et Annexe VIII, Partie B.

NOTES:

Note 45: en qualité d'acide tartrique

XS13: A l'exception des produits conformément à la *Norme pour les tomates en conserve (CODEX STAN 13-1981)*.

XS57: A l'exception des produits non conformes à la *Norme pour les concentrés de tomates transformées en conserve (CODEX STAN 57-1981)*

On propose d'amender le tableau 2 de la NGAA comme suit:

Catégorie d'aliments n° 04.2.2.4. Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines			
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Notes
Diacétate de sodium (ESQUISSE disposition)	262(ii)	BPF	<u>XS13 & XS57</u>
Tartrates (PROJET de disposition)	334, 335(ii), 337 *	10 000 mg/kg	45, <u>XS13 & XS57</u>

*Les additifs spécifiques suivants qui étaient inclus dans le groupe "tartrates" ont été révoqués du listage de la NGAA suite à l'absence de normes JECFA : le tartrate monosodique (SINS 335(i)), le tartrate monopotassique (SIN 336(i)), et le tartrate dipotassique (SIN 336(ii)) (REP 15/FA, para. 129 et Annexe VIII, Partie B.

NOTES:

Note 45: en qualité d'acide tartrique

XS13: A l'exception des produits conformément à la *Norme pour les tomates en conserve (CODEX STAN 13-1981)*.

XS57: A l'exception des produits non conformes à la *Norme pour les concentrés de tomates transformées en conserve (CODEX STAN 57-1981)*

Section 2 du tableau 3

Dans le cas de la *Norme Codex pour les tomates en conserve et la Norme pour les concentrés de tomates transformées*, il est clair que l'intention du CCPFV est d'autoriser uniquement certains additifs du tableau 3.

Bien que ne faisant pas partie du champ d'application de l'actuel groupe de travail électronique mais pour une conformité avec l'approche choisie dans l'alignement des autres normes de produits avec la NGAA, le groupe de travail électronique peut choisir de recommander que:

- La Section 2 du tableau 3 soit amendée afin d'inclure le listage de la *Norme pour les tomates en conserve (CODEX STAN 13-1981)* et *La Norme Codex pour les concentrés de tomates (CODEX STAN 57-1981)*;
- Par conséquent, le tableau 3 pourrait être amendé pour refléter les additifs alimentaires spécifiques dans ces normes de produits ; et
- La liste spécifique des additifs utilisés en tant que régulateurs d'acidité qui apparaît actuellement dans ces normes de produits pourrait être remplacée par une référence générale à la NGAA avec la concurrence du CCPFV.

Par conséquent, en notant que la *Norme pour les tomates en conserve (CODEX STAN 13-1981)* correspond à la catégorie d'aliments 04.2.2.4, et que la *Norme pour les concentrés de tomates transformées (CODEX STAN 57-1981)* correspond aux catégories d'aliments 04.2.2.4, 04.2.2.5, et 04.2.2.6, **il est proposé d'ajouter ce qui suit à la section 2 de l'Annexe au tableau 3 de la NGAA:**

04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines
-----------------	---

	Tous les agents affermissants répertoriés dans le tableau 3 et certains autres additifs du tableau 3 (tels qu'indiqués dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément aux normes.
Normes Codex	Norme pour les tomates en conserve (CODEX STAN 13-1981)
	Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à ces normes.
Normes Codex	<i>Norme pour les concentrés de tomates transformées (CODEX STAN 57-1981).</i>

04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris 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)
	Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à ces normes.
Norme Codex	Norme pour les concentrés de tomates transformées (CODEX STAN 57-1981).

04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)
	Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à ces normes.
Norme Codex	Norme pour les concentrés de tomates transformées (CODEX STAN 57-1981).

Conséquemment, on propose d'amender le tableau 3 afin de refléter les additifs alimentaires spécifiques dans le CODEX STAN 13-1981 et CODEX STAN 57-1981: *

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année d'adoption	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
300	Acide ascorbique, L-	Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de traitement de la farine, Séquestrant	1999	CS13-1981, CS57-1981, CS88-1981, CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981
330	Acide citrique	Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de rétention de la couleur, Séquestrant	1999	CS13-1981, CS57-1981
331 (i)	Citrate biacide de sodium	Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	1999	CS13-1981, CS57-1981, CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981
331(iii)	Citrate trisodique	Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	1999	CS13-1981, CS57-1981, CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981
332(i)	Citrate biacide de potassium	Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	1999	CS13-1981, CS57-1981
332(iii)	Citrate tripotassique	Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	1999	CS13-1981, CS57-1981
333(iii)	Citrate de calcium	Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, agent affermissant, séquestrant, stabilisant	1999	CS13-1981, CS57-1981
380	Citrate de triammonium	Régulateur d'acidité	1999	CS13-1981, CS57-1981
507	Acide hydrochlorique	Régulateur d'acidité	1999	CS13-1981, CS57-1981
514(i)	Sulfate sodique	Régulateur d'acidité	1999	CS13-1981, CS57-1981
515(i)	Sulfate potassique	Régulateur d'acidité	1999	CS13-1981, CS57-1981
575	Glucono delta-lactone	Régulateur de l'acidité, agent levant, séquestrant	1999	CS13-1981, CS57-1981, CS89-1981, CS98-1981
577	Gluconate potassique	Régulateur de l'acidité, Séquestrant	1999	CS13-1981, CS57-1981
578	Gluconate de calcium	Régulateur de l'acidité, agent affermissant, séquestrant	1999	CS13-1981, CS57-1981
580	Magnésium gluconate	Régulateur de l'acidité, agent	1999	CS13-1981, CS57-1981

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année d'adoption	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
		affermissant, exhausteur de goût		

* Les entrées ci-dessus comprennent les révisions du SIN (REP 15/FA, Annexe XII) et les corrections au tableau 3 concernant l'alignement des cinq normes de produits pour la viande (REP 15/FA, Annexe VII, Partie G).

En conséquence, la liste spécifique des additifs avec la catégorie fonctionnelle du régulateur d'acidité dans les deux normes pertinentes pourraient être remplacées par une référence générale à la NGAA avec l'accord du CCPFV, comme suit:

Norme pour les tomates en conserve (CODEX STAN 13-1981)

“Les régulateurs d'acidité ainsi que les agents affermissants répertoriés dans le Tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) pour un emploi dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4 (Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloè ordinaire), algues marines) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.”

Norme pour les concentrés de tomates (CODEX STAN 57-1981).

“Les régulateurs d'acidité répertoriés dans le Tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) pour un emploi dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4 (Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloè ordinaire), algues marines) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme,”04.2.2.5. Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris 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) et Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.”

C. Norme pour les olives de table (CODEX STAN 66-1981)

La norme de produits contient une référence générale à la NGAA.

“Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les agents de rétention de la couleur (olives de table noircies par oxydation uniquement), les agents affermissants, les exhausteurs de goût, les conservateurs et les épaississants (les olives de table avec de la garniture uniquement) utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-199) dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 (Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines.) où répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.”

Le CCPFV a requis que le CCCFA prépare des recommandations pour le projet des dispositions de la NGAA pour les adipates (SIN 355-357, 359), le diacétate de sodium (SIN 262(ii)), et l'alginate de propylène glycol (SIN 405); et la disposition adoptée pour le sulfate d'aluminium ammonique (SIN 523) dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 qui selon l'opinion du CCPFV n'étaient pas technologiquement justifiés (REP 13/FA, para. 35).

Tableaux 1 et 2 de la NGAA

On propose d'amender le tableau 1 de la NGAA comme suit:

Adipates: Catégorie fonctionnelle: régulateur de l'acidité SIN 355 * PROJET de disposition				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et	50 000 mg/kg	1& XS66	Ajoutez la nouvelle note XS66 et maintenir à l'étape 7

Adipates: Catégorie fonctionnelle: régulateur de l'acidité				
SIN 355 * PROJET de disposition				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
	légumineuses, aloe vera), algues marines.			

* Les additifs spécifiques suivants qui ont été intégrés dans le groupe « adipates » ont été révoqués du listage dans la NGAA suite à l'absence de normes de la JECFA : adipates d'ammonium (SIN 359) (REP 14/FA, para. 56 et Annexe XII Partie B); et les adipates sodiques (SIN 356) et les adipates potassiques (SIN 357) (REP 15/FA, para. 129 et Annexe VIII, Partie B.

Aluminium ammonium ammonique : Classe fonctionnelle: Régulateur d'acidité, agent de rétention de la couleur, agent affermissant, agent levant, stabilisateur				
SIN 523				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines.	520 mg/kg	6, 245, 296 & <u>XS66</u>	Approuvé

Alginate de propylène glycol Classe fonctionnelle: Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant				
SIN 405* Esquisse provision				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines.	6000 mg/kg	<u>XS66</u>	Ajoutez la nouvelle note XS66 et maintenir à l'étape 7

Diacétate de sodium: Catégorie fonctionnelle: régulateur de l'acidité, conservateur, séquestrant				
SIN 262(ii) * PROJET de disposition				
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes	Recommandation
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines.	BPF	<u>XS66</u>	Ajoutez la nouvelle note XS66 et maintenir à l'étape 7

NOTES:

Note 1: En tant qu'acide adipique

Note 6: En tant qu'aluminium

Note 245: "Pour emploi dans les légumes marinés uniquement"

Note 296: "A l'exception de l'emploi dans le périlla en saumure à 780mg/kg"

XS66: A l'exception des produits conformément à la Norme pour les olives de table (CODEX STAN 66-1981)

On propose d'amender le tableau 2 de la NGAA comme suit:

Catégorie d'aliments N°04.2.2.3 (Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines.			
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Notes
Adipates (PROJET de disposition)	355*	50 000 mg/kg	1 & <u>XS66</u>
Sulfate d'aluminium ammonique	523	520 mg/kg	6, 245, 296 & <u>XS66</u>
Alginate de propylène glycol (PROJET de disposition)	405	6000 mg/kg	<u>XS66</u>
Diacétate de sodium (PROJET de disposition)	262(ii)	BPF	<u>XS66</u>

* Les additifs spécifiques suivants qui ont été inclus dans le groupe "adipates" ont été révoqués du listage dans la NGAA suite à l'absence de normes du JECFA: adipates d'ammonium (SIN 359) (REP 14/FA, para. 56 et Annexe XII Partie B); et adipates de sodium (SIN 356) et adipates de potassium (SIN 357) (REP 15/FA, para. 129 et Annexe VIII, Partie B.

NOTES:

Note 1: En tant qu'acide adipique

Note 6: En tant qu'aluminium

Note 245: "Pour emploi dans les légumes marinés uniquement"

Note 296: "A l'exception de l'emploi dans le périlla en saumure à 780mg/kg"

XS66: A l'exception des produits conformément à la *Norme pour les olives de table (CODEX STAN 66-1981)*

Section 2 du tableau 3

Dans le cas de la *Norme pour les olives de table*, il est clair que l'intention du CCPFV est d'autoriser tous les additifs du tableau 3 dans les catégories fonctionnelles répertoriées.

Bien que cela ne soit pas dans le champ d'application du groupe de travail électronique actuel mais en vue d'une conformité avec l'approche adoptée dans l'alignement d'autres normes de produits avec la NGAA, le GTE peut souhaiter effectuer la recommandation que la section 2 du tableau 3 soit amendée afin d'inclure le listage de la *Norme pour les olives de table (CODEX STAN 66-1981)*.

Par conséquent, il est proposé d'ajouter ce qui suit à la section 2 de l'Appendice au tableau 3 de la NGAA:

04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines.
	Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les agents de rétention du colorant (les olives de table noircies par oxydation uniquement), les agents affermissants, les exhausteurs de gout, les conservateurs et les épaississants (olives de table avec garniture uniquement) répertoriés dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à la norme.
Norme Codex	<i>Norme pour les olives de table (CODEX STAN 66-1981)</i>