



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquante-quatrième session

QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES

QUESTIONS ÉMANANT DE LA 46^{ÈME} SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (CAC46) ET DE LA 85^{ÈME} SESSION DU COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (CCEXEC85)

Questions pour information

46^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC46)

Normes et textes apparentés adoptés par la Commission¹

1. La CAC46(2023) a adopté:
 - (i) les normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires émanant des 92^{ème} et 95^{ème} réunions du JECFA notant que les normes pour la phospholipase A2 de *Streptomyces violaceoruber* exprimée en *S. violaceoruber* devraient figurer en tant que normes nouvelles (N) au lieu de normes révisées (R);
 - (ii) la révision des *Noms de catégorie et système de numérotation internationale* des additifs alimentaires (CXG 36-1989);
 - (iii) les dispositions relatives aux additifs alimentaires pertinentes dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA, CXS 192-1995);
 - (iv) les révisions suivantes dans la NGAA:
 - l'inclusion de la disposition relative au citrate de trisodium (SIN 331(iii)) dans la catégorie d'aliments (FC) 01.1.1 « Lait liquide (nature) »;
 - l'inclusion des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans FC 14.2.3 « Vins de raisin »;
 - la révision des descripteurs de FC 12.2.1 et 12.2.2;
 - l'inclusion des dispositions relatives à la riboflavine, synthétique (SIN 101(i)), riboflavine 5'-phosphate sodique (SIN 101(ii)), riboflavine de *Bacillus subtilis* (SIN 101(iii)), riboflavine de *Ashbya gossypii* (SIN 101(iv)) et extrait de spiruline (SIN 134) dans le Tableau 3;
 - l'inclusion des mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471) dans FC 02.1.2;
 - l'inclusion des dispositions relatives aux esters polyglycéroliques d'acides gras (SIN 475), esters de sorbitane d'acides gras (SIN 491-495), et lactylates de stéaroyl (SIN 481(i), 482(i)) dans FC 02.1.2;
 - les révisions des Notes 488 et 502;
 - la suppression de la Note 301 de la disposition relative aux BENZOATES dans FC 14.1.4;
 - l'inclusion de la riboflavine de *Ashbya gossypii* (SIN 101(iv)) dans l'entête du groupe des RIBOFLAVINES dans les Tableaux 1 et 2;
 - les dispositions relatives aux additifs alimentaires révisées par rapport à l'alignement des sept (7) normes relevant du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP), des trois (3) normes relevant du Comité du Codex sur les fruits et les légumes transformés (CCPFV),

¹ REP23/CAC paragraphes 56, 58, 60, 61 et Annexe II

des six (6) normes relevant du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU), de la norme relevant du Comité de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA), de la norme relevant du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Europe (CCEURO), et d'un ensemble de lignes directrices relevant du CCNFSDU;

- o les révisions des dispositions adoptées relatives aux édulcorants dans les différentes FC;
- (v) les sections pour les additifs alimentaires révisées dans les sept (7) normes relevant du CCMMP, à savoir les normes pour: *les laits en poudre et la crème en poudre* (CXS 207-1999), *les matières grasses laitières à tartiner* (CXS 253-2006), *la mozzarella* (CXS 262-2006), *les laits concentrés* (CXS 281-1971), *les laits concentrés sucrés* (CXS 282-1971), *la caséine alimentaire et les produits dérivés* (CXS 290-1995), *les poudres de perméat laitier* (CXS 331-2017);
- (vi) les sections pour les additifs alimentaires révisées dans les trois (3) normes relevant du CCPFV, à savoir les normes pour: *le chutney de mangue* (CXS 160-1987), *la pâte de soja fermentée au piment fort* (CXS 294-2009) et *la sauce au piment* (CXS 306-2011); et
- (vii) les sections pour les additifs alimentaires révisées dans les six (6) normes relevant du CCNFSDU, à savoir les normes pour: *les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CXS 72-1981), *les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods »)* (CXS 73-1981), *les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge* (CXS 74-1981), *les préparations de suite* (156-1987) (renommée *préparations de suite pour les enfants plus âgés et les produits pour jeunes enfants*), *les préparations alimentaires utilisées pour les régimes amaigrissants* (CXS 181-1991), *les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à valeur énergétique très faible* (CXS 203-1995), et un ensemble de directives relevant du CCNFSDU à savoir *les lignes directrices pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi* (CXG 92-2022).

Confirmation², révocation³, et interruption des travaux⁴

2. La CAC46:

- (i) a confirmé les propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA, ainsi que la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA;
- (ii) a révoqué des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA; et
- (iii) a interrompu les travaux sur certains projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la NGAA.

Mise en pratique des Déclarations de principes concernant le rôle de la science dans la prise de décisions du Codex et le degré de prise en compte d'autres facteurs⁵

3. La CAC46 a réitéré sa précédente conclusion, selon laquelle le projet d'«orientations à l'intention des présidents et membres du Codex sur la mise en pratique des Déclarations de principes concernant le rôle de la science dans la prise de décisions du Codex et le degré de prise en compte d'autres facteurs» reste utilisable et disponible pour fournir des orientations pratiques à l'intention des présidents de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires et des membres dans les situations où il existe un consensus sur les données scientifiques, mais des points de vue divergents quant aux autres facteurs et considérations. La CAC46 est également convenue de la nécessité d'acquérir une plus ample expérience sur la mise en pratique du projet d'orientations, et de réexaminer ce dernier à la lumière de l'expérience acquise.

Nouvelles sources d'aliments et nouveaux systèmes de production (NFPS)⁶

4. La CAC46 a souligné qu'il est important d'appréhender les difficultés posées par les NFPS ainsi que le rôle majeur que le Codex pourrait y jouer, a indiqué que les mécanismes de travail actuels sont suffisants pour traiter tous les nouveaux travaux portant sur les NFPS que les membres pourraient proposer, et a encouragé les membres à soumettre des documents de discussion ou des propositions de nouveaux travaux, soit à des comités actifs du Codex soit au Comité exécutif par le biais du Secrétariat du Codex.

² REP23/CAC paragraphe 62 et Annexe V

³ REP23/CAC paragraphe 63 et Annexe IV

⁴ REP23/CAC paragraphe 64 et Annexe VI

⁵ REP22/EXEC2 paragraphe 82; REP22/CAC paragraphe 22 (iv-vi); REP23/CAC paragraphe 194 (ii, vi, vii)

⁶ REP23/CAC paragraphe 206 (i, ii & iii); REP22/CAC paragraphe 31 (ii & v)

Travaux futurs du Codex⁷

5. Le CCEXEC85 (2023), est convenu que plutôt que d'élaborer un plan pour l'avenir du Codex, il était plus pertinent de se servir du Plan stratégique du Codex 2026-2031 pour guider l'orientation future du Codex et d'examiner, en parallèle, un modèle fonctionnel pour les travaux futurs du Codex; et que le document (CX/EXEC 23/85/3, annexe II) décrivant les éléments clés d'un modèle pour les travaux futurs du Codex demeurerait un document en évolution qui doit être révisé régulièrement au vu des expériences acquises et enseignements tirés.

6. À sa 46^e session, la CAC a approuvé les conclusions de la 85^{ème} session du Comité exécutif concernant les questions relatives aux travaux futurs du Codex.

Plan stratégique du Codex 2026-2031⁸

7. Le CCEXE85 a mené une discussion sur le premier projet d'éléments à inclure dans le Plan stratégique du Codex 2026-2031 et est convenu d'adresser une lettre circulaire aux membres et observateurs les invitant à soumettre leurs observations sur ces éléments. Il est également convenu que le président et les vice-présidents devraient organiser des consultations informelles auprès des membres et observateurs afin d'encourager les interactions, la discussion et la réflexion et d'aider les membres et observateurs à répondre à la lettre circulaire.

8. La CAC 46 a approuvé les conclusions du CCEXE85 concernant les questions relatives au Plan stratégique du Codex 2026-2031.

QUESTIONS ÉMANANT D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES ET AUTRES

A. Questions pour information

16^{ème} session du Comité du Codex sur les contaminants (CCCF16) et 54^{ème} session du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR54)

Oxyde d'éthylène et 2-chloroéthano^{9,10}

9. Le CCCF16(2023) est convenu de reporter d'ajouter l'oxyde d'éthylène (EtO) et 2-chloroéthanol (2-CE) à la liste prioritaire à l'année prochaine et de demander la clarification du CCPR s'agissant de savoir si EtO et 2-CE répondent à la définition du Codex pour les pesticides et si la coordination de l'évaluation des risques entre le JECFA et la JMPR serait nécessaire pour évaluer l'EtO et 2-CE en tant que contaminant et d'informer le CCFA de cette décision vu que l'EtO et 2-CE pourraient potentiellement être présents en tant qu'impureté dans certains additifs alimentaires.

10. Le CCPR54(2023) est convenu d'aviser le CCCF17 que l'EtO est utilisé dans certains pays en tant que pesticide (fumigant) et/ou stérilisant et que le JECFA devrait prendre l'initiative d'évaluer l'EtO, avec le soutien de la JMPR. Cette approche accélérerait l'établissement d'un niveau maximal (NM) pour l'EtO en tant que contaminant par le CCCF en raison de ses emplois autres que celui de pesticide.

26^{ème} session du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires¹¹

11. CCFICS26(2023) est convenu d'informer les comités du Codex sur l'examen et l'actualisation proposés des *Principes applicables à la traçabilité/au traçage des produits en tant qu'outil d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires* (CXG 60-2006).

42^{ème} session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS42)

Méthodes d'essai relatives aux nitrates et aux nitrites¹²

12. Le CCMAS42(2023) est convenu d'établir un groupe de travail électronique (GTE) pour aborder les questions concernant les méthodes d'essai relatives aux nitrates et aux nitrites soulevées par le CCFA.

⁷ REP23/CAC paragraphes 8 et 16; REP22/CAC paragraphe 41; REP23/EXEC1 paragraphe 38 (I & iii).

⁸ REP22/EXEC2 paragraphe 54, REP23/EXEC1 paragraphe 115 (iii); REP23/CAC paragraphes 9 et 16

⁹ REP23/CF, paragraphe 133(vi)

¹⁰ REP23/PR, paragraphe 254

¹¹ REP23/FICS paragraphe 117 (a-c)

¹² REP23/MAS, paragraphe 13

13. Le CCMAS42 est par ailleurs convenu d'examiner le rapport et les recommandations du GTE dans l'intention de fournir une réponse au CCFA.

33^{ème} session du Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP33)¹³

14. Le CCGP33(2023), suite à sa discussion sur l'actualisation du Guide des procédures relatives à l'amendement et la révision des normes Codex et textes apparentés dans le Manuel de procédure, est convenu d'informer les autres comités du Codex sur les travaux en cours à cet égard pour un meilleur alignement sur les pratiques courantes dans les normes Codex et de publication internationale.

Autres: Questions émanant du Secrétariat du Codex

15. Pour ce qui est du processus relatif aux procédures administratives, le Secrétariat du Codex effectuera les ajustements nécessaires aux numéros de référence des normes pour la *pâte de soja fermentée au piment fort* (CXS 294-2009) et la *sauce au piment* (CXS 306-2011) dans la NGAA. Cet ajustement résulte de la conversion des normes régionales pour la *pâte de soja fermentée au piment fort* (CXS 294-2009) et la *sauce au piment* (CXS 306-2011) en normes internationales. Les actualisations dans la NGAA auront lieu après le CCFA54 (à savoir le remplacement de CXS 294-2009 et CXS 306-2011 par CXS 294-2023 et CXS 206-2023, respectivement).

B. Questions nécessitant une action

11^{ème} session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (CCNE11)

Alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes régionales sur la NGAA¹⁴

16. Le CCNE11(2023):

- a confirmé que les FC figurant dans le tableau des références croisées de la NGAA pour les produits relevant des normes régionales pour: *le houmous avec tahiné en conserve* (CXS 257R-2007), *le foul medemes en conserve* (CXS 258R-2007), *le tahiné* (CXS 259R-2007), *la harissa (purée de piment rouge piquant)* (CXS 308R-2011), *le halva avec tahiné* (CXS 309R-2011), *la pâte de dattes* (CXS 314R-2013), et *le Doogh* (CXS 332R-2018) étaient correctes;
- a proposé de modifier la FC pour les produits relevant de la *norme régionale pour le zaatar (mélange d'épices)* (CXS 341R-2020) en FC 12.2.1, indiquant que ces produits sont classés en tant qu'herbes aromatiques; et
- a soutenu toutes les recommandations formulées dans les sections 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, et 3.9 de [CX/NE 23/11/3 Add.1](#).

17. Le CCNE11 est convenu de transmettre l'information ci-dessus pour examen par le CCFA54.

18. Le CCFA54 est **invité à examiner** l'information fournie par le CCNE11 et à prendre les mesures nécessaires.

53^{ème} session du Comité du Codex pour les additifs alimentaires (CCFA53)

RIBOFLAVINES¹⁵

19. Le CCFA53(2023) est convenu d'inclure les additifs alimentaires suivants dans les Tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA:

- la riboflavine de *Ashbya gossypii* (SIN 101(iv)) sous l'entête de groupe RIBOFLAVINES dans les Tableaux 1 et 2.
- quatre additifs alimentaires (riboflavine, synthétique (SIN 101(i)), riboflavine 5'-phosphate sodique (SIN 101(ii)), riboflavine de *Bacillus subtilis* (SIN 101(iii)), riboflavine de *Ashbya gossypii* (SIN 101(iv)) dans le Tableau 3.

20. Par ailleurs, le CCFA53 a demandé au Secrétariat du Codex d'effectuer les amendements correspondants dans les normes de produits et de préparer une proposition pour examen par le CCFA54.

CAROTÈNES, BÊTA (SIN 160a(i), SIN 160a(iii), INS160a(iv)), bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii)), et caroténal, bêta-apo-8'- (SIN 160e)¹⁶

¹³ REP23/GP paragraphes 36 (ii) et 69 (iv)

¹⁴ REP23/NE, paragraphes 33 et 34

¹⁵ REP23/FA, paragraphe 24

¹⁶ REP23/FA, paragraphe 83

21. Le CCFA53 a demandé au Secrétariat du Codex de:

- examiner les entrées pour les BÊTA-CAROTÈNES (SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv)), bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii)), et caroténal, bêta-apo-8'- (SIN 160e) dans toutes les normes de produits pertinentes pour assurer la cohérence avec les niveaux d'emploi indiqués dans CCFA53/CRD2 rév.2 Annexe 1 Partie B; et
- préparer la liste de toutes les normes de produits dans lesquelles l'acide caroténoïque, ester d'éthyle bêta-apo-8'- (SIN 160f) devraient être supprimées.

22. En réponse à la demande formulée aux paragraphes 20 et 21 ci-dessus, le Secrétariat du Codex a examiné toutes les normes de produits et identifié cinq normes élaborées par les comités suivants: deux par le CCPFV, une par le CCMMP, et deux par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (CCASIA). Il importe de noter que le CCPFV et le CCMMP sont actuellement ajournés, alors que le CCASIA demeure actif.

23. La *norme pour les laits fermentés* (CXS 243-2003) a été incluse dans le présent document; cependant, l'alignement de la section pour les additifs alimentaires sur la NGAA sera examinée d'abord par le groupe de travail sur l'alignement pendant le CCFA54.

24. Il est recommandé au CCFA54 de:

- demander au CCASIA de confirmer l'acceptabilité de supprimer la riboflavine, de synthèse (SIN 101(i)) du tableau de la section 4 de la *norme régionale pour la pâte de soja fermentée (Asie)* (CXS 298R-2009), prenant acte de son emploi en tant qu'additif du Tableau 3;
- demander au CCASIA de clarifier si d'autres additifs individuels dans le groupe des RIBOFLAVINES sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de CXS 298R-2009, ou s'il y a une raison pour limiter l'emploi de la riboflavine, de synthèse (SIN 101(i)); et
- informer le CCASIA de la suppression des « Caroténoïdes » (SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f) et carotènes, bêta-, légumes (SIN 160a(ii)) du tableau dans la section 4 de la *norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté (Asie)* (CXS 322R-2015), prenant acte de l'approche de gestion des risques du CCFA liés aux bêta-carotènes et du fait que ces additifs ne seraient plus admissibles pour un emploi dans les produits qui relèvent de cette norme.

25. Les recommandations concernant les RIBOFLAVINES sont énoncées dans l'Annexe I, et les recommandations concernant les additifs alimentaires apparentés aux carotènes sont énoncées dans l'Annexe II.

26. Le CCFA54 est **invité à examiner** les recommandations formulées aux paragraphes 24 et 25 (Annexes I et II du présent document).

Amendements proposés dans les normes de produits pertinentes concernant les RIBOFLAVINES

Les nouveaux textes sont ajoutés en **caractères gras/soulignés**. Les textes proposés pour suppression sont ~~barrés~~.

NORME POUR LES CORNICHONS (CONCOMBRES) EN CONSERVE (CXS 115-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

	Nom de l'additif	Niveau maximal
4.4 Matières colorantes		
101(i)	<u>Riboflavine, synthétique</u>	BPF
101(ii)	<u>Riboflavine 5'-phosphate, sodique</u>	
101(iii)	<u>Riboflavine de <i>Bacillus subtilis</i></u>	
101(iv)	<u>Riboflavine de <i>Ashbya gossypii</i></u>	
	Riboflavine	300 mg/kg seul ou en combinaison
	Vert solide FCF	
	Chlorophylles, complexe cuprique	
	Tartrazine	
	Extrait de rocou	
	Curcuma	
	Jaune soleil FCF	
	bêta-carotène	
	Oléorésine de paprika	
	Bleu brillant FCF	
	Caramel, nature	
	Caramel (traité au sulfite ammoniacal)	

NORME POUR LES LAITS FERMENTÉS (CXS 243-2003)

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les régulateurs de l'acidité, les colorants, les émulsifiants, les gaz d'emballage et les conservateurs indiqués au Tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour un emploi dans les catégories relatives aux produits laitiers fermentés tel que spécifié dans le tableau ci-dessus.

SIN N°	Nom de l'additif	Niveau maximal
Colorants		
101(i)	Riboflavine, synthétique	300 mg/kg
101(ii)	Riboflavine 5'-phosphate, sodique	

Notes explicatives:

Si le CCFA54 confirme l'alignement proposé de CXS 243-2003, alors tous les additifs spécifiquement inscrits en section 4 devraient être supprimés. Cependant, si l'alignement proposé n'est pas confirmé, alors vu que les colorants figurant au Tableau 3 de la NGAA sont acceptables pour un emploi dans les catégories aromatisées des produits laitiers fermentés, et compte tenu de l'inclusion de la riboflavine, synthétique (SIN 101(i)), riboflavine 5'-phosphate sodique (SIN 101(ii)) dans le Tableau 3, il est recommandé de supprimer riboflavine, synthétique (SIN 101(i)) et riboflavine 5'-phosphate sodique (SIN 101(ii)).

NORME POUR LES CONFITURES, GELÉES ET MARMELADES (CXS 296-2009)

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

SIN N°	Nom de l'additif	Niveau maximal
4.4 COLORANTS		
101(i), (ii)	Riboflavines	200 mg/kg
101(i)	<u>Riboflavine, synthétique</u>	BPF
101(ii)	<u>Riboflavine 5'-phosphate, sodique</u>	
101(iii)	<u>Riboflavine de <i>Bacillus subtilis</i></u>	
101(iv)	<u>Riboflavine de <i>Ashbya gossypii</i></u>	

**NORME RÉGIONALE POUR LA PÂTE DE SOJA FERMENTÉE
(CXS 298R-2009)****4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les régulateurs de l'acidité, les antioxydants, les colorants, les exaltateurs d'arôme, les conservateurs, les stabilisants et les édulcorants figurant au Tableau 3 de la *Norme Générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de cette norme.

SIN N°	Nom de l'additif	Niveau maximal
4.3	COLORANT	
101(i)	Riboflavine, synthétique	10 mg/kg

Notes explicatives:

Vu que les colorants dans le Tableau 3 de la NGAA sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de cette norme, et compte tenu de l'inclusion de riboflavine, synthétique (SIN 101(i)) dans le Tableau 3, il est recommandé de supprimer la riboflavine, synthétique (SIN 101(i)). La riboflavine, synthétique (SIN 101(i)) est le seul colorant inscrit dans la section 4.3. Par conséquent, la section 4.3 sur les colorants devrait être supprimée.

Amendements proposés pour les normes de produits pertinentes concernant les additifs alimentaires apparentés aux carotènes

Les nouveaux textes sont ajoutés en **caractères gras/soulignés**. Les textes proposés pour suppression sont barrés.

NORME POUR LES CORNICHONS (CONCOMBRES) EN CONSERVE (CXS 115-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

	Nom de l'additif	Niveau maximal
4.4 Matières colorantes		
	<u>bêta-carotène</u>	300 mg/kg seul ou en combinaison
160a(i), 160a(iii), 160a(iv)	<u>BÊTA-CAROTÈNES</u>	<u>5 mg/kg, exprimés en bêta-carotène, seul ou en combinaison: bêta-carotènes (bêta-carotènes, de synthèse (SIN 160a(i)), bêta-carotènes, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), Extrait riche en bêta-carotène de Dunaliella salina (SIN 160a(iv)) et bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii))</u>
160a(ii)	<u>Carotènes, bêta-, légumes</u>	

Notes explicatives:

CXS 115-1981 se rapporte à FC 04.2.2.3. Ci-dessous figure la disposition contenue dans CCFA53/CRD2 rév.2 Annexe 1 Partie B:

04.2.2.3 Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines				
160a(i),a(iii),a(iv)	5	APP1C, APP1D	8	2023r
160a(ii)	5	APP1C, APP1D	8	2023r

Note APP1C Exprimé en bêta-carotène.

Note APP1D Seul ou en combinaison: Bêta-carotènes (bêta-carotène, de synthèse (SIN 160a(i)), bêta-carotènes, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)), Extrait riche en bêta-carotène de *Dunaliella salina* (SIN 160a(iv)) et bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii)).

NORME POUR LES LAITS FERMENTÉS (CXS 243-2003)

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

SIN N°	Nom de l'additif	Niveau maximal
Colorants		
160a(i) 160e 160f	<u>BÊTA-CAROTÈNES</u> Carotène, bêta- (de synthèse) Caroténal, bêta- apo-8'- Acide caroténoïque, ester d'éthyle ou méthyle, bêta- apo-8'- <u>Carotènes, bêta- (<i>Blakeslea trispora</i>)</u>	<u>20400 mg/kg, exprimé en bêta-carotène, seul ou en combinaison: bêta-carotènes (bêta-carotènes, de synthèse (SIN 160a(i)), bêta-carotènes, <i>Blakeslea trispora</i> (SIN 160a(iii)), Extrait riche en bêta-carotène de <i>Dunaliella salina</i> (SIN 160a(iv)) et bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii)). A l'exception du lait au chocolat.</u>
160a(iii) 160a(iv)		
160a(ii)	<u>Carotènes, bêta-, légumes</u> Carotènes, légumes	
160e	Caroténal, bêta- apo-8'-	<u>10400mg/kg. A l'exception du lait au chocolat.</u>

Notes explicatives:

Si le CCFA confirme l'alignement proposé de CXS 243-2003, alors tous les additifs spécifiquement inscrits dans la section 4 devraient être supprimés. Cependant, si l'alignement proposé n'est pas confirmé, alors les colorants dans CXS 243-2003 peuvent être utilisés dans les catégories aromatisées des produits laitiers fermentés. Ces produits appartiennent aux

FC 01.1.4 et 01.7. Ci-dessous figurent les dispositions pertinentes contenues dans CCFA53/CRD2 rév.2 Annexe 1 Partie B.

01.1.4 Boissons à base de lait liquide aromatisé					
CAROTÉNAL, BÉTA-APO-8'-	160e	10	52	5/8	2023
CAROTÈNES, BÉTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	20	52, APP1C, APP1D	8	2023r
CAROTÈNES, BÉTA-, LÉGUMES	160a(ii)	20	52, APP1C, APP1D	8	2023r

01.7 Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)					
CAROTÈNES, BÉTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	20	APP1C, APP1D	8	2023r
CAROTÈNES, BÉTA-, LÉGUMES	160a(ii)	20	APP1C, APP1D	8	2023r

Note 52 A l'exception du lait au chocolat.

Note APP1C Exprimé en bêta-Carotène.

Note APP1D Seul ou en combinaison: Bêta-carotènes (bêta-carotènes, de synthèse (SIN 160a(i)), bêta-carotènes, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)), extrait riche en bêta-carotène de *Dunaliella salina* (SIN 160a(iv)) et bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii)).

NORME POUR LES CONFITURES, GELÉES ET MARMELADES (CXS 296-2009)

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

SIN N°	Nom de l'additif	Niveau maximal
4.4 COLORANTS		
160a(i)	BÉTA-CAROTÈNES Carotènes, <i>bêta</i> -, (de synthèse)	15500 mg/kg, exprimé en bêta-carotène, seul ou en combinaison: bêta-carotènes (bêta-carotènes, de synthèse (SIN 160a(i)), bêta-carotènes, <i>Blakeslea trispora</i> (SIN 160a(iii)), extrait riche en bêta-carotène de <i>Dunaliella salina</i> (SIN 160a(iv)) et bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii)) Seul ou en combinaison
160a(iii)		
160e		
160f		
160a(iv)	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8'-	
160a(ii)	Carotènes, bêta- , légumes	
160e	Caroténal, bêta-apo-8'-	500 mg/kg

Notes explicatives:

CXS 296-2003 se rapporte à FC 04.1.2.5. Ci-dessous figurent les dispositions contenues dans CCFA53/CRD2 rév.2 Annexe 1 Partie B.

04.1.2.5 Confitures, gelées, marmelades						
04.1.2.5	CAROTÈNES, BÉTA-	160a(i),a(iii),a(iv)	15	APP1C, APP1D	8	2023r
04.1.2.5	CAROTÈNES, BÉTA-, LÉGUMES	160a(ii)	15	APP1C, APP1D	8	2023r

Note APP1C Exprimé en bêta-carotène.

Note APP1D Seul ou en combinaison: Bêta-carotènes (bêta-carotènes, de synthèse (SIN 160a(i)), bêta-carotènes, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)), extrait riche en bêta-carotène de *Dunaliella salina* (SIN 160a(iv)) et bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii)).

Caroténal, bêta-apo-8'- (SIN 160e) n'est pas cité parmi les additifs approuvés pour un emploi dans FC 04.1.2.5 dans CCFA53/CRD2 rév.2 Annexe 1 Partie B. Par conséquent, il est recommandé de le supprimer.

NORME RÉGIONALE POUR LES PRODUITS À BASE DE SOJA NON FERMENTÉ (CXS 322R-2015)

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.2.2. Boissons de soja aromatisées/composées et boissons à base de soja

Les régulateurs de l'acidité, les antioxydants, les colorants, les émulsifiants, les exaltateurs d'arôme, les stabilisants et les édulcorants utilisés conformément aux Tableau 1, Tableau 2 et Tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 06.8.1 sont acceptables pour un emploi dans ce produit. Par ailleurs, les additifs alimentaires suivants peuvent être utilisés.

SIN N°	Nom des additifs alimentaires	Niveau maximal
Colorant		
160a(i),a(iii), e,f	Caroténoïdes	500 mg/kg
160a(ii)	Carotènes, bêta-, légumes	2000 mg/kg

Notes explicatives:

Les colorants dans CXS 322R-2015 peuvent être utilisés dans les « Boissons de soja aromatisées/composées » et les « Boissons à base de soja ». Ces produits relèvent de FC 06.8.1. FC 06.8.1 n'est pas incluse dans CCFA53/CRD2 rév.2 Annexe 1 Partie B. Dans la NGAA, aucun additif alimentaire apparenté au carotène n'est autorisé pour un emploi dans FC 06.8.1. Par conséquent, le CCFA53 n'a pas examiné spécifiquement FC 06.8.1 à cet égard.