

# commission du codex alimentarius **F**



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 5(a) de l'ordre du jour

CX/FA 08/40/5 Partie 2

Février 2008

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

Quarantième session

Beijing, Chine, 21-25 avril

PARTIE 2<sup>1</sup>

### RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE SUR LA NGAA

(préparé par les États-Unis d'Amérique avec la collaboration du Brésil, du Canada, de la Communauté européenne, du Japon, de la Malaisie, de AIDGUM, CEFIC, CEFS, EFEMA, IADSA, ICA, ICBA, ICGA, IDF, IFAC, ISA, NATCOL, et OIV)

Les gouvernements et les organisations internationales au statut d'observateur dans la Commission du Codex Alimentarius qui souhaitent soumettre des observations sur le rapport du groupe de travail électronique sur la NGAA sont invités à le faire **avant le 31 mars 2008** à l'adresse suivante : Secrétariat, Comité du Codex sur les additifs alimentaires, Institut national de nutrition et de la sécurité alimentaire, Chine CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, Chine (Télécopie: +861067711813; ou *de préférence* par courrier électronique : [secretariat@ccfa.cc](mailto:secretariat@ccfa.cc), et d'en adresser une copie au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (Télécopie: +39.06.5705.4593; E-mail: [Codex@fao.org](mailto:Codex@fao.org) - *de préférence*).

### COLORANTS

1. À sa trente-huitième session, le CCFAC est convenu que le groupe de travail électronique devrait adopter une approche « horizontale » pour son examen des dispositions relatives aux colorants dans la NGAA. Le groupe de travail électronique est parvenu à un consensus sur une liste positive de catégories d'aliments dans lesquelles l'emploi d'un ou plusieurs colorants est technologiquement justifié (voir annexe II). Le CCFA pourrait souhaiter examiner cette liste de catégories d'aliments au fur et à mesure de l'avancement des travaux sur la NGAA.
2. Le consensus était général parmi les membres du groupe de travail électronique concernant la note 4<sup>2</sup> et la note 16<sup>3</sup> qui devraient, en principe, être associées à toutes les dispositions relatives aux colorants dans les catégories d'aliments qui concernent les fruits frais (04.1.1), les légumes frais (04.2.1), la viande fraîche (08.1) et le poisson frais (09.1).
3. Les recommandations préalables du groupe de travail électronique (CX/FA 07/39/9 Parties 1 et 2) n'ont pas été toutes examinées par le CCFA à sa trente-neuvième session. Ces recommandations ont été réexaminées par le présent groupe de travail électronique.

<sup>1</sup> En raison de son volume, le présent document a été divisé en deux parties: partie 1 (introduction, additifs alimentaires divers et édulcorants) et partie 2 (colorants et annexes 1, 2 et 3).

<sup>2</sup> **Note 4** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.

<sup>3</sup> **Note 16** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

**Recommandation 1 – Catégories d'aliments dans lesquelles l'emploi des colorants est technologiquement justifié**

Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA examine la liste des catégories d'aliments pour lesquelles l'emploi de colorants est justifié (Annexe II) afin d'établir un consensus et d'utiliser la liste comme document de travail dans son examen ultérieur des additifs alimentaires édulcorants.

**Recommandation 2 - Catégories d'aliments dans lesquelles l'emploi des colorants est technologiquement justifié**

Le groupe de travail électronique recommande au CCFA d'établir comme principe que toutes les dispositions relatives à l'emploi des colorants dans les catégories d'aliments de la NGAA 04.1.1, 04.2.1, 08.1, 09.1 et les suivantes doivent inclure les notes 4 et 16.

**RIBOFLAVINES (SIN 101(i), 101(ii))**

4. À sa 28<sup>e</sup> session, la Commission a adopté plusieurs dispositions relatives à l'emploi des riboflavines dans la NGAA.

5. À sa 51<sup>e</sup> réunion, le JECFA a attribué une DJA de groupe de 0,5 mg/kg de poids corporel/jour pour la riboflavine synthétique (101i) et la riboflavine 5' – phosphate sodique (101ii)

**Recommandation 1 – Riboflavines, SIN 101(i), 101(ii)**

Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40<sup>e</sup> session, le CCFA interrompe ses travaux sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les riboflavines dans la NGAA.

No de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	300	mg/kg		3	
04.2.2.2	Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	10	mg/kg		6	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
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	300	mg/kg		3	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	300	mg/kg		3	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur et conduire à dépasser la DJA
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	300	mg/kg		3	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur et conduire à dépasser la DJA
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	300	mg/kg		3	

**Recommandation 2 - Riboflavines, SIN 101i, 101ii**

Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40<sup>e</sup> session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les riboflavines dans la NGAA.

No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	300	mg/kg		3	1) Utilisées pour les imitations de glaces; 2) Utilisées en tant que colorant dans certains de ces produits pour équilibrer les variations dans le colorant produites par les différentes sources de matières grasses.

<b>Recommandation 2 - Riboflavines, SIN 101i, 101ii</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les riboflavines dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						3) Pour équilibrer les variations dans le colorant produites par les différentes sources. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	500	mg/kg		3	Nouvelle proposition ajoutée par souci de cohérence avec la disposition relative aux additifs alimentaires du projet de norme Codex pour les fruits et les légumes en saumure qui a été approuvée par le CCFA à sa 39 <sup>e</sup> session (annexe V de l'ALINORM 07/30/12)
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	300	mg/kg	<b>Note 92</b>	3	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	500	mg/kg		<b>3</b>	Nouvelle proposition ajoutée par souci de cohérence avec la disposition relative aux additifs alimentaires du projet de norme Codex pour les fruits et les légumes en saumure qui a été approuvée par le CCFA à sa 39 <sup>e</sup> session (annexe V de l'ALINORM 07/30/12)
08.0	Viande et viande, volaille et gibier compris	1000	mg/kg		6	Adopter dans les sous catégories 08.2, 08.3 et 08.4, seulement. Par effet de conséquence, supprimer la disposition dans la catégorie mère 8.0. Pour améliorer les propriétés organoleptiques des aliments dans les catégories 08.2, 08.3, et 08.4
<b>08.2</b>	<b>Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux</b>	<b>1000</b>	<b>mg/kg</b>			
<b>08.3</b>	<b>Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée</b>	<b>1000</b>	<b>mg/kg</b>			
<b>08.4</b>	<b>Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses</b>	<b>1000</b>	<b>mg/kg</b>			
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	<b>1000</b>	<b>mg/kg</b>	Note 95	6	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	300	mg/kg	<b>Note 95</b>	3	
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	300	mg/kg		3	
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	<b>Note 95</b>	6	
14.1.3.2	Nectar de légume	300	mg/kg		3	
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	300	mg/kg	<b>Note 127</b>	3	

**JAUNE SOLEIL FCF (SIN 110)**

6. À sa 26<sup>e</sup> réunion (1982), le JECFA) a attribué une DJA de groupe de 2,5 mg/kg de poids corporel/jour pour le jaune soleil FCF.

<b>Recommandation 1 – Jaune soleil FCF, SIN 110</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>interrompe</u> ses travaux sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le jaune soleil FCF dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
02.2.1.2	Margarine et produits analogues		BPF		6	
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	500	mg/kg	Note 16	6	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
04.1.2.2	Fruits secs	50	mg/kg		6	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	200	mg/kg		6	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
04.2.2.2	Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	300	mg/kg	Note 76	6	
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	500	mg/kg		6	
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	200	mg/kg		6	
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)	100	mg/kg		6	
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	50	mg/kg		6	Il n'y a pas d'aliments non normalisés dans cette catégorie et les normes de produits correspondantes (105 & 141) ne contiennent pas de dispositions sur les colorants
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	50	mg/kg		6	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	100	mg/kg		6	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	400	mg/kg		6	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	300	mg/kg		6	

<b>Recommandation 1 – Jaune soleil FCF, SIN 110</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>interrompe</u> ses travaux sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le jaune soleil FCF dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3	300	mg/kg		6	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	300	mg/kg		6	
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	300	mg/kg		6	
12.2.1	Fines herbes et épices	300	mg/kg		6	
14.1.2.2	Jus de légumes		BPF		6	
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao	70	mg/kg		3	1) Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur et il n'y a pas de besoin technologique 2) L'emploi de colorants dans le thé, le café et les succédanés n'est pas autorisé par la réglementation nationale en Malaisie
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	100	mg/kg		6	

<b>Recommandation 2 – Jaune soleil FCF, SIN 110</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le jaune soleil FCF dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	<b>50</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Note 52</b>	6	L'emploi d'un colorant est technologiquement justifié
01.6.1	Fromages non affinés	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>	Note 3	6	Pour colorer les surfaces et pour uniformiser le colorant entre les lots du produit
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	100	mg/kg		6	
01.6.4	Fromage fondu	200	mg/kg		6	Transférer dans les sous catégories 01.6.4.1 et 01.6.4.2, seulement
<b>01.6.4.1</b>	<b>Fromages fondus nature</b>	<b>200</b>	<b>mg/kg</b>		<b>6</b>	Transféré de la catégorie d'aliments mère 1) sert à colorer la surface 2) les niveaux maximaux sont justifiés pour répondre au besoin technologique prévu.
<b>01.6.4.2</b>	<b>Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.</b>	<b>100</b>	<b>mg/kg</b>		<b>6</b>	Transféré de la catégorie d'aliments mère
01.6.5	Produits similaires	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>	Note 3	6	Pour colorer les surfaces et pour uniformiser le colorant entre les lots du produit.
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	<b>50</b>	<b>mg/kg</b>		6	
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>		6	Utilisé pour le saindoux, le suif et les huiles de poisson colorées et autres graisses animales en utilisant les préparations du colorant émulsifié

<b>Recommandation 2 – Jaune soleil FCF, SIN 110</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le jaune soleil FCF dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	50	mg/kg		6	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	50	mg/kg		6	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	300	mg/kg		6	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	300	mg/kg		6	
04.1.2.7	Fruits confits	200	mg/kg		6	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	300	mg/kg		6	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	50	mg/kg		6	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	300	mg/kg		6	
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	300	mg/kg	Note 4 & 16	6	
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)	50	mg/kg		6	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	200	mg/kg	Note 92	6	
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	300	mg/kg		6	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	300	mg/kg		6	<p><b>Besoin technologique / justification du niveau</b></p> <p>Cet additif est nécessaire pour obtenir les teintes jaunes orangées désirées dans la gomme à mâcher.</p> <p>Comme le colorant ajouté ne produit pas un effet de couleur important, des quantités plus grandes sont nécessaires pour obtenir un effet de couleur satisfaisant lorsqu'il est dispersé dans la gomme à mâcher.</p> <p>Utilisé en quantités suffisantes, le jaune soleil FCF donne à la gomme à mâcher une teinte jaune orange brillant particulière qui est appropriée pour les produits aromatisés à l'orange (par. ex. orange, mandarine). Le jaune orange FCF donne une teinte très</p>

<b>Recommandation 2 – Jaune soleil FCF, SIN 110</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le jaune soleil FCF dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						<p>brillante qui est souvent plus brillante que les teintes obtenues à l'aide des colorants individuels ou d'un mélange de colorants.</p> <p>Selon la teinte d'origine des autres ingrédients de la gomme à mâcher (par exemple le sucre, le sorbitol, le sirop de glucose, la gomme de base, etc.) la quantité de jaune orange FCF requise pour produire la couleur désirée peut varier.</p> <p>Sur la base des préparations antérieures et existantes, 300 mg, et parfois davantage, de jaune orangé FCF/kg de gomme à mâcher finie sont nécessaires pour produire une couleur acceptable pour le consommateur.</p> <p>Les ajouts de ce colorant en quantité inférieures à 300 mg/kg produisent des teintes plutôt inattractives, le colorant étant mélangé avec le blanc crémeux ou la couleur grise de la gomme de base et /ou avec la couleur blanche brillante des principaux édulcorants. C'est pourquoi des niveaux plus élevés sont nécessaires pour couvrir et masquer les couleurs de base et celles des édulcorants et fournir un certain degré de brillance et une apparence attrayante du produit.</p> <p><b>Innocuité</b></p> <p>La DJA attribuée par le JECFA pour le jaune soleil FCF est de 2,5 mg/kg de poids corporel. La consommation de 3g de gomme à mâcher<sup>4</sup> contenant du jaune soleil FCF dont la teneur est de 300 mg/kg résulterait en une ingestion de seulement 0,9 mg/kg de jaune soleil FCF si tout le colorant présent est extrait durant la mastication. Ceci correspond à 0,015 mg/kg de poids corporel pour un adulte de 60 kg ou à environ 0,6% de la DJA.</p>
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	300	mg/kg		6	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	300	mg/kg		6	
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	300	mg/kg		6	Par souci de compatibilité avec la norme Codex pour les nouilles instantanées

<sup>4</sup>Les chiffres recueillis tous les pays de la Communauté économique européenne montre que la consommation journalière par habitant de chewing gum dans la Communauté économique européenne est d'1g/jour. La consommation des gros consommateurs est 3 fois la consommation par habitant comme cela est démontré dans les « Directives pour l'évaluation simple de l'ingestion des additifs alimentaires » de la FAO et de l'OMS, à la 18<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et confirmé par une étude de la Communauté économique européenne menée dans certains pays de la Communauté économique européenne.

<b>Recommandation 2 – Jaune soleil FCF, SIN 110</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le jaune soleil FCF dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	50	mg/kg		6	
07.0	Produits de boulangerie	200	mg/kg		6	
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris	300	mg/kg	Notes 4 & 16	6	
08.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux	300	mg/kg	Note 16	6	
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée)	300	mg/kg	Note 16	6	
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) et séchée	135	mg/kg		6	
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier compris fermentée	300	mg/kg	Note 16	6	
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement	300	mg/kg	Note 16	6	
08.3.3	Viande, volaille et gibier compris, congelée	300	mg/kg	Note 16	6	
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	300	mg/kg	Note 16	6	
09.1.1	Poisson frais	300	mg/kg	Notes 4, 16 & 50	6	
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	300	mg/kg	Notes 4 & 16	6	
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 95	6	
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 16	6	
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en pâte, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 16 & 95	6	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	300	mg/kg	Note 95	6	
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	250	mg/kg		6	
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 16	6	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg	Note 22	6	
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée	300	mg/kg	Note 16	6	
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	300	mg/kg	Note 16	6	
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	300	mg/kg		6	
09.3.4	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en semi-conserve (comme la pâte de poisson, par exemple), à l'exclusion des produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	300	mg/kg		6	



<b>Recommandation 2 – Jaune soleil FCF, SIN 110</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le jaune soleil FCF dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 95	6	
10.1	Œufs frais		BPF	Note 4	6	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise)	50	mg/kg		6	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	300	mg/kg		6	
12.4	Moutardes	300	mg/kg		6	
12.5	Potages et bouillons	50	mg/kg		6	
12.6	Sauces et produits similaires	300	mg/kg		6	
12.9.5	Autres produits protéiques	200	mg/kg		6	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	50	mg/kg		6	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50	mg/kg		6	
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	300	mg/kg		6	
13.6	Compléments alimentaires	300	mg/kg		6	Le jaune soleil FCF (SIN 110) est utilisé dans les compléments alimentaires (catégorie 13.6) pour colorer les enrobages dans le cas des comprimés et les enveloppes dans le cas des capsules. Une fois transformés, la plupart des compléments alimentaires sont de couleur blanche ou beige, même s'ils contiennent une gamme d'ingrédients actifs. On a constaté que la coloration en surface des produits est la meilleure façon de différencier les produits, à la fois pour la manutention de postproduction et pour la propre reconnaissance et le propre contrôle des consommateurs. Les doses d'emploi varient selon l'épaisseur de l'enrobage ou de l'enveloppe de la capsule par rapport au poids total du produit. Toutefois, toutes les applications devraient être réalisables avec le niveau maximal de 600mg / kg basé sur le poids du composant de couleur. A ce niveau, la dose d'ingestion moyenne des compléments serait de moins de 5mg par jour.
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	100	mg/kg	Notes 127 & 161		Adopter 100 mg/kg dans la catégorie d'aliments mère 14.1.4 accompagné des notes 127 et 161
14.1.4.1	Boissons à base d'eau aromatisée, gazeuses	100	mg/kg		6	1) Le groupe de travail électronique a été informé qu'un niveau maximal de 50 mg/kg n'est technologiquement pas réalisable et qu'il exigerait une reformulation importante des produits dans de nombreux pays par ex., y compris le
14.1.4.2	Boissons à base d'eau aromatisée, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid	100	mg/kg		6	

<b>Recommandation 2 – Jaune soleil FCF, SIN 110</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le jaune soleil FCF dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau aromatisée	100	mg/kg		6	Brésil et les autres pays du MERCOSUR, le Canada, le Mexique et les États-Unis. 2) Il a été signalé que plusieurs pays autorisent jusqu'à 200-300 mg/kg dans la catégorie 14.1.4 et que 100 mg/kg constitue un compromis qui reflète les pratiques internationales actuelles. 3) La préférence des consommateurs quant à l'intensité de la couleur varie selon les pays et influence le besoin technologique. Dans certains pays, les consommateurs demandent des couleurs plus vives que d'autres.
14.2.2	Cidre et poiré	200	mg/kg		6	
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	200	mg/kg		6	
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	<b>200</b>	<b>mg/kg</b>		6	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200	mg/kg		6	
15.1	Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	<b>200</b>	<b>mg/kg</b>		3	

<b>Recommandation 3 - Jaune orangé FCF, SIN 110</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>réexamine</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le Jaune orange FCF dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>		6	Suggestion de diminuer le niveau maximal à 50 mg/kg pour tenir compte de l'ingestion
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	500	mg/kg		6	1) Utilisé dans les aliments composites 2) Les niveaux maximaux sont justifiés pour répondre au besoin technologique prévu. 3) On suggère que si des dispositions sont proposées pour la catégorie 16, les produits doivent être rigoureusement définis et les emplois des additifs limités à ces produits. Dans la grande majorité des cas, les produits sont couverts par les autres catégories d'aliments ou comme aliments composites (et par conséquent font l'objet de transfert de dispositions)

**CARMINS (SIN 120)**

7. Lors de sa 28<sup>e</sup> réunion, la Commission a adopté dans la NGAA plusieurs dispositions relatives à l'emploi des carmins.

8. À sa 55<sup>e</sup> réunion (2000), le JECFA a maintenu la DJA de 1982 de 0-5 mg/kg de poids corporel/jour pour les carmins en tant que carmins d'ammonium ou l'équivalent en sels de calcium, potassium et sodium.

<b>Recommandation 1 - Carmins, SIN 120</b>					
Le groupe de travail recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>inclue à l'étape 3</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les carmines dans la NGAA.					
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Justification
15.3	Amuse-gueules salés à base de poisson	200	mg/kg	Note BB	1) Utilisé pour colorer les amuse-gueule; le niveau est justifié pour répondre au besoin technologique prévu 2) Le colorant est nécessaire pour identifier l'arôme et conférer la couleur 3) Soutien en faveur de 200 mg/kg adopté pour la catégorie 15.1, qui est techniquement justifié

<b>Recommandation 2 - Carmins, SIN 120</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les carmins dans la NGAA.						
No de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.6.5	Produits similaires	100	mg/kg	Notes 3 & BB	6	1) Colorant potentiel pour les produits similaires au fromage 2) La catégorie 01.6.5 contient les nouvelles variétés de produits similaires, dans lesquels la matière grasse du lait est remplacé par la graisse végétale. Ces variétés de produits ressemblant au fromage utilisent un colorant pour soutenir les différents arômes et types de produits, tout comme dans le fromage traditionnel. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
02.2.1.3 <sup>5</sup>	Mélanges de beurre et de margarine	500	mg/kg	Note BB	3	Nécessaire pour équilibrer les variations de couleur produites par différentes sources. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
02.2.2	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	500	mg/kg	Note BB	3	Nouvel emploi proposé, Nécessaire pour équilibrer les variations de couleur produites par différentes sources. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	500	mg/kg	Note BB	6	Nécessaire pour équilibrer les variations de couleur produites par différentes sources. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.

<sup>5</sup> CX/FA 08/40/6 propose de réviser le système des catégories alimentaires de la NGAA. Si le CCFA donne son approbation, les catégories d'aliments 02.2.1.1, 02.2.1.2 et 02.2.1.3 seraient supprimées.

<b>Recommandation 2 - Carmins, SIN 120</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les carmins dans la NGAA.						
No de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
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	500	mg/kg	Note BB	6	Les colorants sont employés pour restaurer la couleur. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	500	mg/kg	Note BB	6	<p>1) <b>Besoin technique / justification du niveau</b></p> <p>Cet additif est nécessaire afin d'obtenir les couleurs désirées de la gomme à mâcher lorsque des couleurs "naturelles" sont requises. Utilisés en quantités suffisantes, les carmins donnent à la gomme à mâcher une teinte rose brillant typique (en fonction de la préparation des carmins) qui est appropriée pour les produits aromatisés à la baie rouge ou à la cannelle. Le carmin a souvent une teinte bleu rose plus brillante que les autres colorants rouges qui, mélangé à un colorant bleu, est approprié pour produire la gomme à mâcher de couleur violette. La teinte violette varie selon le taux de carmin et de la composante chromatique bleue.</p> <p>En fonction de la teinte d'origine des autres ingrédients de la gomme à mâcher (par exemple le sucre, le sorbitol, le sirop de glucose, la base de gomme, etc.) la quantité de carmin requise pour produire la couleur désirée peut varier. Sur la base sur des préparations antérieures et existantes, 1000 mg de Carmin par kg de gomme à mâcher finie est nécessaire pour produire la couleur acceptable pour le consommateur. Des ajouts de ce colorant en quantité inférieure à 1000 mg/kg peuvent donner des teintes moins attrayantes, le colorant étant mélangé à un blanc crémeux ou à la couleur grise de la gomme de base et/ou avec la couleur blanche brillante des composants principaux d'édulcoration. C'est pourquoi des niveaux plus élevés sont requis pour couvrir et masquer les couleurs de base et celles des édulcorants et fournir un certain degré de brillance et une apparence attrayante du produit.</p> <p>500 mg/kg exprimé en tant qu'acide carminique (1000 mg/kg exprimé en tant que carmins) est technologiquement justifié. Une vaste gamme de colorants est</p>

<b>Recommandation 2 - Carmins, SIN 120</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les carmins dans la NGAA.						
No de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						<p>tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.</p> <p><b>Justification de l'innocuité</b></p> <p>Le JECFA a fixé une DJA de 0-5 mg/kg de poids corporel/jour pour les carmins. La consommation de 3g de gomme à mâcher<sup>6</sup> contenant 1000 mg/kg de carmins par un adulte de 60kg résulterait en une ingestion de 3 mg de colorant ou à environ 1% de la DJA. Cette ingestion est basée sur l'hypothèse de 100% d'extraction du colorant durant la mastication, et part du principe que toutes les gommages à mâcher consommées seraient colorées à l'aide du carmin.</p>
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	100	mg/kg		3	100 mg/kg est technologiquement justifié. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	100	mg/kg		3	<p>1) Le niveau maximal est compatible avec la norme du Codex pour les nouilles instantanées (249).</p> <p>2) 100 mg/kg est technologiquement justifié. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.</p>
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	500	mg/kg		6	Adopter dans les sous catégories 07.1.2 et 07.1.4, seulement. Par effet de conséquence, interrompre la disposition dans la catégorie mère 07.1
07.1.2	<b>Crackers, à l'exclusion des crackers sucrés</b>	200	mg/kg	<b>Note BB</b>		
07.1.4	Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures	500	mg/kg	<b>Note BB</b>	3	<p>Changer les dispositions dans les sous catégories 07.1.2 et 07.1.4 seulement</p> <p>Utilisé dans les différents types de pain</p> <p>07.1.2 - 1) Utilisé pour colorer les crackers; le niveau est justifié pour répondre au besoin technologique prévu</p> <p>2) Le colorant est nécessaire pour identifier l'arôme.</p> <p>07.1.4 - 1) Utilisé pour colorer les croûtons; le niveau est justifié pour répondre au besoin technologique prévu</p> <p>2) Le colorant est nécessaire pour identifier la saveur, et conférer la couleur.</p>

<sup>6</sup> Les chiffres recueillis tous les pays de la Communauté économique européenne montre que la consommation journalière par habitant de chewing gum dans la Communauté économique européenne est d'1g/jour. La consommation des gros consommateurs est 3 fois la consommation par habitant comme cela est démontré dans les « Directives pour l'évaluation simple de l'ingestion des additifs alimentaires » de la FAO et de l'OMS, à la 18<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et confirmé par une étude de la Communauté économique européenne menée dans certains pays de la Communauté économique européenne

<b>Recommandation 2 - Carmins, SIN 120</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les carmins dans la NGAA.						
No de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg	Note 95	3	
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Notes 16 & 95	6	Adopter 500 mg/kg avec les notes 16 et 95
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg		3	
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Notes 16 & 95	6	Adopter 500 mg/kg avec les notes 16 et 95
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	150	mg/kg		3	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	<b>100</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Note BB</b>	6	<p>1) L'expression du niveau maximal pour les "carmins" est vague compte tenu que la DJA du JECFA n'est <b>pas</b> basée sur le principe colorant, l'acide carminique, mais qu'elle est exprimée simplement en tant que "carmins". Etant donné que certains pays (par. ex., les pays de l'Union européenne) basent les doses maximales d'emploi des colorants alimentaires sur les principes colorants individuels (pas les poids totaux), nous demandons instamment au groupe de travail électronique de signaler ce fait lors de l'examen des doses maximales d'emploi du Codex qui reposent sur les DJA du JECFA. Les « carmins » constituent l'exemple d'une situation dans laquelle deux colorants avec deux teneurs considérablement différentes du principe colorant, l'acide carminique, sont regroupés ensemble en tant que "carmins". Le carmin contient un minimum de 50% d'acide carminique alors que l'extrait naturel de cochenille contient un minimum de 2% d'acide carminique.</p> <p>Les carmins sont des colorants naturels utilisés dans les boissons. <u>L'extrait de cochenille</u> est la solution concentrée obtenue après extraction de l'alcool d'un extrait aqueux d'alcool de cochenille, constitué des corps séchés de l'insecte femelle <i>Dactylopius coccus costa</i>. L'extrait contient au moins 2% d'acide carminique que l'on considère comme étant responsable du principe colorant de l'extrait. L'extrait de</p>

**Recommandation 2 - Carmins, SIN 120**

Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40<sup>e</sup> session, le CCFA **adopte** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les carmins dans la NGAA.

No de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						<p>cochenille varie en teinte de l'orange au rouge selon le pH. Le <u>Carmin</u> est constitué d'environ 50% ou plus d'acide carminique. C'est un anneau d'aluminium ou de calcium-aluminium sur un substrat d'hydroxyde d'aluminium des principes colorants, principalement l'acide carminique obtenu par l'extraction aqueuse de la cochenille. Le carmin est utile pour la production des teintes roses.</p> <p>Les carmins, en particulier l'extrait de cochenille, sont largement utilisés dans la catégorie des boissons à base de jus de fruits. Ils sont utilisés pour aider de façon visuelle à différencier les différentes lignes de boissons à base de jus de fruits similaires. Les carmins constituent une source plus stable que les colorants naturels alternatifs et sont technologiquement justifiés pour un emploi dans les boissons.</p> <p>2) Les doses d'emploi du carmin devraient être basées sur le principe de colorant exprimé en mg/kg de pigment et en utilisant le dosage indiqué dans la norme. Dans le cas des carmins et de l'extrait de cochenille le principe colorant est l'acide carminique. La note 142 devrait être examinée à nouveau.</p>
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200	mg/kg	<b>Note BB</b>	6	Adopter 200 mg/kg avec la note BB. C'est le niveau qui est techniquement justifié. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	500	mg/kg		3	

**PONCEAU 4R (ROUGE DE COCHENILLE A) (SIN 124)**

9. À sa 26<sup>e</sup> réunion (1982), le JECFA a attribué une DJA de 4 mg/kg de poids corporel/jour pour le ponceau 4R.

**Recommandation 1 - Ponceau 4R (rouge de cochenille A), SIN 124**

Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40<sup>e</sup> session, le CCFA **inclue à l'étape 3** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le ponceau 4R (rouge de cochenille A) dans la NGAA.

No. De catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Justification
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)	50	mg/kg		
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins, etc.)	50	mg/kg		
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	50	mg/kg		

<b>Recommandation 2 – Ponceau 4R (rouge de cochenille A), SIN 124</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>interrompe</u> ses travaux sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le ponceau 4R dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	500	mg/kg	Note 16	6	
04.2.1.2	Fruits frais traités en surface	500	mg/kg	Note 16	6	
04.2.2.3	Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	500	mg/kg		6	
04.2.2.4	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	200	mg/kg		6	
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)	100	mg/kg		6	
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)	200	mg/kg		6	
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	50	mg/kg		6	Il n'y a pas d'aliments non normalisés dans cette catégorie. Les normes Codex correspondantes (105 & 141) ne contiennent pas de dispositions pour les colorants.
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	50	mg/kg		6	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	100	mg/kg		6	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	150	mg/kg		6	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	200	mg/kg		6	
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris	500	mg/kg	Notes 4 & 16	6	
08.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux	30	mg/kg		6	
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée)	250	mg/kg		6	
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) et séchée	200	mg/kg		6	
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier compris fermentée	30	mg/kg		6	
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement	200	mg/kg		6	
08.3.3	Viande, volaille et gibier compris, congelée	200	mg/kg		6	
09.1.1	Poisson frais	300	mg/kg	Note 50	6	Dans cette catégorie d'aliments l'emploi d'un ou plusieurs colorants n'est pas justifié (sur la base de la recommandation proposée par le groupe de travail 2008)



<b>Recommandation 2 – Ponceau 4R (rouge de cochenille A), SIN 124</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>interrompe</u> ses travaux sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le ponceau 4R dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	500	mg/kg	Notes 4 & 16	6	
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg		6	
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 16	6	
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée	500	mg/kg	Note 16	6	
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	500	mg/kg	Note 16	6	

<b>Recommandation 3 - Ponceau 4R (rouge de cochenille A) SIN 124</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le ponceau 4R dans la NGAA.						
No de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	150	mg/kg		6	La dose d'emploi donnera au produit l'intensité requise
01.6.1	Fromages non affinés	100	mg/kg	Note 3		1) Utilisé pour colorer la surface 2) Les niveaux maximaux sont justifiés pour répondre au besoin technologique prévu
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	100	mg/kg		6	
01.6.4	Fromage fondu	200	mg/kg		6	Adopter dans la sous catégorie 01.6.4.2 seulement
<b>01.6.4.2</b>	<b>Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.</b>	<b>100</b>	<b>mg/kg</b>			Par effet de conséquence, interrompre la disposition dans la catégorie mère 01.6.4 Transféré dans la sous catégorie 01.6.4.2, seulement Transféré de la catégorie mère
01.6.5	Produits similaires	100	mg/kg	Note 3	3	Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi d'un ou plusieurs colorants est justifié
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	<b>50</b>	<b>mg/kg</b>		6	
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	<b>50</b>	<b>mg/kg</b>		6	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	<b>50</b>	<b>mg/kg</b>		6	
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	300	mg/kg		6	1) Utilisé pour colorer les fruits en bouteilles; 2) Les niveaux maximaux sont justifiés pour répondre au besoin technologique prévu
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	<b>100</b>	<b>mg/kg</b>		6	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	500	mg/kg		6	
04.1.2.7	Fruits confits	200	mg/kg		6	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	<b>50</b>	<b>mg/kg</b>		6	

<b>Recommandation 3 - Ponceau 4R (rouge de cochenille A) SIN 124</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le ponceau 4R dans la NGAA.						
No de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	50	mg/kg		6	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	50	mg/kg		6	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	500	mg/kg		3	Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi d'un ou plusieurs colorants est justifié
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	50	mg/kg		6	
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	50	mg/kg		6	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	300	mg/kg		6	<p>Cet additif est nécessaire pour obtenir les teintes voulues de rouge, rose et violet dans certaines gommes à mâcher. Le ponceau 4R est l'un des rares colorants synthétiques rouges disponibles pour colorer la gomme à mâcher. Le ponceau 4R est associé à une teinte de rouge toute particulière et est appréciée dans la gomme à bulle, la gomme aromatisée aux fruits et à la cannelle. Étant donné l'absence de tout risque sanitaire, la Norme générale pour les additifs alimentaires devrait permettre son emploi permanent dans la gomme à mâcher, afin de donner aux fabricants la flexibilité nécessaire lors de la conception des produits pour divers marchés. Un minimum de 300mg/kg est nécessaire pour réaliser une couleur acceptable pour le consommateur.</p> <p><b>Innocuité</b></p> <p>L'innocuité du ponceau 4R ne laisse aucun doute quand il est utilisé dans la gomme à mâcher au niveau examiné, soit jusqu'à 300 mg/kg. La DJA du JECFA pour le ponceau 4R est actuellement de 0-4 mg/kg de poids corporel. Un morceau de gomme à mâcher de 3 g contenant du ponceau 4R dans la proportion de 300mg/kg ne contient que 0,9 mg de colorant. Cela correspond à une fraction très minime de la DJA du JECFA qui permet jusqu'à 240 mg de ponceau 4R par jour dans le régime alimentaire d'un adulte de 60kg</p>
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	50	mg/kg		6	

<b>Recommandation 3 - Ponceau 4R (rouge de cochenille A) SIN 124</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le ponceau 4R dans la NGAA.						
No de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	50	mg/kg		6	
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	500	mg/kg	Note 16	6	
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 16	6	
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en pâte, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Notes 16 & 95	6	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	500	mg/kg	<b>Note 95</b>	6	
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	250	mg/kg		6	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg	Note 22	6	
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	500	mg/kg		6	
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	100	mg/kg		6	
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg		6	
10.1	Œufs frais	500	mg/kg	Note 4	3	Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi d'un ou plusieurs colorants est justifié
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise)	50	mg/kg		6	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	300	mg/kg		6	1) Utilisé pour les nappages au sirop; les niveaux maximaux sont justifiés pour répondre au besoin technologique prévu 3) Il y a besoin technologique pour les produits de décoration des produits de boulangerie (par ex., les cristaux de sucre de couleur pour les petits gâteaux) à un niveau maximal de 300 mg/kg. 4) Les dispositions relatives aux autres colorants comme le rouge allura, la canthaxanthine et le caramel classe III sont en cours d'adoption.
12.2.2	Assaisonnements et condiments	500	mg/kg		6	
12.4	Moutardes	300	mg/kg		6	
12.5	Potages et bouillons	50	mg/kg		6	
12.6	Sauces et produits similaires	50	mg/kg		6	
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	200	mg/kg		6	
12.9.5	Autres produits protéiques	100	mg/kg		6	

<b>Recommandation 3 - Ponceau 4R (rouge de cochenille A) SIN 124</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le ponceau 4R dans la NGAA.						
No de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	50	mg/kg		6	Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi d'un ou plusieurs colorants est justifié
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50	mg/kg		6	
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	300	mg/kg		6	
13.6	Compléments alimentaires	300	mg/kg		6	Le ponceau 4R (SIN 124) est utilisé dans les compléments alimentaires (catégorie 13.6) pour colorer les enrobages dans le cas des comprimés et des enveloppes dans le cas des capsules. Une fois transformés, la plupart des compléments alimentaires sont de couleur blanche ou beige, même s'ils contiennent une série d'ingrédients actifs. On a constaté que la coloration en surface des produits est la meilleure façon de différencier les produits, à la fois pour la manutention de postproduction et pour la propre reconnaissance et le propre contrôle des consommateurs. Les doses d'emploi varient selon l'épaisseur de l'enrobage ou de l'enveloppe de la capsule en relation au poids total du produit. Toutefois toutes les applications devraient être réalisables avec le niveau maximal de 600mg / kg basé sur le poids du composant de couleur. A ce niveau, la dose d'ingestion moyenne provenant des compléments serait de moins de 5mg par jour.
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	<b>50</b>	<b>mg/kg</b>		6	Soutien en faveur du niveau maximal de 50 mg/kg; il est techniquement possible de diminuer ou de remplacer le colorant dans un petit nombre de produits où des niveaux plus élevés ont été utilisés pour créer les teintes voulues.
14.2.2	Cidre et poiré	200	mg/kg		6	
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	200	mg/kg		6	1) Utilisé pour les produits comme les vins de fruit; 2) Les niveaux maximaux sont justifiés pour répondre au besoin technologique prévu
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	200	mg/kg		6	1) Potentiellement utilisable pour les boissons alcoolisées. 2) Pour conférer la couleur (d'autres couleurs sont autorisées)
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200	mg/kg		6	

<b>Recommandation 3 - Ponceau 4R (rouge de cochenille A) SIN 124</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le ponceau 4R dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
15.1	Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	200	mg/kg		6	
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	100	mg/kg		6	

<b>Recommandation 4 - Ponceau 4R (rouge de cochenille A), SIN 124</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>réexamine</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le ponceau 4R dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
07.0	Produits de boulangerie	200	mg/kg		6	1) Il se vend des produits de boulangerie contenant des raisins colorés 2) Les niveaux maximaux sont justifiés pour répondre au besoin technologique prévu 3) Il est suggéré d'examiner les sous catégories séparément. Au Brésil, l'emploi du ponceau 4R est autorisé au niveau maximal de 50 mg/kg pour les petits gâteaux, les gâteaux et les tartes, et pour les préparations nécessaires à leur fabrication. Les colorants ne sont pas autorisés dans le pain
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	200	mg/kg		6	1) Utilisé pour les édulcorants de table; les niveaux maximaux sont justifiés pour répondre au besoin technologique prévu 2) Les producteurs d'édulcorants de table ne voient aucun besoin ni justification à l'emploi de ponceau 4R (SIN 124) dans la préparation des édulcorants de table 3) les consommateurs ne s'attendent pas à ce que ce produit soit coloré  Suggestion: l'ajout d'une sous catégorie pour les édulcorants de table aromatisés, qui pourraient être colorés
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	500	mg/kg		6	1) Utilisé dans les aliments composites 2) Les niveaux maximaux sont justifiés pour répondre au besoin technologique prévu. 3) On suggère que si des dispositions sont proposées pour la catégorie 16, les produits doivent être rigoureusement définis et l'emploi des additifs doit se limiter à ces produits. Dans la grande majorité des cas, les produits sont couverts par les autres catégories d'aliments ou comme produits composites (et par conséquent font l'objet de transfert de dispositions)

**ERYTHROSINE (SIN 127)**

10. À sa 28<sup>e</sup> session, la Commission a adopté une disposition dans la NGAA pour l'emploi de l'érythrosine.

11. À sa 36<sup>e</sup> réunion (1990), le JECFA a attribué une DJA de 0,1 mg/kg de poids corporel/jour pour l'érythrosine.

12. À sa 30<sup>e</sup> session, le CCFAC a demandé que le JECFA effectue des évaluations de l'ingestion liée à l'érythrosine sur la base des doses maximales d'emploi provisoires dans la NGAA et dans les données de consommation alimentaire nationale. À sa 53<sup>e</sup> réunion (1999), le JECFA a conclu que l'ingestion à long terme d'érythrosine a peu de chance d'excéder la DJA vu que l'érythrosine serait utilisée dans un nombre limité de denrées alimentaires. Toutefois ils ont noté que l'ingestion d'érythrosine pourrait excéder la DJA de 0-0,1 mg/kg pc si les niveaux maximaux proposés dans le projet de la NGAA étaient largement adoptés au niveau national.

<b>Recommandation 1 – Erythrosine, SIN 127</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>interrompe</u> ses travaux sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'érythrosine dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg		6	
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	300	mg/kg		6	
15.1	Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	300	mg/kg		6	
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	300	mg/kg	Note 2	6	Dans une grande majorité des cas, les produits sont couverts par les autres catégories d'aliments ou par les produits composites (et par conséquent font l'objet de transfert de dispositions). Si des dispositions sont proposées pour la catégorie 16, les produits devront être rigoureusement définis et l'emploi des additifs doit se limiter à ces produits

<b>Recommandation 2 - Erythrosine, SIN 127</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'érythrosine dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	300	mg/kg		6	1) Utilisée en tant que colorant pour par ex. l'arôme de fraise ou les boissons lactées aromatisées avec colorant rouge 2) la dose d'emploi donnera au produit l'intensité de la couleur requise
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	300	mg/kg		6	Colorant pour glace et fruits avec sauce aux fruits
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses	300	mg/kg		3	Potentiellement utilisable pour le saindoux, le suif et les huiles de poisson et autres matières grasses animales en utilisant les préparations du colorant émulsifié

<b>Recommandation 2 - Erythrosine, SIN 127</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'érythrosine dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	300	mg/kg		6	Potentiellement utilisable pour les émulsions grasses colorées généralement du type eau dans 'huile, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés basés sur les émulsions grasses en utilisant les préparations du colorant émulsifié
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	300	mg/kg		6	Utilisée pour les crèmes dans les gâteaux, par ex., avec les colorants d'émulsion grasse
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	300	mg/kg		6	
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	300	mg/kg	<b>Note 54</b>	6	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	300	mg/kg		6	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	300	mg/kg		6	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	300	mg/kg		6	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	300	mg/kg		6	
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	300	mg/kg		6	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	300	mg/kg		3	
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	300	mg/kg		6	1) Les bonbons sont colorés et vendus en grande quantité. Bonbons, nougats. 2) L'érythrosine est utilisée dans les bonbons durs en tant que colorant de rétention pour stabiliser et fixer le colorant rouge. 3) L'érythrosine est largement utilisée en tant que colorant dans les confiseries fournissant une teinte rose brillante toute particulière. L'érythrosine a une bonne stabilité à la chaleur. Les colorants synthétiques sont largement utilisés parce qu'ils sont plus brillants, plus uniformes et présentent une gamme de teintes plus vaste que les couleurs naturelles. Si le CCFA interrompt ses travaux sur l'érythrosine, il s'ensuivra d'importants problèmes liés à la disponibilité des aliments sur le marché dans les pays

<b>Recommandation 2 - Erythrosine, SIN 127</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'érythrosine dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	100	mg/kg		6	<p>adoptant la NGAA.</p> <p>1) Cet additif est nécessaire pour obtenir les teintes rouges, roses et violettes désirées dans certaines gommes à mâcher. La teinte brillante de l'érythrosine est unique et est utile dans la production de teintes propres, brillantes rouges, roses et violettes. L'érythrosine est un des rares colorants synthétiques rouges qui soit disponible pour emploi dans la gomme à mâcher. La Norme générale des additifs alimentaires devrait autoriser son emploi permanent dans la gomme à mâcher, afin de donner aux fabricants la flexibilité nécessaire dans la conception des produits destinés à divers marchés. L'érythrosine a une DJA du JECFA relativement basse fixée à 0-0,1 mg/kg de poids corporel (1990). Nous notons que l'exposition diététique à l'érythrosine attribuable à la gomme à mâcher est assez basse. Par exemple un morceau de 3 g de gomme à mâcher contenant de l'érythrosine à 100 mg/kg contient seulement 0,3 mg d'érythrosine. Pour un adulte de 60kg, cela correspond à 0,005 mg/kg de poids corporel, ou 5% de la DJA. Pour un enfant de 30 kg, cela correspond à 0,01 mg/kg de poids corporel, ou 10% de la DJA. De loin, toutes les gommes à mâcher ne contiennent pas de l'érythrosine, par conséquent, il est peu probable que le consommateur ingère de l'érythrosine en mâchant de la gomme à mâcher tous les jours. Par ailleurs, tout le colorant présent dans la gomme à mâcher n'est pas nécessairement mâché, comme le prouve la rétention de colorant dans la gomme à mâcher après mastication.</p> <p>2) L'érythrosine est largement utilisée en tant que colorant dans les confiseries, leur donnant une teinte rose brillante toute particulière. L'érythrosine possède une bonne stabilité à la chaleur. Les colorants synthétiques sont largement utilisés parce qu'ils sont plus brillants, plus uniformes et présentent une gamme de teintes plus large que les couleurs naturelles. Si le CCFA interrompt ses</p>



<b>Recommandation 2 - Erythrosine, SIN 127</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'érythrosine dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						travaux sur l'érythrosine, il s'ensuivra d'importants problèmes liés à la disponibilité des aliments sur le marché dans les pays adoptant la NGAA.
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	300	mg/kg		6	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	300	mg/kg		6	Utilisée pour les céréales colorées
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	300	mg/kg		6	Colorant potentiel des desserts à l'arôme de baie.
08.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux	30	mg/kg		6	Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment, colorant le plus stable et bon marché. Utilisé dans les produits riches en protéines destinés aux groupes à faible revenu
08.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>		6	1) Utilisée pour la viande transformée et vendue. 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment, colorant le plus stable et bon marché. Utilisé dans les produits riches en protéines destinés aux groupes à faible revenu
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	300	mg/kg		6	Potentiellement utilisable en tant que colorant des sirops.
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	300	mg/kg		6	Colorant potentiel dans les épices.
13.6	Compléments alimentaires	300	mg/kg		6	1) Potentiellement utilisable dans, par ex., les comprimés colorés. 2) L'érythrosine (SIN: 127) est utilisée dans les compléments alimentaires (catégorie 13.6) pour colorer les enrobages dans le cas des comprimés et les enveloppes dans le cas des capsules. Une fois transformés, la plupart des compléments alimentaires sont de couleur blanche ou beige, même s'ils contiennent une gamme d'ingrédients actifs. On a constaté que la coloration en surface des produits est la meilleure façon de différencier les produits, à la fois dans la manutention de postproduction et pour la propre reconnaissance et le propre contrôle des consommateurs. Les doses d'emploi varient selon l'épaisseur de l'enrobage ou de l'enveloppe de la capsule et de l'intensité de la couleur requise. Toutefois toutes les applications devraient être réalisables avec le niveau maximal de 1500mg / kg basé sur la teneur du

<b>Recommandation 2 - Erythrosine, SIN 127</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'érythrosine dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique	
						composant de couleur. 3) L'érythrosine est largement utilisée en tant que colorant dans les compléments alimentaires procurant une teinte toute particulière rose brillant. L'érythrosine possède une bonne stabilité à la chaleur. Les colorants synthétiques sont largement utilisés parce qu'ils sont plus brillants, plus uniformes et incluent une gamme de teintes plus large que les couleurs naturelles. Si le CCFA interrompt ses travaux sur l'érythrosine, il s'ensuivra d'importants problèmes liés à la disponibilité des aliments sur le marché dans les pays adoptant la NGAA.
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	300	mg/kg		6	1) Colorant potentiel des boissons à haute valeur énergétique, par ex. 2) Certes, nous savons que l'érythrosine est autorisée dans certains pays, dans cette catégorie et qu'elle peut être utilisée dans certaines boissons sportives, mais nous pouvons accepter la recommandation qui a été faite d'interrompre les travaux à cause de la DJA peu élevée et l'emploi limité de ce colorant dans la catégorie 14.1.4 (nos membres n'ont signalé aucun emploi actuel). 3) Ces boissons sont conçues pour être consommées par des individus de condition physiologique spéciale due à un effort musculaire intense. 4) L'utilisation est extrêmement limitée dans un grand nombre de pays en raison de la faible DJA; certains fabricants de boissons (énergétiques et pour sportifs) peuvent l'utiliser quand l'emploi est autorisé légalement; cet emploi n'est cependant pas courant.

<b>Recommandation 3 - Erythrosine, SIN 127</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>réexamine</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'érythrosine dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	400	mg/kg		6	Le niveau maximal dans la catégorie d'aliments 04.1.2.5 Confitures, gelées et marmelades est non seulement supérieur au niveau maximal de 300 mg/kg, établi dans toutes les autres catégories mais il est le double du niveau maximal autorisé pour ce colorant dans la norme pour les Confitures, gelées et marmelades, Norme Codex 79-1981, qui est de 200 mg/kg, seul ou en association avec plusieurs autres colorants

**ROUGE ALLURA AC (SIN 129)**

13. À sa 25<sup>e</sup> réunion (1981), le JECFA a attribué une DJA de 7 mg/kg de poids corporel/jour pour le rouge allura AC.

<b>Recommandation 1 – Rouge allura AC, SIN 129</b>					
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>inclue à l'étape 3</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le rouge allura AC, dans la NGAA.					
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Justification fournie au groupe de travail électronique
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao	100	mg/kg		1) Utilisé pour colorer les boissons similaires au café; le projet et avant-projet de niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu 2) Impossibilité de confirmer l'emploi dans cette catégorie alimentaire dans l'industrie; on suggère de supprimer cette entrée

<b>Recommandation 2 – Rouge allura AC, SIN 129</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>interrompe</b> ses travaux sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le rouge allura AC dans la NGAA.						
No. De catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	300	mg/kg		6	
02.2.1.2	Margarine et produits analogues	300	mg/kg		3	
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux	500	mg/kg	Note 16	6	
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux		BPF	Note 4	3	
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée	25	mg/kg		6	
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)		BPF		3	
09.1.1	Poisson frais	300	mg/kg	Note 50	6	

<b>Recommandation 3 - Rouge allura AC, SIN 129</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le rouge allura AC dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.6.1	Fromages non affinés	200	mg/kg	Note 3	3	1) Emploi signalé: colorer la surface du fromage; 2) Aucun besoin technologique identifié pour le fromage en soi, utilisé seulement pour la croûte 3) La norme Codex 221 (Fromage non affinés) autorise l'emploi d'autres colorants 4) Le projet et l'avant-projet de niveaux maximaux sont suffisants à répondre au besoin technologique prévu
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	100	mg/kg		6	
01.6.4	Fromages fondus	200	mg/kg		6	
01.6.5	Produits similaires	300	mg/kg	Note 3	3	1) Emploi signalé pour des produits similaires: colorer la surface du fromage; 2) Aucun besoin technologique identifié pour le fromage en soi, utilisé seulement pour la croûte 3) La norme Codex 221 (Fromage non affinés) autorise l'emploi d'autres colorants 4) Le projet et l'avant-projet de niveaux maximaux sont suffisants à répondre au besoin technologique prévu

<b>Recommandation 3 - Rouge allura AC, SIN 129</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le rouge allura AC dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	300	mg/kg		6	
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>		6	Colorant potentiel en utilisant la préparation du colorant émulsifiée
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	300	mg/kg		6	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	300	mg/kg		6	
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	200	mg/kg		6	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	300	mg/kg		6	1) Utilisé pour les confitures et les gelées 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
04.1.2.7	Fruits confits	300	mg/kg		6	1) Utilisé pour les fruits confits 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	300	mg/kg		6	1) Utilisé pour les préparations à base de fruits 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	300	mg/kg		6	1) Utilisé pour les desserts contenant essentiellement des fruits. 2) Pour conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés) 3) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
04.1.2.11	Fourrages à base de fruit utilisés en pâtisserie	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>		6	1) Utilisé pour les garnitures à base de fruits 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
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	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>		6	
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	200	mg/kg		6	1) Potentiellement utilisable pour les tubercules, par ex. 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
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)	200	mg/kg		6	1) Potentiellement utilisable pour les légumes marinés dans le vinaigre sucré. 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	300	mg/kg		6	Potentiellement utilisable pour les garnitures
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	300	mg/kg		6	1) Potentiellement utilisable pour les produits à base de chocolat 2) Le rouge allura AC est largement utilisé en tant que colorant dans les boissons, sucreries, céréales, confiseries, desserts, glace et compléments

<b>Recommandation 3 - Rouge allura AC, SIN 129</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le rouge allura AC dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						alimentaires lorsqu'une nuance orange rouge est requise. Le rouge allura est un colorant d'usage général avec une stabilité raisonnable dans une variété d'aliments et une certaine tolérance pour la transformation et le stockage. Les colorants synthétiques sont largement utilisés parce qu'ils sont plus brillants, plus uniformes et incluent une gamme de nuances plus large que les colorants naturels.
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	300	mg/kg		6	
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>		6	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>		6	<p><b>Besoin technologique / justification du niveau</b></p> <p>Le rouge allura AC donne une couleur rouge- orange aux gommages à mâcher. Il est utilisé en premier lieu dans les gommages à mâcher aromatisées à la cannelle. Les consommateurs associent la couleur à l'arôme et vice versa. Les consommateurs associent la couleur rouge orange feu du rouge allura AC à celle de la gomme à mâcher aromatisée à la cannelle rouge forte. L'emploi de 467 mg/kg de rouge allura AC est justifié parce que ce niveau de colorant est nécessaire pour produire la couleur rouge orange en masquant la couleur brune chocolat noir donnée par la base naturelle de la gomme ou la blancheur des édulcorants de la gomme tels que la saccharose ou le sorbitol.</p> <p><b>Innocuité</b></p> <p>La consommation de 3g de gomme à mâcher contenant 460 mg/kg de rouge allura pour un adulte de 60 kg résulterait en une ingestion de 1,4 mg de colorant ou environ à 0,3% de la DJA. Cela suppose 100% d'extraction de la couleur durant la mastication et que toutes les gommages à mâcher sont colorées au rouge allura AC.</p>
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>		6	
06.2	Farines et amidons (y compris soja en poudre)	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>		6	Potentiellement utilisable pour les amidons
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	300	mg/kg		6	Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi d'un ou plusieurs colorants est justifié
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	300	mg/kg		6	

<b>Recommandation 3 - Rouge allura AC, SIN 129</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le rouge allura AC dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
07.1.2	Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)	300	mg/kg		6	1) Potentiellement utilisable pour les crackers. 2) Pour conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés)
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	300	mg/kg		6	1) Potentiellement utilisable pour les produits de boulangerie. 2) Pour conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés)
<b>07.2</b>	<b>Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations</b>	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>			Adopter dans la catégorie mère 07.2. Par effet de conséquence, interrompre la disposition dans les sous-catégorie 07.2.1, 07.2.2, et 07.2.3
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>		6	Conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés). Changer en une disposition unique dans la catégorie mère (07.2).
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins, etc.)	300	mg/kg		6	Conférer la couleur. D'autres colorants sont autorisés
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	300	mg/kg		6	Conférer la couleur. D'autres colorants sont autorisés
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement	25	mg/kg		6	1) Utilisé pour la viande transformée thermiquement 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques des produits dérivés de la viande 3) Projet et avant-projet des niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>	Note 16	6	
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>	Note 95	6	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>		6	
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	250	mg/kg		6	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>	Note 22	6	
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>		6	
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>		6	
10.1	Œufs frais	100	mg/kg	Note 4	3	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise)	300	mg/kg		6	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	300	mg/kg		6	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>		6	
12.4	Moutardes	300	mg/kg		6	
12.5	Potages et bouillons	300	mg/kg		6	
12.6	Sauces et produits similaires	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>		6	
12.9.5	Autres produits protéiques	100	mg/kg		6	

<b>Recommandation 3 - Rouge allura AC, SIN 129</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le rouge allura AC dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	50	mg/kg		6	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50	mg/kg		6	
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	300	mg/kg		6	
13.6	Compléments alimentaires	300	mg/kg		6	Le rouge allura AC (SIN 129) est utilisé dans les compléments alimentaires (catégorie 13.6) pour colorer les enrobages dans le cas des comprimés et les enveloppes dans le cas des capsules. Une fois transformés, la plupart des compléments alimentaires sont de couleur blanche ou beige, même s'ils contiennent une gamme d'ingrédients actifs. On a constaté que la coloration en surface des produits est la meilleure façon de différencier les produits, à la fois dans la manutention de postproduction et pour la propre reconnaissance et le propre contrôle des consommateurs. Les niveaux d'emploi varient selon l'épaisseur de l'enrobage ou de l'enveloppe de la capsule par rapport au poids total du produit. Toutefois toutes les applications devraient être réalisables avec le niveau maximal 600mg / kg basé sur le poids du composant de couleur. A ce niveau, la dose d'ingestion moyenne des compléments serait de moins de 5mg par jour.
<b>14.1.4</b>	<b>Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées</b>	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Note 127</b>		Proposition de nouvel emploi dans la catégorie mère Adopter dans la catégorie mère 014.1.4 avec la note 127. Par effet de conséquence, interrompre la disposition dans les sous catégories 14.1.4.1, 14.1.4.2, et 14.1.4.3
14.1.4.1	Boissons à base d'eau aromatisée, gazeuses	300	mg/kg		6	Changer en une disposition unique dans la catégorie 14.1.4 avec la note 127
14.1.4.2	Boissons à base d'eau aromatisée, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid	300	mg/kg		6	1) L'emploi de la couleur est technologiquement justifié en tant que colorant
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau aromatisée	1572	mg/kg		6	2) Proposer un niveau maximal plus élevé de 300 mg/kg dans la catégorie 14.1.4 suite aux nouvelles données reçues sur les doses d'emploi actuelles dans les pays suivants: Canada, États-Unis, Mexique. S'il est vrai que pour un grand nombre de produits dans le monde, le niveau est de l'ordre de 100 mg/kg, plusieurs produits dépassent ce niveau. Une dose d'emploi supérieure à 100 mg/kg est nécessaire dans

<b>Recommandation 3 - Rouge allura AC, SIN 129</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le rouge allura AC dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						les mélanges de boissons, les boissons semi-congelées, et certaines boissons aromatisées (par ex., les punch aux fruits tropicaux, les boissons aromatisées à la cerise, la fraise et la canneberge) pour lesquelles les consommateurs préfèrent une couleur plus intense. Changer en une disposition unique dans la catégorie d'aliments mère 14.1.4
14.2.2	Cidre et poiré	200	mg/kg		6	Potentiellement utilisable pour le cidre
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	200	mg/kg		6	Potentiellement utilisable pour les vins à base de fruits
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	300	mg/kg		6	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200	mg/kg		6	
15.1	Âmuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	200	mg/kg		6	
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	100	mg/kg		6	
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>		6	Potentiellement utilisable pour les complexes d'aliments

### INDIGOTINE (CARMIN D'INDIGO) (SIN 132)

14. À sa 18<sup>e</sup> réunion (1974), le JECFA a attribué une DJA de 5 mg/kg de poids corporel/jour pour l'indigotine.

<b>Recommandation 1 – Indigotine (Carmin d'indigo) SIN 132</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>inclue à l'étape 3</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'indigotine dans la NGAA.						
No. De catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	100	mg/kg			

<b>Recommandation 2 – Indigotine (Carmin d'indigo), SIN 132</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>interrompe</b> ses travaux sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'indigotine dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.6.1	Fromages non affinés	200	mg/kg	Note 3	3	Le fromage affiné n'est pas supposé former une croûte
02.2.1.2	Margarine et produits analogues	200	mg/kg		3	
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	200	mg/kg		6	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur



<b>Recommandation 2 – Indigotine (Carmin d'indigo), SIN 132</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>interrompe</u> ses travaux sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'indigotine dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
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	200	mg/kg		6	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	100	mg/kg		6	Potentiellement utilisable en tant que colorant pour les préparations pour les tartinades.
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	300	mg/kg		6	Parce que ces aliments sont consommés par des enfants et que la DJA est basse.
12.2.1	Fines herbes et épices	300	mg/kg		6	

<b>Recommandation 2 – Indigotine (carmin d'indigo), SIN 132</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'indigotine dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	300	mg/kg	<b>Note 52</b>	6	
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	100	mg/kg		6	
01.6.5	Produits similaires	200	mg/kg	<b>Note 3</b>	3	
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	<b>150</b>	<b>mg/kg</b>		6	
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>		3	1) Colorant potentiel en utilisant la préparation du colorant émulsifié 2) Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	300	mg/kg		6	1) Utilisation potentielle en tant que préparation du colorant émulsifié 2) Pour conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés)
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	<b>150</b>	<b>mg/kg</b>		6	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	<b>150</b>	<b>mg/kg</b>		6	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>		6	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>		6	
04.1.2.7	Fruits confits	200	mg/kg		6	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	<b>150</b>	<b>mg/kg</b>		6	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	<b>150</b>	<b>mg/kg</b>		6	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	<b>150</b>	<b>mg/kg</b>		6	
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	<b>150</b>	<b>mg/kg</b>		6	

<b>Recommandation 2 – Indigotine (carmin d'indigo), SIN 132</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'indigotine dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
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)	200	mg/kg	<b>Note 92</b>	6	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>		3	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>		6	
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>		6	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	300	mg/kg		6	<p><b>Besoin technique / justification du niveau</b></p> <p>Cet additif est nécessaire pour obtenir les couleurs bleu et/ou pourpre de la gomme à mâcher. Comme le colorant ajouté ne produit pas un effet de couleur important, de plus grandes quantités sont requises pour obtenir un effet de couleur approprié après dispersion dans la gomme à mâcher.</p> <p>Utilisée en quantités suffisantes, l'indigotine donne à la gomme à mâcher une teinte bleue foncée brillante unique qui est appropriée pour les produits aromatisés aux petites baies foncées (par. ex. le bleuet, le cassis). L'indigotine a une teinte rouge bleue plus brillante que les autres colorants bleus, et mélangée à un colorant rouge, elle permet d'obtenir la gomme à mâcher de couleur violette. La teinte violette varie avec le taux d'indigotine ainsi que celui du composant chromatique rouge. Par ailleurs, certaines teintes brun foncé utilisées dans la gomme à mâcher peuvent être seulement obtenues en mélangeant de façon appropriée l'indigotine avec les composants chromatiques rouge et jaune. Ici, les autres colorants bruns existants comme le caramel (E150) produisent une couleur de gomme à mâcher d'ont le brun est plus clair que voulu.</p> <p>Selon la teinte d'origine des autres ingrédients de la gomme à mâcher (par exemple le sucre, le sorbitol,</p>

<b>Recommandation 2 – Indigotine (carmin d'indigo), SIN 132</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'indigotine dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						<p>le sirop de glucose, la gomme de base, etc.) la quantité d'indigotine requise pour produire la couleur désirée peut varier. Sur la base des préparations antérieures et existantes, 300 mg d'indigotine/kg pour la gomme à mâcher finie sont nécessaires pour produire une couleur acceptable pour le consommateur.</p> <p>Les ajouts de ce colorant à moins de 300 mg/ kg peuvent entraîner la production de teintes plutôt inattractives, le colorant étant mélangé avec le blanc crémeux ou la couleur grise de la gomme de base et /ou avec la couleur blanche brillante des principaux édulcorants. C'est pourquoi des niveaux plus élevés sont requis pour couvrir et masquer les couleurs de base et les édulcorants et fournir un certain degré de brillance et une apparence attrayante du produit.</p> <p><b>Innocuité</b></p> <p>La valeur de la DJA du JECFA pour l'indigotine est de 0-5 mg/kg de poids corporel. La consommation de 3g de gomme à mâcher<sup>1</sup> contenant 300 mg/kg d'indigotine pour un adulte de 60 kg entraîne une ingestion de 0,9 mg de colorant ou d'environ 0,3% de la DJA. Cette ingestion est basée sur l'hypothèse d'une extraction de 100% du colorant durant la mastication, et suppose que toutes les gommes à mâcher consommées sont colorées à l'indigotine.</p>
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	300	mg/kg		6	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	150	mg/kg		6	
07.0	Produits de boulangerie	300	mg/kg		6	Adopter dans la sous catégorie 07.2 seulement. Par effet de conséquence, interrompre la disposition dans la catégorie d'aliments mère 07.0 Changer la sous catégorie 07.2, seulement
07.2	<b>Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations</b>	200	mg/kg			
09.1.1	Poisson frais	300	mg/kg	Notes 4, 16, & 50	6	
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 95	6	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	300	mg/kg	Note 95	6	

<b>Recommandation 2 – Indigotine (carmin d'indigo), SIN 132</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'indigotine dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	250	mg/kg	Note 16	6	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>	Note 22	6	
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>		6	
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>		6	
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>		6	
10.1	Œufs frais	300	mg/kg	Note 4	3	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise)	300	mg/kg		6	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	300	mg/kg		6	1) Utilisée pour les sirops de nappage; Les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique 2) Il y a un besoin technologique pour la décoration des produits de boulangerie (par ex., les cristaux de sucre de couleur pour les petits gâteaux) 3) Les dispositions relatives à d'autres colorants, comme rouge allura, canthaxanthine et caramel classe III sont en cours d'adoption.
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	300	mg/kg		6	1) Utilisée pour les édulcorants de table 2) Les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique
12.2.2	Assaisonnements et condiments	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>		6	
12.4	Moutardes	300	mg/kg		6	
12.5	Potages et bouillons	<b>50</b>	<b>mg/kg</b>		6	
12.6	Sauces et produits similaires	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>		6	
12.9.5	Autres produits protéiques	100	mg/kg		6	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	50	mg/kg		6	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50	mg/kg		6	
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	300	mg/kg		6	
13.6	Compléments alimentaires	300	mg/kg		6	L'indigotine (SIN 132) est utilisée dans les compléments alimentaires (catégorie 13.6) pour colorer les enrobages dans le cas des comprimés et des enveloppes dans le cas des capsules. Une fois transformés, la plupart des compléments alimentaires sont de couleur blanche ou beige, même s'ils

**Recommandation 2 – Indigotine (carmin d'indigo), SIN 132**  
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40<sup>e</sup> session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'indigotine dans la NGAA.

No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique	
					contiennent une gamme d'ingrédients actifs. On a constaté que la coloration en surface des produits est la meilleure façon de différencier les produits, à la fois pour la manutention de postproduction et pour la propre reconnaissance et le propre contrôle des consommateurs. Les doses d'emploi varient selon l'épaisseur de l'enrobage ou de l'enveloppe de la capsule par rapport au poids total du produit. Toutefois toutes les applications devraient être réalisables avec le niveau maximal de 600mg / kg sur la base du poids du colorant. A ce niveau, l'ingestion moyenne provenant des compléments serait de moins de 5mg par jour.	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	100	mg/kg		6	
14.2.2	Cidre et poiré	200	mg/kg		6	
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	200	mg/kg		6	
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	300	mg/kg		6	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200	mg/kg		6	
15.1	Âmeuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	200	mg/kg		6	
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	100	mg/kg		6	

**Recommandation 4 – Indigotine (carmin d'indigo), SIN 132**  
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40<sup>e</sup> session, le CCFA réexamine les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'indigotine dans la NGAA.

No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	450	mg/kg		6	1) Potentiellement utilisable pour les produits à base de chocolat 2) L'indigotine est utilisée comme colorant dans la confiserie quand une teinte rouge bleuâtre foncée est désirée. L'indigotine présente une grande acceptabilité et par conséquent, elle est un colorant d'usage courant

<b>Recommandation 4 – Indigotine (carmin d'indigo), SIN 132</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>réexamine</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'indigotine dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3	300	mg/kg		6	1) Utilisée pour les sirops sucrés liquides; les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique 2) La catégorie d'aliments 11.3 couvre les solutions de sucre, les solutions de sucre inverties et les sirops de sucre invertis tels qu'ils sont définis dans les « directives sur les sucres » de l'Union européenne. Il n'y a ni le besoin technologique de colorer ces sucres ni l'autorisation pour l'emploi de colorants dans la réglementation européenne. Par ailleurs, ces produits mélangés sont déjà couverts par la catégorie d'aliments 11.4 de la NGAA ( <i>Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)</i> , qui inclut toutes sortes de sirops de table, de sirops pour les produits de boulangerie fine et les glaces de consommation (par ex., le sirop au caramel, les sirops aromatisés) et les nappages sucrés de décoration (par ex., les cristaux de sucre colorés pour les petits gâteaux (voir les descripteurs des catégories d'aliments de la NGAA.))

**BLEU BRILLANT FCF (SIN 133)**

15. À sa 28<sup>e</sup> session, la Commission a adopté plusieurs dispositions dans la NGAA pour l'emploi du bleu brillant.

16. À sa 13<sup>e</sup> réunion (1969), le JECFA a attribué une DJA de 12,5 mg/kg de poids corporel/jour pour le bleu brillant FCF.

<b>Recommandation 1 – Bleu brillant FCF, SIN 133</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>interrompe</u> ses travaux sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le bleu brillant FCF dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	500	mg/kg	Note 16	6	

<b>Recommandation 2 - Bleu brillant FCF, SIN 133</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le bleu brillant FCF dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.6.5	Produits similaires	100	mg/kg	Note 3	3	
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	200	mg/kg		6	1) Les normes du Codex relatives à cette catégorie d'aliments autorisent l'emploi d'autres colorants 2) Utilisé comme couleur verte 3) Les niveaux maximaux répondent au besoin technologique prévu
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	100	mg/kg		6	
04.1.2.7	Fruits confits	100	mg/kg		6	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	100	mg/kg		6	

<b>Recommandation 2 - Bleu brillant FCF, SIN 133</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le bleu brillant FCF dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	500	mg/kg		6	1) Le projet de norme Codex pour les fruits marinés fermentés autorise l'emploi d'autres colorants 2) Utilisé pour colorer les légumes marinés fermentés 3) Les niveaux maximaux répondent au besoin technologique prévu
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	200	mg/kg		6	1) Le projet de norme Codex pour certains légumes en conserve autorise l'emploi de ce colorant et d'autres colorants 2) Besoin technologique pour des emplois autres que les pois cassés transformés 3) Utilisé comme couleur verte 4) Les niveaux maximaux répondent au besoin technologique prévu
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)	<b>100</b>	<b>mg/kg</b>		6	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	<b>100</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Note 92</b>	3	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie Incluse	100	mg/kg		6	1) Utilisé pour les garnitures; les produits de boulangerie, les bonbons et la confiserie; les pâtes à tartiner et les garnitures à base de cacao, notamment celles à base de fruit ou contenant un fruit. 3) Les niveaux maximaux répondent au besoin technologique prévu 4) Examiné par le JECFA – innocuité des utilisations prévues; consommation normale inférieure à la DJA de 12,5 mg/kg de poids corporel/jour)
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	100	mg/kg		6	1) Utilisé pour les produits à base de chocolat; les produits à base de chocolat dans cette catégorie n'adhèrent pas à la norme 87; et les enrobages des produits à base de chocolat et les garnitures des barres de chocolat et des truffes; tous les bonbons de la catégorie 5.2 passeront dans la catégorie 5.1.4 s'ils sont enrobés de chocolat; en exemple, les bonbons à la menthe enrobés de chocolat, les boules de gomme, les massapains, le nougat etc. 2) Par conséquent, la même dose d'emploi devrait être autorisée pour les confiseries dans la catégorie 5.1.4 3) Les niveaux maximaux

<b>Recommandation 2 - Bleu brillant FCF, SIN 133</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le bleu brillant FCF dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						répondent au besoin technologique prévu
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	100	mg/kg		6	
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	100	mg/kg		6	1) Aliments de base de large consommation, ce qui pourrait augmenter substantiellement l'ingestion de ce colorant 2) Utilisé pour le pain 3) Les niveaux maximaux répondent au besoin technologique prévu
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	200	mg/kg		6	Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi d'un ou plusieurs colorants est justifié
08.0	Viande et produits carnés, volaille et gibier compris	<b>100</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Notes 4 &amp; 16</b>	6	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	<b>100</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Note 95</b>	6	
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	<b>100</b>	<b>mg/kg</b>		6	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	<b>100</b>	<b>mg/kg</b>	Note 22	6	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	<b>100</b>	<b>mg/kg</b>		6	
12.4	Moutardes	<b>100</b>	<b>mg/kg</b>		6	
12.5	Potages et bouillons	<b>50</b>	<b>mg/kg</b>		6	Par souci de compatibilité avec la norme Codex 117.
12.6	Sauces et produits similaires	<b>100</b>	<b>mg/kg</b>		6	
12.9.5	Autres produits protéiques	100	mg/kg		6	

<b>Recommandation 3 – Bleu brillant FCF, SIN 133</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>réexamine</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le bleu brillant dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.6.1	Fromages non affinés	200	mg/kg	Note 3	3	1) Le besoin technologique est contesté en particulier parce qu'une croûte n'est pas supposée se former dans le fromage non affiné. 2) La norme Codex 221 (fromage non affiné) autorise l'emploi d'autres colorants 3) On signale l'emploi de 0,1 mg/kg dans le fromage féta au Canada 4) Utilisé pour colorer la surface 5) Les niveaux maximaux répondent au besoin technologique prévu
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	500	mg/kg		6	1) Les normes Codex 79 et 80 autorisent l'emploi d'autres colorants 2) Le projet de norme Codex prévoit un niveau maximal de 100 mg/kg 3) Utilisé pour colorer les confitures, gelées et marmelades 4) Les niveaux maximaux répondent au besoin technologique prévu
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	100	mg/kg	Note 2	6	Il est nécessaire de justifier pourquoi le transfert ne serait pas suffisant 1) Utilisé pour colorer la pâte de soja; les niveaux maximaux répondent au besoin technologique prévu 2) Si des dispositions sont proposées pour la catégorie 16, les produits doivent être rigoureusement définis et l'emploi des additifs doit se limiter à ces produits. Dans la grande majorité des cas, les produits sont couverts par d'autres catégories d'aliments ou en tant que produits composites (et par



<b>Recommandation 3 – Bleu brillant FCF, SIN 133</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>réexamine</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le bleu brillant dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique	
					conséquent, ils font l'objet d'un transfert de dispositions)	

### CHLOROPHYLLES CUPRIQUES (SIN 141(i) ET 141(ii))

17. À sa 28<sup>e</sup> session, la Commission a adopté plusieurs dispositions dans le NGAA pour l'emploi des chlorophylles cupriques.

18. À sa 13<sup>e</sup> réunion (1969), le JECFA a attribué une DJA de 15 mg/kg de poids corporel/jour pour les chlorophylles cupriques (141(i) & 141(ii)).

<b>Recommandation 1 – Chlorophylles cupriques SIN 141(i), 141(ii)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session le CCFA <b>inclue à l'étape 3</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les complexes de chlorophylles cupriques dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique	
15.3	Amuse-gueules à base de poisson	350	mg/kg		Nouvelle utilisation proposée. Ce niveau est nécessaire pour répondre au besoin technologique prévu. Le colorant sert à soutenir les différents arômes et types de produits. 1) La norme d'emploi est fixée comme celle du Japon à 0,010g/kg comme pour le cuivre. 2) La norme d'emploi pour le chocolat (pour 1kg en tant que cuivre) est inférieure à 0,0010kg pour la chlorophylle cuivre, inférieure à 0,0064kg pour la chlorophylline cuivre, sels de sodium) 3) Suggestion d'un niveau maximal de 350 mg/kg de pigment de couleur, qui est nécessaire pour réaliser la couleur. Le colorant sert à soutenir les différents arômes et types de produits.	

<b>Recommandation 2 – Chlorophylles cupriques, SIN 141i, 141ii</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>interrompe</b> ses travaux sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le complexe chlorophylle cuivre dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique	
02.1.2	Matières grasses et huiles végétales		BPF		6	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales		BPF		6	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
02.2.1.3	Mélanges de beurre et de margarine		BPF		6	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
02.2.2	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses		BPF		6	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses		BPF		6	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
04.1.1.2	Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines		BPF	Note 16	6	

<b>Recommandation 2 – Chlorophylles cupriques, SIN 141i, 141ii</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>interrompe</b> ses travaux sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le complexe chlorophylle cuivre dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.2.2.2	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	100	mg/kg	Notes 62 & 89	6	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
04.2.2.3	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	500	mg/kg		6	
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	100	mg/kg	Note 62	6	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	100	mg/kg		3	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires		BPF		6	C'est un aliment de base et l'emploi augmentera l'ingestion du colorant. Par ailleurs, cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur.
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Note 95	6	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	40	mg/kg	Note 62	6	

<b>Recommandation 3 – Chlorophylles cupriques, SIN 141i, 141ii</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les complexes de chlorophylles cupriques dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	50	mg/kg	<b>Note 52</b>	3	100 mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet de coloration
01.6.1	Fromages non affinés	50	mg/kg		3	Par souci de compatibilité avec la norme Codex 221
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	50	mg/kg		3	Adopter la disposition pour la catégorie 01.6.2.1 avec un niveau maximal de 15 mg/kg à l'étape 6
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	15	mg/kg		6	Par effet de conséquence, interrompre la disposition dans la catégorie 01.6.2.1 avec un niveau maximal de 50 mg/kg à l'étape 3  1) Les chlorophylles sont utilisées dans les fromages tels que le féta à ce niveau pour fabriquer un fromage plus blanc. Cette nécessité provient de la nature du lait (de couleur crème) dans certaines parties du monde et le besoin de produire un fromage avec des caractéristiques de couleur que les consommateurs

<b>Recommandation 3 – Chlorophylles cupriques, SIN 141i, 141ii</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les complexes de chlorophylles cupriques dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						associent typiquement à ce genre de fromage. 2) Les chlorophylles sont utilisées dans les fromages tels que le féta à ce niveau pour fabriquer un fromage plus blanc. Cette nécessité provient de la nature du lait (de couleur crème) dans certaines parties du monde avec des teneurs en matière grasse plus élevées et une apparence plus jaune. Les chlorophylles donnent un effet de blancheur qui permet d'obtenir une couleur caractéristique que les consommateurs associent habituellement à ce genre de fromage.
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	75	mg/kg		3	
01.6.2.3	Fromage râpé (pour reconstitution; par. Ex., pour sauces au fromage)	50	mg/kg		3	
01.6.4	Fromage fondu	50	mg/kg		3	
<b>01.6.4.2</b>	<b>Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.</b>	<b>50</b>	<b>mg/kg</b>			Adopter dans la sous catégorie 01.6.4.2 seulement Par effet de conséquence, interrompre la disposition dans la catégorie mère 01.6.4 Changer la sous catégorie 01.6.4.2, seulement
01.6.5	Produits similaires	50	mg/kg		3	
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	200	mg/kg		6	
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	500	mg/kg		3	1) Les chlorophylles sont utilisées en tant que colorants naturels dans les fruits et les yogourts aromatisés ainsi que dans les desserts lactés par. ex (arômes citron vert, citron). Comme les fabricants misent maintenant essentiellement sur les colorants naturels plutôt que synthétiques, le maintien de cette disposition est fortement recommandé 2) Pour conférer la couleur (d'autres couleurs sont autorisées) ; 3) Les chlorophylles sont utilisées en tant que colorants naturels dans les fruits et les yogourts aromatisés ainsi que dans les desserts lactés par. ex (arômes citron vert/citron). Comme les fabricants misent maintenant essentiellement sur les colorants naturels plutôt que synthétiques, le maintien de cette disposition est fortement recommandé
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	500	mg/kg		3	
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)		BPF		6	Adopter le niveau maximal de 500 mg/kg

<b>Recommandation 3 – Chlorophylles cupriques, SIN 141i, 141ii</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les complexes de chlorophylles cupriques dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	500	mg/kg		3	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	200	mg/kg		6	Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	150	mg/kg		6	Pour conférer la couleur (d'autres couleurs sont autorisées) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
04.1.2.7	Fruits confits	250	mg/kg		3	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	150	mg/kg	Note 62	6	1) Pour conférer la couleur (d'autres couleurs sont autorisées) 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	6.4	mg/kg	Note 62	3	1) La norme d'emploi est fixée comme celle du Japon. 0,0064g/kg en tant que cuivre 2) 100 mg/kg exprimé en tant que pigment. Le colorant sert à soutenir les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles utilisées comme fourrage)	6.4	mg/kg	Note 62	3	1) La norme d'emploi est fixée comme celle du Japon. 0,0064g/kg en tant que cuivre 2) 100 mg/kg exprimé en tant que pigment. Le colorant sert à soutenir les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	700	mg/kg		6	1) La norme d'emploi est fixée comme celle du Japon. 0,0010g/kg en tant que cuivre. La norme standard pour le chocolat (par kg en tant que cuivre) est inférieure à 0,0010g/kg pour la chlorophylle cuivre, inférieure à 0,0064g/kg pour la chlorophylline cuivre sels de sodium. Les complexes de chlorophylles cupriques donne une teinte bleu vert et sont utilisés comme additifs de couleur dans la confiserie, la gomme à mâcher, les aliments transformés, les huiles végétales et les complémentaires alimentaires. Les chlorophylles cupriques donne des couleurs plus brillantes et plus stables que les colorants sans cuivre. 3) 500 mg/kg exprimé en tant que pigment. Le

<b>Recommandation 3 – Chlorophylles cupriques, SIN 141i, 141ii</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les complexes de chlorophylles cupriques dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						colorant sert à soutenir les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	700	mg/kg		6	<p>1) La norme d'emploi est fixée comme celle du Japon. 0,0010g/kg en tant que cuivre. La norme standard pour le chocolat (par kg en tant que cuivre) est inférieure à 0,0010g/kg pour la chlorophylle cuivre, inférieure à 0,0064g/kg pour la chlorophylline cuivre sels de sodium.</p> <p>2) Conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés)</p> <p>3) Les complexes de chlorophylles cupriques donne une teinte bleu vert et sont utilisés comme additifs de couleur dans la confiserie, la gomme à mâcher, les aliments transformés, les huiles végétales et les complémentaires alimentaires. Les chlorophylles cupriques donne des couleurs plus brillantes et plus stables que les colorants sans cuivre.</p> <p>4) 500 mg/kg exprimé en tant que pigment. Le colorant sert à soutenir les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.</p>
05.2.1	Confiseries dures	700	mg/kg		6	
05.2.2	Confiseries tendres	100	mg/kg		6	
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	100	mg/kg		6	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	700	mg/kg		6	<p><b>Besoin technologique / justification du niveau</b></p> <p>Les complexes de chlorophylles cupriques des chlorophylles et des chlorophyllines (E141) sont utilisés en tant que colorants dans la gomme à mâcher en pastille et la gomme à mâcher en plaquette. Pour remplir cette fonction il est nécessaire d'autoriser un niveau de 700mg/kg de gomme à mâcher. Ce niveau confère une couleur effective et acceptable au produit qui est perçue par les consommateurs comme étant la plus appropriée pour ce type de produit. Par ailleurs, les complexes de chlorophylles cupriques et les chlorophyllines sont des</p>

<b>Recommandation 3 – Chlorophylles cupriques, SIN 141i, 141ii</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les complexes de chlorophylles cupriques dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						absorbants d'odeurs et fonctionnent de façon effective dans les produits de sucrerie et les produits de gomme. <b>Innocuité</b> Le JECFA a attribué une DJA de 15 mg/kg poids corporel pour les complexes de chlorophylles cupriques. La consommation d'un morceau <sup>7</sup> de gomme de 3g contenant 700 mg/kg de colorant résulterait pour un adulte de 60 kg en l'ingestion de 2,1 mg ou d'environ 0,2% de la DJA. Ceci suppose 100% d'extraction du colorant durant la mastication, et que toute la gomme à mâcher serait colorée aux complexes de chlorophylles cupriques et aux chlorophyllines.
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	100	mg/kg		3	
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	100	mg/kg		3	Adopter le niveau maximal de 100 mg/kg, par souci de compatibilité avec la norme Codex pour les nouilles instantanées
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires		BPF		6	
	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	6.4	mg/kg	Note 62	6	Adopter le niveau maximal de 75 mg/kg
	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	75	mg/kg		3	
07.1.4	Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures	6.4	mg/kg	Note 62	3	1) Comme il s'agit d'un aliment de base, l'emploi du colorant va augmenter l'ingestion. Par ailleurs, cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur. 2) La norme d'emploi est fixée comme celle du Japon. 0,0010g/kg en tant que cuivre. La norme standard pour le chocolat (par kg en tant que cuivre) est inférieure à 0,0010g/kg pour la chlorophylle cuivre, inférieure à 0,0064g/kg pour la chlorophylline cuivre sels de sodium. 3) Suggestion: 75 mg/kg exprimé en tant que pigment est nécessaire pour identifier la saveur
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	75	mg/kg		3	

<sup>7</sup> Les chiffres recueillis tous les pays de la Communauté économique européenne montre que la consommation journalière par habitant de chewing gum dans la Communauté économique européenne est d'1g/jour. La consommation des gros consommateurs est 3 fois la consommation par habitant comme cela est démontré dans les « Directives pour l'évaluation simple de l'ingestion des additifs alimentaires » de la FAO et de l'OMS, à la 18<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et confirmé par une étude de la Communauté économique européenne menée dans certains pays de la Communauté économique européenne.

<b>Recommandation 3 – Chlorophylles cupriques, SIN 141i, 141ii</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les complexes de chlorophylles cupriques dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en pâte, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	40	mg/kg	<b>Note 95</b>	3	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	30	mg/kg	<b>Note 62 &amp; 95</b>	6	
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	40	mg/kg	<b>Note 62 &amp; 95</b>	6	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200	mg/kg		3	
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée	40	mg/kg	<b>Note 16</b>	3	
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	40	mg/kg	<b>Note 16</b>	3	
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	200	mg/kg		3	
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	75	mg/kg	<b>Note 95</b>	3	
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	<b>Note 95</b>	6	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise)	300	mg/kg	Note 2	3	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	<b>500</b>	<b>mg/kg</b>		3	
12.4	Moutardes	<b>500</b>	<b>mg/kg</b>		6	
12.5	Potages et bouillons	400	mg/kg	<b>Note 127</b>	<b>6</b>	Par souci de compatibilité avec la norme de produits pour les soupes et les bouillons Adopter dans la catégorie mère 12.5 Par effet de conséquence, interrompre les dispositions dans les sous catégories 12.5.1 et 12.5.2
12.5.1	Potages et bouillons prêts à la consommation, y compris ceux en conserve, en bouteille ou congelés	400	mg/kg		6	
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	100	mg/kg		3	
12.6	Sauces et produits similaires	100	mg/kg		3	
13.6	Compléments alimentaires	<b>500</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Note 3</b>	6	1) Pour conférer la couleur (d'autres couleurs sont autorisées) 2) Les complexes de chlorophylles cupriques (SIN: 141i et 141ii) sont utilisés dans les compléments alimentaires (catégorie 13.6) pour colorer les enrobages dans le cas des tablettes et les enveloppes dans le cas des capsules. Une fois transformés, la plupart des compléments alimentaires sont de couleur blanche ou beige, même s'ils contiennent une gamme d'ingrédients actifs. On a constaté que la coloration en surface des produits est

<b>Recommandation 3 – Chlorophylles cupriques, SIN 141i, 141ii</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les complexes de chlorophylles cupriques dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau	maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						<p>la meilleure façon de différencier les produits, à la fois pour la manutention de postproduction et pour la propre reconnaissance et le propre contrôle des consommateurs.</p> <p>Les niveaux d'emploi varient selon l'épaisseur de l'enrobage ou de l'enveloppe de la capsule par rapport au poids total du produit. Toutefois toutes les applications devraient être réalisables avec le niveau maximal de 500mg / kg basé sur le poids du composant de couleur. La chlorophylle est une alternative préférée aux colorants artificiels.</p> <p>3) les complexes de chlorophylles cupriques donnent une teinte bleu vert et sont utilisés en tant qu'additifs de couleur dans la confiserie, la gomme à mâcher, les aliments transformés, les huiles végétales et les compléments alimentaires. Les complexes de chlorophylles cupriques donnent des couleurs plus brillantes et plus stables que les colorants sans cuivre.</p> <p>L'emploi des complexes de chlorophylles cupriques dans les denrées alimentaires et les compléments alimentaires est approuvé conformément à la dose nécessaire (quantum satis) dans l'Union européenne, selon la directive EU-DIR 94/26 du parlement et du conseil du 30 Juin 1994 sur les colorants. Par ailleurs, les complexes de chlorophylles cupriques sont approuvés pour utilisation dans les compléments alimentaires au Brésil, en Turquie, en Bulgarie, en Roumanie, en Israël, en Islande et dans les compléments diététiques au Canada.</p> <p>Les complexes de chlorophylles cupriques sont utilisés dans un grand nombre d'aliments commerciaux, y compris les compléments alimentaires. L'exemple suivant montre la dose journalière à partir d'un système d'enrobage normal contenant 6% de complexes de chlorophylles cupriques appliqués à un complément alimentaire avec un gain de</p>



<b>Recommandation 3 – Chlorophylles cupriques, SIN 141i, 141ii</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les complexes de chlorophylles cupriques dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique	
						<p>poids de 4% en supposant une consommation journalière de complément alimentaire de 3 g.</p> $3 \text{ g (complément alimentaire)} \times 4,0\% \text{ (enrobage)} = 0,12 \text{ g enrobage}$ $0,12 \text{ g enrobage} \times 1000 \text{ mg} = 120 \text{ mg enrobage}$ $120 \text{ mg enrobage} \times 0,06 \text{ (chlorophylles)} = 7,20 \text{ mg chlorophylles /jour}$ <p>Les complexes de chlorophylles cupriques ont été réexaminés par le JECFA et estimés sans risque pour les utilisations prévues et une DJA de 15 mg/kg de poids corporel par jour leur a été attribuée. La DJA du JECFA multipliée par le poids corporel de 60 kg résulterait en une quantité journalière de 900 mg/jour. L'emploi proposé de 7,20 mg par jour est bien inférieur à 900 mg/jour.</p>
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	300	mg/kg		6	
15.1	Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	350	mg/kg		3	
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	100	mg/kg		3	

**VERT RAPIDE FCF (SIN 143)**

19. À sa 30<sup>e</sup> réunion (1986), le JECFA a attribué une DJA de 25 mg/kg de poids corporel/jour pour le vert rapide.

<b>Recommandation 1 – Vert rapide FCF, SIN 143</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>interrompe</b> ses travaux sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le vert rapide FCF dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg		6	
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg		6	

<b>Recommandation 2 – Vert rapide FCF, SIN 143</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le vert rapide FCF dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	100	mg/kg		6	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	100	mg/kg		6	
04.1.2.7	Fruits confits	100	mg/kg		6	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	100	mg/kg		6	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	100	mg/kg		6	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	100	mg/kg		6	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	<b>100</b>	<b>mg/kg</b>		3	1) Pour conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés) 2) Améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	100	mg/kg		6	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	100	mg/kg		6	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	100	mg/kg		6	1) Pour conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés) 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	100	mg/kg		6	Réviser le niveau maximal pour 300 mg/kg.
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>		3	1) Par souci de compatibilité avec la norme pour les nouilles instantanées 2) Pour conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés) 3) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	100	mg/kg		6	
07.0	Produits de boulangerie	100	mg/kg		6	Adopter dans la catégorie mère 07.0.
07.1.1	Pains et petits pains	100	mg/kg		Adoptée	Par effet de conséquence, supprimer les dispositions dans les sous catégories 07.1.1 et 07.2
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	100	mg/kg		Adoptée	Changer le niveau maximal unique dans la catégorie 07.0
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris	<b>100</b>	<b>mg/kg</b>	Notes 3, 4, & 16	3	
08.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux	<b>100</b>	<b>mg/kg</b>	Notes 3 & 4	3	
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	<b>100</b>	<b>mg/kg</b>	Notes 3 & 4	3	

<b>Recommandation 2 – Vert rapide FCF, SIN 143</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le vert rapide FCF dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg	<b>Note 95</b>	6	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise)	100	mg/kg		6	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	100	mg/kg		6	
12.6.1	Sauces émulsionnées ou claires (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	100	mg/kg		6	
13.6	Compléments alimentaires	<b>600</b>	<b>mg/kg</b>		6	<p>Le Vert solide FCF (SIN 143) est utilisé dans les compléments alimentaires (catégorie 13.6) pour colorer les enrobages dans le cas des comprimés et des enveloppes dans le cas des capsules.</p> <p>Une fois transformés, la plupart des compléments alimentaires sont de couleur blanche ou beige, même s'ils contiennent une gamme d'ingrédients actifs. On a constaté que la coloration en surface des produits est la meilleure façon de différencier les produits, à la fois pour la manutention de postproduction et pour la propre reconnaissance et le propre contrôle des consommateurs.</p> <p>Les doses d'emploi varient selon l'épaisseur de l'enrobage ou de l'enveloppe de la capsule par rapport avec le poids total du produit. Toutefois toutes les applications devraient être réalisables avec le niveau maximal de 600mg / kg basé sur la teneur du composant du colorant</p> <p>A ce niveau, l'ingestion moyenne provenant des compléments serait inférieure à 5mg par jour.</p>

### CARAMEL III – PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE (SIN 150(c))

20. À sa 29<sup>e</sup> réunion (1985), le JECFA a attribué une DJA de 200 mg/kg de poids corporel/jour pour le caramel III – procédé à l'ammoniaque.

<b>Recommandation 1 – Caramel III - procédé à l'ammoniaque, SIN 150(c)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>interrompe</u> ses travaux sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le caramel III- procédé à l'ammoniaque dans la NGAA						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
02.2.1.2	Margarine et produits analogues	20000	mg/kg		3	
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao		BPF		6	Il n'y a pas d'aliments non normalisés dans la sous-catégorie 05.1.1 et les normes

<b>Recommandation 1 – Caramel III - procédé à l'ammoniaque, SIN 150(c)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>interrompe</b> ses travaux sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le caramel III- procédé à l'ammoniaque dans la NGAA						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						de produits correspondantes (CX STAN 105 & 141) ne contiennent aucune disposition pour l'emploi des colorants.
08.0	Viande et produits carnés, volaille et gibier compris	200000	mg/kg	Note 16	3	Voir la recommandation 3
14.1.2.2	Jus de légumes	50000	mg/kg		3	Le besoin technologique est contesté, car cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	50000	mg/kg		3	Le besoin technologique est contesté, car cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur

<b>Recommandation 2 - Caramel III – procédé à l'ammoniaque, SIN 150(c)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>révoque</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le caramel III - procédé à l'ammoniaque dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations		Justification fournie au groupe de travail électronique
01.2.1	Laits fermentés (nature)	150	mg/kg	Note 12		
01.2.2	Laits emprésurés (nature)		BPF			

<b>Recommandation 3 - Caramel III, - procédé à l'ammoniaque, SIN 150(c)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le caramel III – procédé à l'ammoniaque dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	50000	mg/kg	Note 52	3	Adopter la disposition révisée 01.1.2 Par effet de conséquence, révoquer la disposition révisée 01.1.2 Fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté de 150 mg/kg Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF dans ces catégories
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	1000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 01.3.2 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 01.3.2 Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF
01.4.3	Crème épaisse (nature)	5000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 01.4.3 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 01.4.3 Révision: fournit le niveau

<b>Recommandation 3 - Caramel III, - procédé à l'ammoniaque, SIN 150(c)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le caramel III – procédé à l'ammoniaque dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF
01.4.4	Produits similaires à la crème	5000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 01.4.4 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 01.4.4 1) Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF. 2) Utilisé pour colorer les produits similaires à la crème 3) Les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu
01.5.2	Produits similaires	5000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 01.5.2 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 01.5.2 Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF
01.6.1	Fromages non affinés	50000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 01.6.1 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 01.6.1 1) Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF. 2) Ces colorants peuvent être utilisés pour donner une couleur distincte à diverses spécialités de fromages par ex; le fromage aux fruits. Ces autorisations devraient être incluses dans la NGAA 3) Utilisé pour le fromage non affiné; 4) Ces colorants peuvent être utilisés pour conférer une couleur distincte à diverses spécialités de fromages par ex; le fromage aux fruits
01.6.2	Fromages affinés	50000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 01.6.2
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné		BPF		Adoptée	Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 01.6.2 Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF. 1) Ces colorants sont utilisés pour donner une couleur distincte à diverses spécialités de fromages par ex. le fromage aux fruits. Ces autorisations devraient être incluses dans la NGAA 2) Utilisé pour les surfaces de fromage fumé; 3) Ces colorants peuvent être utilisés pour donner une couleur distincte à diverses spécialités de fromages par

<b>Recommandation 3 - Caramel III, - procédé à l'ammoniaque, SIN 150(c)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le caramel III – procédé à l'ammoniaque dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.6.4	Fromages fondus	50000	mg/kg		3	ex; le fromage aux fruits Adopter la disposition révisée 01.6.4 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 01.6.4 1) Fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF 2) Ces colorants peuvent être utilisés pour conférer une couleur distincte à diverses spécialités de fromages par ex; le fromage aux fruits. Ces autorisations devraient être retenues dans la NGAA 3) Utilisé pour la couleur du fromage à tartiner ; 4) Ces colorants peuvent être utilisés pour donner une couleur distincte à diverses spécialités de fromages par ex. le fromage aux fruits
01.6.5	Produits similaires	50000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 01.6.5  Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 01.6.5 1) Fournit un niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des 2) Ces colorants peuvent être utilisés pour donner une couleur distincte à diverses spécialités de fromages par ex; le fromage aux fruits. Ces autorisations devraient être incluses dans la NGAA 3) Utilisé pour la couleur du fromage d'imitation ; 4) Ces colorants peuvent être utilisés pour donner une couleur distincte à diverses spécialités de fromages par ex. le fromage aux fruits
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	50000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 01.7 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 01.7 Fournit un niveau maximal numérique en remplacement du niveau maximal adopté de 2000 mg/kg
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, sauf fromage de lactosérum	50000	mg/kg		3	
02.1.2	Matières grasses et huiles végétales	20000	mg/kg		3	Utilisé pour les huiles végétales et les graisses
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	20000	mg/kg		3	Utilisé pour colorer le saindoux comestible
02.2.1.3 <sup>8</sup>	Mélanges de beurre et de margarine	20000	mg/kg		3	Utilisé pour colorer la margarine au chocolat

<sup>8</sup> CX/FA 08/40/6 propose de réviser le système des catégories alimentaires de la NGAA. Si le CCFA donne son approbation, les catégories d'aliments 02.2.1.1, 02.2.1.2 et 02.2.1.3 seraient supprimées.

<b>Recommandation 3 - Caramel III, - procédé à l'ammoniaque, SIN 150(c)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le caramel III – procédé à l'ammoniaque dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
02.2.2	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	500	mg/kg		3	1) Il y a un besoin technologique pour les pâtes à tartiner contenant d'autres ingrédients, tels que le cacao pour lequel la dose d'emploi proposée doit être rétablie ou pour fixer la couleur brune, en raison du facteur d'absorption de cette couleur dans une solution aqueuse. 2) Utilisé pour colorer les graisses transformées
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	20000	mg/kg		3	Utilisé pour colorer la crème fouettée
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	20000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 02.4 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 02.4 Fournit un niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	30000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 03.0 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 03.0 Fournit un niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF
04.1.2	Fruits transformés	50000	mg/kg		3	Adopter dans la catégorie mère 04.1.2 Par effet de conséquence, révoquer les dispositions des sous catégories 04.1.2.3, 04.1.2.4, 04.1.2.5, 04.1.2.6, 04.1.2.7, 04.1.2.8, 04.1.2.9, et 04.1.2.11. Changer la dose maximale d'emploi unique de 50,000 mg/kg dans la catégorie 04.1.2, seulement
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure		BPF		Adoptée	
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)		BPF		Adoptée	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades		BPF		Adoptée	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	500	mg/kg		Adoptée	
04.1.2.7	Fruits confits		BPF		Adoptée	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	7500	mg/kg		Adoptée	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruit		BPF		Adoptée	
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	7500	mg/kg		Adoptée	
04.2.2	Légumes transformés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	50000	mg/kg		3	
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines		BPF	Note 76	6	Par effet de conséquence, révoquer les dispositions adoptées dans les sous catégories 04.2.2.3, 04.2.2.4, 04.2.2.5, et 04.2.2.6 Changer la dose maximale

<b>Recommandation 3 - Caramel III, - procédé à l'ammoniaque, SIN 150(c)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le caramel III – procédé à l'ammoniaque dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	500	mg/kg		Adoptée	
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines		BPF		Adoptée	
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)		BPF		Adoptée	
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)		BPF		Adoptée	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10		BPF		6	
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines		BPF		6	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	<b>50000</b>	<b>mg/kg</b>		6	Le besoin technologique est contesté 1) Utilisé pour colorer les préparations à base de cacao (sirops) ; emploi à 5000 mg/kg dans certaines préparations (sirops) aux États-Unis 2) Le niveau maximal de 50000 mg/kg est suffisant pour répondre au besoin technologique prévu 3) Le niveau est compatible avec les doses d'emploi proposées dans les autres catégories d'aliments
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	<b>50000</b>	<b>mg/kg</b>		6	1) Utilisé pour colorer le cacao et le chocolat; 2) Les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu 3) Le niveau est compatible avec les niveaux proposés dans les autres catégories d'aliments;



<b>Recommandation 3 - Caramel III, - procédé à l'ammoniaque, SIN 150(c)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le caramel III – procédé à l'ammoniaque dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						4) Déjà approuvé pour emploi pour les bonbons dans les catégories 5.2 (Confiserie dures et tendres, massépains, nougats) aux niveaux des BPF. Les bonbons dans la catégorie 5.2 passent dans la catégorie 5.1.4 quand ils sont enrobés de chocolat. Les doses d'emploi pour les catégories 5.1.4 et 5.2 doivent être examinées simultanément
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	50000	mg/kg		6	1) Utilisé pour colorer le cacao et le chocolat 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	50000	mg/kg	<b>Note AA</b>	3	Adopter la disposition révisée 06.3 avec la note AA Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 06.3 Réviser la disposition adoptée à 6500 mg/kg
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	50000	mg/kg		3	1) Utilisé pour colorer les nouilles chinoises 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	50000	mg/kg		3	1) Adopté dans la norme Codex pour les nouilles instantanées (249) à 50,000 mg/kg; 2) Utilisé pour colorer les nouilles chinoises 3) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	50000	mg/kg		3	
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou volaille)	50000	mg/kg		3	
06.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les gâteaux de riz (type oriental uniquement)	50000	mg/kg		3	
07.1.2	Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)	50000	mg/kg		3	Utilisé pour colorer les crackers
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	50000	mg/kg		3	1) Utilisé pour colorer les pains au sucre roux 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
07.1.4	Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures	50000	mg/kg		3	Utilisé pour colorer les croûtons
	Pains et petits pains au lait à la vapeur	50000	mg/kg		3	Utilisé pour colorer les pains vapeur au sucre roux
	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	50000	mg/kg		3	1) Utilisé pour colorer les préparations chaudes pour gâteaux 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	50000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 07.2 Par effet de conséquence, révoquer la disposition

<b>Recommandation 3 - Caramel III, - procédé à l'ammoniaque, SIN 150(c)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le caramel III – procédé à l'ammoniaque dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						adoptée 07.2 Fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF
08.0	Viande et produits carnés, volaille et gibier compris		BPF	Notes 3, 4, & 16		Ajouter une note à la disposition adoptée qui limite l'emploi aux glaçages et aux enrobages.
09.1	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, frais	30000	mg/kg	Notes 4 & 16	3	Adopter la disposition révisée dans la catégorie mère 09.1 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 09.1
09.1.1	Poisson frais		BPF	Notes 3, 4, 16, & 50	6	Par effet de conséquence, interrompre la disposition dans la sous catégorie 09.1.1 Réviser pour un niveau maximal de 30,000 mg/kg dans la catégorie 09.1 seulement Fournit le niveau maximal numérique en remplacement des niveaux adoptés des BPF
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée dans la catégorie mère 09.2 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 09.2
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Note 50	6	Par effet de conséquence, supprimer les dispositions dans les sous catégories 09.2.1, 09.2.4.1 et 09.2.5
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits		BPF	Note 50	6	Changer le niveau maximal de 30,000 mg/kg dans la catégorie d'aliments 09.2 seulement
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Note 50	6	Fournit les niveaux maximaux numériques en remplacement des niveaux adoptés des BPF Utilisé pour colorer le poisson haché et le tukudani (poisson bouilli dans la sauce de soja)
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30000	mg/kg		3	Adopter dans la catégorie mère 09.3 Par effet de conséquence, révoquer la disposition dans la sous catégorie 09.3.3
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'oeufs de poisson		BPF	Note 50	Adoptée	Fournit les niveaux maximaux numériques en remplacement des niveaux adoptés des BPF Changer le niveau maximal de 30,000 mg/kg dans la catégorie 09.3 seulement  Utilisé pour colorer le poisson trempé dans la sauce de soja
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30000	mg/kg	Note 95	3	Adopter la disposition révisée 09.4 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 09.4 1) Révision de la disposition adoptée 2) Utilisé pour colorer les produits traités à la pression et à la chaleur, par ex. les aliments en conserves
10.1	Œufs frais	20000	mg/kg	Note 4	3	Adopter la disposition révisée 10.1 Par effet de conséquence,

<b>Recommandation 3 - Caramel III, - procédé à l'ammoniaque, SIN 150(c)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le caramel III – procédé à l'ammoniaque dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						révoquer la disposition adoptée 10.1 Fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF
10.2	Produits à base d'œufs	20000	mg/kg		3	Utilisé pour colorer la soupe d'œufs et les oeufs poêlés
10.3	Œufs en conserve, y compris ceux conservés en base alcaline, salés et en boîte	20000	mg/kg		3	Utilisé pour colorer les pidans
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise)	20000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 10.4 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 10.4 Fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau des BPF
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	50000	mg/kg		3	Utilisé pour colorer les nappages pour gâteaux
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	50000	mg/kg		3	Caramel, classe III, est stable dans des conditions légèrement acides et par conséquent est bien adapté pour les applications dans les édulcorants de table, pour conférer une couleur attrayante pour le consommateur. La dose d'emploi maximale telle qu'elle est citée (50000 mg/kg) est adéquate. Il est demandé de maintenir cette entrée pour la catégorie 11.6.
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	100000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée dans la catégorie 12.2.2 seulement
12.2.2	Assaisonnements et condiments	<b>50000</b>	<b>mg/kg</b>			Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 12.2.2 Par effet de conséquence, supprimer la disposition dans la catégorie mère 12.2 1) Fournit les niveaux maximaux numériques en remplacement des niveaux adoptés des BPF 2) Utilisé pour colorer l'assaisonnement des nouilles instantanées 3) Pour améliorer les propriétés organoleptiques des aliments
12.3	Vinaigres	100000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 12.3 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 12.3 Réviser la disposition adoptée à 1000mg/kg
12.4	Moutardes	<b>100000</b>	<b>mg/kg</b>			Adopter la disposition révisée 12.4 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 12.4 Fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF

<b>Recommandation 3 - Caramel III, - procédé à l'ammoniaque, SIN 150(c)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le caramel III – procédé à l'ammoniaque dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
12.5	Potages et bouillons	100000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 12.5 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 12.5 Fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF
12.6	Sauces et produits similaires	100000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 12.6 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 12.6 Réviser la disposition adoptée à 1500 mg/kg
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	100000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 12.7 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 12.7 Fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF
12.9.1	Produits protéiques à base de soja	100000	mg/kg		3	
12.9.3	Caillé de soja semi déshydraté	80000	mg/kg		3	
12.9.5	Autres produits protéiques	100000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 12.9.5 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 12.9.5 Fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF
12.10	Produits à base de soja fermenté	100000	mg/kg		3	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	20000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 13.3 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 13.3 Fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	20000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 13.4 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 13.4 Fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	20000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 13.5 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 13.5 Fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF
13.6	Compléments alimentaires	20000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 13.6 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 13.6 1) Fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF 2) Le caramel classe III (SIN 150c) est utilisé en tant que

<b>Recommandation 3 - Caramel III, - procédé à l'ammoniaque, SIN 150(c)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le caramel III – procédé à l'ammoniaque dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						<p>colorant pour les compléments alimentaires (catégorie 13.6) et il est spécialement utilisé dans les enveloppes des capsules et les enrobages des comprimés pour donner une couleur opaque noire brune.</p> <p>Une fois transformés la plupart des compléments alimentaires sont blanc et beige en couleur, même s'ils contiennent une gamme d'ingrédients actifs. On a constaté que la coloration de surface des produits est la meilleure voie pour différencier les produits, à la fois dans le maniement de la postproduction et pour la reconnaissance et le contrôle propres du consommateur.</p> <p>Dans certaines capsules molles, le contenu peut se déposer avec le temps en produisant une tache disgracieuse sur la surface intérieure de l'enveloppe de la capsule. L'opacité du caramel en tant que colorant peut cacher la tache.</p> <p>La dose d'emploi varie selon l'épaisseur de l'enveloppe de la capsule et la superficie de sa surface, et dans le cas des comprimés selon l'épaisseur de l'enrobage par rapport au poids total du produit. Toutefois toutes les applications devraient être réalisables avec le niveau maximal de 20000 mg / kg.</p>
14.1.3.2	Nectar de légume	50000	mg/kg		3	<p>Adopter la disposition révisée 14.1.3.2</p> <p>Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 14.1.3.2</p> <p>Fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF</p>
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	50000	mg/kg	Note 127	3	<p>Adopter la disposition révisée 14.1.3.4</p> <p>Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 14.1.3.4</p> <p>Fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF</p>
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	50000	mg/kg		3	<p>Adopter la disposition révisée 14.1.4</p> <p>Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 14.1.4</p> <p>1) Fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF</p> <p>2) Les doses d'emploi selon les BPF devraient être acceptables en raison de la DJA élevée. Il est suggéré de réexaminer la révocation proposée</p>

<b>Recommandation 3 - Caramel III, - procédé à l'ammoniaque, SIN 150(c)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le caramel III – procédé à l'ammoniaque dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao	100000	mg/kg		3	1) Ne doit pas être ajouté au café, aux substituts de café, au thé, aux infusions d'herbes ainsi qu'aux produits similaires 2) Utilisé pour colorer les boissons à base de café 3) Si une valeur numérique est exigée, nous soutenons l'adoption du niveau proposé à l'étape 5/8 à partir des informations fournies sur l'emploi des colorants de caramel dans les cafés en boîte et les allongeurs de café. Les niveaux maximaux conformes aux BPF devraient être acceptés en raison de la DJA élevée et de l'innocuité de ce colorant qui a fait ses preuves avec le temps
15.0	Amuse-gueule salés	10000	mg/kg		3	Donne un niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF dans cette catégorie.

<b>Recommandation 4 - Caramel III – procédé à l'ammoniaque, SIN 150(c)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>réexamine</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le caramel III – procédé à l'ammoniaque dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
05.0	Confiserie	50000	mg/kg		3	La recommandation pour la catégorie mère 5.0 aura un effet de conséquence sur les dispositions adoptées dans les sous catégories 05.1.3, 05.2, 05.3, et 05.4  1) Il n'y a pas d'aliments non normalisés dans la sous catégorie 05.1.1 2) Les normes de produits concernées (CX STAN 105 (Norme Codex pour le cacao en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucre) et CX STAN 141 (Norme Codex pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao) ne contiennent pas de dispositions pour l'emploi de colorants. 3) Utilisé pour colorer les biscuits de riz et les biscuits. 4) Pour conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés) 5) Pour améliorer les propriétés organoleptiques des aliments 6) Le caramel est un des colorants les plus employés dans les aliments. Il est utilisé dans les boissons sans alcool, les produits de boulangerie, les confiseries, les glaces, les sauces et les viandes pour conférer la couleur brune. Voir la recommandation pour la catégorie d'aliments 05.0;
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)		BPF		Adoptée	
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.		BPF		Adoptée	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	20000	mg/kg		Adoptée	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées		BPF		Adoptée	

<b>Recommandation 4 - Caramel III – procédé à l'ammoniaque, SIN 150(c)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>réexamine</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le caramel III – procédé à l'ammoniaque dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						Réviser en conséquence
14.2	Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool	50000	mg/kg		3	La recommandation pour la catégorie mère 14.2 aura des effets de conséquence sur les sous catégories 14.2.1, 14.2.3.3, 14.2.6, et 14.2.7 La recommandation pour la catégorie mère 14.2 aura des effets de conséquence sur les dispositions dans les sous catégories 14.2.2, 14.2.4, et 14.2.5 1) Le besoin technologique dans la catégorie 14.2 est contesté car cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur. 2) L'emploi actuel dans les spiritueux et autres boissons alcoolisées permet de pallier les variations entre les lots des profils de couleur et d'arôme des boissons (ex. 14.2.1) en bouteilles de verre transparent
14.2.1	Bière et boissons maltées		BPF		Adoptée	
14.2.2	Cidre et poiré	1000	mg/kg			
14.2.3.3	Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels		BPF		Adoptée	
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	1000	mg/kg			
14.2.5	Hydromel	1000	mg/kg		6	
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool		BPF		Adoptée	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)		BPF		Adoptée	
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	20000	mg/kg		3	La recommandation pour la catégorie révisée 16.0 aura des effets de conséquence sur la disposition adoptée pour la catégorie d'aliments 16.0, actuellement fixée avec un niveau maximal de 1000 mg/kg. 1) Le besoin technologique est contesté. La justification de l'insuffisance du transfert doit être fournie. 2) Utilisé pour colorer la pâte de soja. 3) Pour améliorer les propriétés organoleptiques des aliments. 4) Les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu 5) Si des dispositions sont proposées pour la catégorie 16, les produits doivent être rigoureusement définis et les emplois des additifs seront limités à ces produits. Dans la grande majorité des cas, les produits sont couverts par les autres catégories d'aliments ou en tant que produits composites (et par conséquent font l'objet de transfert de dispositions)

**CARAMEL IV – PROCÉDE AU SULFITE AMMONIACAL (SIN 150(d))**

21. À sa 29<sup>e</sup> réunion (1985), le JECFA a attribué une DJA de 200 mg/kg de poids corporel/jour pour le caramel IV- procédé au sulfite ammoniacal.

<b>Recommandation 1 – Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal, SIN 150(d)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>interrompe</u> ses travaux sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le caramel IV dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.4.3	Crème épaisse (nature)	5000	mg/kg		3	Il n'est pas prévu que les aliments couverts par cette catégorie contiennent des colorants ajoutés
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, sauf fromage de lactosérum	50000	mg/kg		3	Le besoin technologique est contesté
02.1.2	Matières grasses et huiles végétales	20000	mg/kg		3	Le besoin technologique est contesté, car cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	20000	mg/kg		3	Le besoin technologique est contesté, car cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur
02.2.1.2	Margarine et produits analogues	20000	mg/kg		3	
02.2.1.3	Mélanges de beurre et de margarine	20000	mg/kg		3	Le besoin technologique est contesté, car cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur
02.2.2	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	20000	mg/kg		3	Le besoin technologique est contesté car cet emploi pourrait induire en erreur le consommateur
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	20000	mg/kg		3	Le besoin technologique est contesté car cet emploi pourrait induire en erreur le consommateur
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao		BPF		6	Il n'y a pas d'aliments non normalisés dans la sous catégorie 05.1.1 et les normes de produits correspondantes (105 et 141) ne contiennent pas de dispositions pour l'emploi de colorants
09.1	Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30000	mg/kg	Note 16	3	
09.1.1	Poisson frais		BPF	Notes 3 & 50	6	
14.2	Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en	50000	mg/kg		3	1) Utilisé actuellement dans les spiritueux et autres boissons alcoolisées 2) Pallie les variations de couleur entre les lots 3) Protège le profil d'arôme des boissons (par ex., 14.2.1) en bouteilles de verre transparent

<b>Recommandation 2 - Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal, SIN 150(d)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>révoque</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations		
01.4.3	Crème épaisse (nature)			BPF		Il n'est pas prévu que les aliments couverts par cette catégorie contiennent des colorants ajoutés
09.1	Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes			BPF	Notes 3 & 50	



<b>Recommandation 3 - Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal, SIN 150(d)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	50000	mg/kg	<b>Note 52</b>	3	Adopter la disposition révisée 01.1.2 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 01.1.2 Révision de la disposition adoptée à 150 mg/kg
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	1000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 01.3.2 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 01.3.2 Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF
01.4.4	Produits similaires	5000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 01.4.4 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 01.4.4. Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF
01.5.2	Produits similaires	5000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 01.5.2 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 01.5.2 Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF
01.6.1	Fromages non affinés	50000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 01.6.1 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 01.6.1 Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF 1) Ces colorants peuvent être utilisés pour conférer une couleur distincte à diverses spécialités de fromages, par ex. le fromage aux fruits. Ces autorisations devraient être incluses dans la NGAA 2) Utilisé pour les fromages non affinés, 3) Ces colorants peuvent être utilisés pour conférer une couleur distincte à diverses spécialités de fromages, par ex. le fromage aux fruits
01.6.2	Fromages affinés	50000	mg/kg		3	Adopter dans la catégorie mère 01.6.2
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné		BPF		Adoptée	Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée dans la sous catégorie 01.6.2.2 Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF 1) Ces colorants peuvent être utilisés pour conférer une couleur distincte à diverses spécialités de fromages, par ex. le fromage aux

<b>Recommandation 3 - Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal, SIN 150(d)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						fruits. Ces autorisations devraient être incluses dans la NGAA 2) Utilisé pour colorer la surface de fromages fumés, affinés. 3) Ces colorants peuvent être utilisés pour conférer une couleur distincte à diverses spécialités de fromages, par ex. le fromage aux fruits Changer la catégorie mère 01.6.2
01.6.4	Fromages fondus	50000	mg/kg		3	Adopter dans la catégorie mère 01.6.4
01.6.4.1	Fromage fondu nature		BPF		6	
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	100	mg/kg	Notes 5 & 72	6	Par effet de conséquence, révoquer les dispositions dans les sous catégories 01.6.4.1 et 01.6.4.2 Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF 1) Ces colorants peuvent être utilisés pour conférer une couleur distincte à diverses spécialités de fromages, par ex. le fromage aux fruits. Ces autorisations devraient être incluses dans la NGAA 2) Utilisé pour les fromages à tartiner colorés 3) Ces colorants peuvent être utilisés pour conférer une couleur distincte à diverses spécialités de fromages, par ex. le fromage aux fruits Changer dans la catégorie mère 01.6.4
01.6.5	Produits similaires	50000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 01.6.5 Par effet de conséquence, révoquer la disposition 01.6.5 Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF 1) Ces colorants peuvent être utilisés pour conférer une couleur distincte à diverses spécialités de fromages, par ex. le fromage aux fruits. Ces autorisations devraient être incluses dans la NGAA 2) Utilisé pour colorer le fromage d'imitation 3) Ces colorants peuvent être utilisés pour conférer une couleur distincte à diverses spécialités de fromages, par ex. le fromage aux fruits.
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	50000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 01.7 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 01.7 Révision de la disposition adoptée à 2000 mg/kg
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	20000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 02.4 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 02.4 Révision: fournit le niveau

<b>Recommandation 3 - Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal, SIN 150(d)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	30000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 03.0 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 03.0 Révision de la disposition adoptée à 1000 mg/kg
04.1.2	Fruits transformés	80000	mg/kg		3	Adopter dans la catégorie mère
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile		BPF		Adoptée	04.1.2 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptées dans les sous catégories
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)		BPF		Adoptée	04.1.2.3, 04.1.2.4, 04.1.2.5, 04.1.2.6, 04.1.2.7, 04.1.2.8, 04.1.2.9, et 04.1.2.11
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1500	mg/kg		Adoptée	1) Utilisé pour colorer les fruits transformés; 2) Les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	500	mg/kg		Adoptée	04.1.2.5 - STAN 79 fixe le niveau des colorants de caramel à 200 mg/kg seul ou en association
04.1.2.7	Fruits confits		BPF		Adoptée	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	7500	mg/kg		Adoptée	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits		BPF		Adoptée	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	7500	mg/kg		Adoptée	
04.2.2	Légumes transformés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	<b>50000</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Note 92</b>	3	Adopter dans la catégorie mère 04.2.2 Par effet de conséquence, interrompre les dispositions dans les sous catégories 04.2.2.2, 04.2.2.7 et 04.2.2.8
04.2.2.2	Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines		BPF	Note 76	6	Par effet de conséquence, révoquer les dispositions adoptées dans les sous catégories 04.2.2.3, 04.2.2.4, 04.2.2.5, et 04.2.2.6 Conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés) Changer la catégorie mère 04.2.2
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	500	mg/kg		Adoptée	
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		Adoptée	
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)		BPF		Adoptée	

<b>Recommandation 3 - Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal, SIN 150(d)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
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)		BPF		Adoptée	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10		BPF		6	
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines		BPF		6	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	<b>50000</b>	<b>mg/kg</b>		6	1) Utilisé pour colorer les préparations à base de cacao (sirops); 2) Les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu 3) Compatible avec les doses d'emploi proposées dans les autres catégories d'aliments; actuelle dose d'emploi de 5000 mg/kg dans certaines préparations à base de cacao (sirops) aux États-Unis
05.1.3	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	<b>50000</b>	<b>mg/kg</b>			Adopter la disposition révisée 05.1.3 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 05.1.3 Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF. 1) Utilisé pour colorer les pâtes à tartiner à base de cacao; 2) Les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu 3) Compatible avec les doses d'emploi proposées dans les autres catégories d'aliments; actuelle dose d'emploi de 2000 à 5000 mg/kg dans certaines garnitures au chocolat aux États-Unis
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	<b>50000</b>	<b>mg/kg</b>		6	Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau des BPF 1) Utilisé pour colorer le cacao, le chocolat 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques des aliments 3) Les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu 4) Compatible avec les niveaux proposés dans les autres

<b>Recommandation 3 - Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal, SIN 150(d)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal dans la NGA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						catégories d'aliments. 5) L'utilisation du caramel IV est approuvée pour les confiseries dans la catégorie d'aliments 5.2 (Confiseries dures et tendres, massapains et nougat) aux niveaux des BPF. Les confiseries dans la catégorie 5.2 passent dans la catégorie 5.1.4 quand elles sont enrobées de chocolat. Par conséquent, les doses d'emploi pour les catégories 5.1.4 et 5.2 doivent être examinées simultanément. 6) La dose d'emploi du caramel IV dans les confiseries y compris la réglisse peut être de 10,000 mg/kg
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	50000	mg/kg		6	Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau des BPF
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	50000	mg/kg	<b>Note AA</b>	3	Adopter la disposition révisée 06.3 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 06.3 Révision des dispositions adoptées à 2500 mg/kg
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	50000	mg/kg		3	1) Compatibilité avec l'adoption du caramel classe III pour la même catégorie d'aliments 2) Utilisé pour colorer les nouilles chinoises 3) Les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	50000	mg/kg		3	Compatible avec la norme Codex pour les nouilles instantanées (CX STAN 249)
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	50000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 06.5 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 06.5 Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou volaille)	50000	mg/kg		3	
06.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les gâteaux de riz (type oriental uniquement)	50000	mg/kg		3	
07.1.2	Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)	50000	mg/kg		3	1) Compatibilité avec l'adoption du caramel classe III pour la même catégorie d'aliments 2) Utilisé pour colorer les crackers 3) Les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	50000	mg/kg		3	Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
07.1.4	Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures	50000	mg/kg		3	1) Compatibilité avec l'adoption du caramel classe III pour la même catégorie d'aliments

<b>Recommandation 3 - Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal, SIN 150(d)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						2) Utilisé pour colorer les croûtons 3) Les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu
07.1.5	Pains et petits pains au lait à la vapeur	50000	mg/kg		3	Compatibilité avec l'adoption du caramel classe III pour la même catégorie d'aliments
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	50000	mg/kg		3	Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	50000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 07.2
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)		BPF		Adoptée	Par effet de conséquence interrompre la disposition dans la sous catégorie 07.2.2
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins, etc.)	1200	mg/kg		Adoptée	Par effet de conséquence, révoquer les dispositions adoptées 07.2.1 et 2.3
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)		BPF		Adoptée	Changer le niveau maximal de 50000 mg/kg dans la catégorie mère 07.2
08.0	Viande et produits carnés, volaille et gibier compris		BPF	<b>Notes 3, 4, &amp; 16</b>	8	Révision de la disposition adoptée 08.0 en ajoutant les notes 3, 4, et 16 Par effet de conséquence interrompre la disposition 08.0 à l'étape 3 avec le niveau maximal numérique
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30000	mg/kg	<b>Note 95</b>	3	Adopter la disposition révisée 09.2
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Note 50	6	Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 09.2
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits		BPF	Note 50	6	Interrompre les dispositions dans les sous catégories 09.2.1, 09.2.4.1, et 09.2.5
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Note 50	6	Révision: fournir le niveau maximal numérique en remplacement du niveau des BPF
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30000	mg/kg	<b>Note 95</b>	3	Adopter dans la catégorie mère 09.3
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'oeufs de poisson		BPF	Note 50	Adoptée	Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée dans la sous catégorie 09.3.3
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30000	mg/kg	<b>Note 95</b>	3	Révision de la catégorie mère 09.3 Adopter la disposition révisée 09.4 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 09.4 Révision de la disposition adoptée à 500 mg/kg avec la note 50 1) Utilisé pour colorer les produits traités à la pression et à la chaleur, par ex., les aliments en conserve 2) Compatibilité avec l'adoption du caramel classe III pour la même catégorie d'aliments 3) Les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu

<b>Recommandation 3 - Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal, SIN 150(d)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal dans la NGA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
10.1	Oeufs frais	20000	mg/kg	Note 4	3	Adopter la disposition révisée 10.1 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 10.1 Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF
10.2	Produits à base d'oeufs	20000	mg/kg		3	1) Utilisé pour colorer la soupe à l'œuf et les œufs frits 2) Les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu
10.3	Oeufs en conserve, y compris ceux conservés en base alcaline, salés et en boîte	20000	mg/kg		3	1) Utilisé pour colorer les pidans (œufs de canards en conserve) 2) Les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu
10.4	Desserts à base d'oeufs (par ex., crème anglaise)	20000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 10.4 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 10.4 Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	50000	mg/kg		3	1) Utilisé pour colorer les nappages des gâteaux 2) Les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu
<b>12.2</b>	<b>Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)</b>	<b>100000</b>	<b>mg/kg</b>		3	Adopter dans la catégorie mère 12.2 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée dans la sous catégorie 12.2.2
12.2.2	Assaisonnements et condiments		BPF		Adoptée	Changer le niveau maximal de 100000 mg/kg seulement pour les aliments de la catégorie 12.2
12.3	Vinaigres	100000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 12.3 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 12.3 Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF
12.4	Moutardes	100000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 12.4 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 12.4 Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF
12.5	Potages et bouillons	100000	mg/kg		3	Adopter dans la catégorie mère 12.5
12.5.1	Potages et bouillons prêts pour la consommation, y compris ceux en conserve, en bouteilles ou congelés	3000	mg/kg		Adoptée	Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptées dans les sous catégories 12.5.1 et 12.5.2
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons		BPF		Adoptée	Changer pour 100000 mg/kg dans la catégorie mère 12.5
12.6	Sauces et produits similaires	100000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 12.6 Par effet de conséquence,

<b>Recommandation 3 - Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal, SIN 150(d)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal dans la NGA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						révoquer la disposition adoptée 12.6 Révision de la disposition adoptée à 1500 mg/kg
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	100000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 12.7 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 12.7 Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF
12.9.1	Produits protéiques à base de soja	100000	mg/kg		3	
12.9.3	Caillé de soja semi déshydraté	80000	mg/kg		3	
12.9.5	Autres produits protéiques	100000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 12.9.5 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 12.9.5 Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF
12.10	Produits à base de soja fermenté	100000	mg/kg		3	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	20000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 13.3 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 13.3 Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	20000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 13.4 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 13.4 Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	20000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 13.5 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 13.5 Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF
13.6	Compléments alimentaires	20000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 13.6 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 13.6 Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF dans cette catégorie Le caramel classe IV (SIN 150d) est utilisé en tant que colorant pour les compléments alimentaires (catégorie 13.6) et est spécialement utilisé dans les enveloppes des capsule et les enrobages des comprimés afin



<b>Recommandation 3 - Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal, SIN 150(d)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						<p>de conférer une couleur opaque brune foncée.</p> <p>Une fois transformés, la plupart des compléments alimentaires sont de couleur blanche ou beige, même s'ils contiennent une gamme d'ingrédients actifs. On a constaté que la coloration en surface des produits est la meilleure façon de différencier les produits, à la fois pour la manutention de postproduction et pour la propre reconnaissance et le propre contrôle des consommateurs.</p> <p>Dans certaines capsules molles, les teneurs peuvent se déposer avec le temps produisant une tache disgracieuse sur la surface intérieure de l'enveloppe de la capsule. L'opacité du caramel en tant que colorant peut cacher la tache.</p> <p>La dose d'emploi varie selon l'épaisseur de l'enveloppe de la capsule et son aire de surface, et dans le cas des comprimés selon l'épaisseur de l'enrobage par rapport au poids total du produit. Toutefois toutes les applications devraient être réalisables avec le niveau maximal de 20000 mg / kg.</p>
14.1.2.2	Jus de légumes	50000	mg/kg		3	<p>1) Utilisé pour colorer les jus de légumes</p> <p>2) Les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu</p>
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	50000	mg/kg		3	<p>1) Utilisé pour colorer les concentrés pour jus de légumes</p> <p>2) Les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu</p>
14.1.3.2	Nectar de légume	50000	mg/kg		3	<p>Adopter la disposition révisée 14.1.3.2</p> <p>Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 14.1.3.2</p> <p>Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF</p> <p>1) Utilisé pour colorer le nectar de légumes</p> <p>2) Les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu</p>
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	50000	mg/kg		3	<p>Adopter la disposition révisée 14.1.3.4</p> <p>Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 14.1.3.4</p> <p>Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF</p> <p>1) Utilisé pour colorer les concentrés pour le nectar de légume</p> <p>2) Les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au</p>

<b>Recommandation 3 - Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal, SIN 150(d)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						besoin technologique prévu
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	50000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 14.1.4 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 14.1.4 Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF
14.2.1	Bière et boissons maltées	<b>50,000</b>	<b>mg/kg</b>			Adopter la disposition révisée 14.2.1 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 14.2.1 Réviser le niveau maximal adopté des BPF pour 50,000 mg/kg
14.2.2	Cidre et poiré	<b>1000</b>	<b>mg/kg</b>			Adopter la disposition révisée 14.2.2 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 14.2.2 Réviser le niveau maximal adopté des BPF pour 1000 mg/kg
14.2.3.3	Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels	<b>50,000</b>	<b>mg/kg</b>			Adopter la disposition révisée 14.2..3.3 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 14.2.3.3 Réviser le niveau maximal adopté des BPF pour 50,000 mg/kg
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	<b>1000</b>	<b>mg/kg</b>			Adopter la disposition révisée 14.2.4 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 14.2.4 Réviser le niveau maximal adopté des BPF pour 1000 mg/kg
14.2.5	Hydromel	<b>1000</b>	<b>mg/kg</b>		6	Réviser le niveau maximal adopté des BPF pour 1000 mg/kg
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	<b>50,000</b>	<b>mg/kg</b>			Adopter la disposition révisée 14.2.6 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 14.2.6 Réviser le niveau maximal adopté des BPF pour 50,000 mg/kg
15.0	Amuse-gueule salés	10,000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 15.0 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 15.0 Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau adopté des BPF
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	20000	mg/kg		3	Adopter la disposition révisée 16.0 Par effet de conséquence, révoquer la disposition adoptée 16.0

<b>Recommandation 3 - Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal, SIN 150(d)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						Réviser la disposition adoptée à 1000 mg/kg 1) Utilisé pour colorer les pâtes de soja 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques des aliments

<b>Recommandation 4 - Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal, SIN 150(d)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>réexamine</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
05.0	Confiseries	50000	mg/kg		3	1) Aucun aliment non normalisé dans la sous catégorie 05.1.1 2) Il n'y a pas de dispositions concernant les colorants dans la norme Codex pour le cacao en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucre (norme 105-1981, rev. 1-2001) ou dans la norme Codex pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao (norme 141-1983, rev. 1-2001).
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	50000	mg/kg		3	1) Le besoin technologique est contesté. 2) Le colorant caramel, classe IV, est stable dans les conditions acides, il est donc bien adapté aux applications dans les édulcorants de table, pour conférer une couleur attrayante pour le consommateur La dose maximale d'emploi citée de 50000 mg/kg est adéquate. On demande de maintenir cette entrée pour la catégorie 11.6. 3) le consommateur ne s'attend pas à ce que ce produit soit coloré 4) il a été suggéré d'ajouter une sous catégorie pour les édulcorants de table aromatisés, qui pourraient être colorés
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao	100000	mg/kg		3	1) Utilisé pour colorer les boissons similaires au café 2) Les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu 3) Suggestion est faite que le caramel IV ne devrait pas être autorisé dans tous les aliments de la catégorie d'aliments. Les notes suggérées sont: - Note 142 à l'exclusion des infusions aux herbes - à l'exclusion du thé, du café et des succédanés de café - Note 160

#### **CAROTENOÏDES ((SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f)**

22. À sa 18<sup>e</sup> réunion (1974), le JECFA a attribué une DJA de groupe de 50 mg/kg pc/d à la bêta-apocaroténal -8' (160e), à la bêta-carotène synthétique (160ai), et à l'ester éthylique de l'acide bêta – apocaroténique-8' (160f). À sa 57<sup>e</sup> réunion (2001), le JECFA a attribué à la bêta –carotène issue du *Blakeslea trispora* (160a(ii)) la DJA de groupe pour les bêta-carotènes synthétiques. Ces substances sont répertoriées collectivement dans la NGAA comme caroténoïdes.

<b>Recommandation 1 – Caroténoïdes, SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f</b>					
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>inclue à l'étape 3</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les caroténoïdes dans la NGAA.					
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Justification
08.4	Enveloppes comestibles (par ex. pour saucisses)	100	mg/kg	Note CC	1) Utilisés pour colorer les enveloppes comestibles; les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu. 2) La couleur donne une apparence appétissante agréable. 3) Utilisés dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson (Note 16). 4) 100 mg/kg en tant que bêta-carotène est nécessaire pour réaliser la couleur
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	100	mg/kg	Notes 4, 16 & CC	1) À des fins de coloration. 2) Les dispositions sont déjà adoptées pour les colorants dans la NGAA 3) Soutien en faveur de 100 mg/kg en tant que bêta-carotène
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg		Le groupe de travail recommande l'adoption d'un niveau maximal de 100 mg/kg dans la catégorie d'aliments 09.2 avec les notes 95 et CC.
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3	50	mg/kg		1) Utilisés pour les sirops de sucre liquides; les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu. 2) Utilisé pour colorer les nappages des gâteaux 3) Soutien en faveur d'un emploi maximal à 50 mg/kg en tant que bêta-carotène 3) La catégorie 11.3 couvre les solutions de sucre, les solutions de sucre inverti et les sirop de sucre inverti tels qu'ils sont définis dans la « directive sur les sucres » de l'Union européenne. Il n'y a ni le besoin technologique de colorer ces sucres ni l'autorisation d'utiliser des colorants dans la réglementation de l'Union européenne. 4) Ces produits mélangés sont déjà couverts par la catégorie d'aliments 11.4 de la NGAA ( <i>Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)</i> , qui comprend tous les types de sirops de table, sirops pour les produits de boulangerie fine et les glaces de consommation (par. Ex, sirop au caramel, sirops aromatisés), et les nappages au sucre de décoration (par ex., les cristaux de sucre <u>coloré</u> pour les petits gâteaux – comme dans 11.4) [voir les descripteurs des catégories d'aliments de la NGAA].)
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	50	mg/kg	Note CC	1) Utilisés pour les sirops de nappage; les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu. 2) Utilisés pour colorer les sirops. 3) Soutien en faveur d'un emploi maximal de 50 mg/kg de bêta-carotène, comme pour les carotènes (végétaux) qui est déjà autorisé
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	300	mg/kg		1) Utilisés dans les édulcorants de table; les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu). 2) Conférer une couleur attrayante pour les consommateurs, pour usage domestique
14.2.1	Bière et boissons maltées	200	mg/kg	Note CC	1) Pour colorer les boissons alcoolisées. 2) Les carotènes (végétaux) font l'objet d'une disposition adoptée à 600 mg/kg dans cette catégorie. 3) Soutien en faveur d'un emploi maximal à 200 mg/kg en tant que bêta-carotène

<b>Recommandation 2 – Caroténoïdes, SIN 160a(i), 160a(ii), 160e, 160f</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>interrompe</u> ses travaux sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	300	mg/kg		6	Il n'y a pas d'aliments non normalisés dans cette catégorie et les normes de produits correspondantes prévoient l'emploi des colorants

<b>Recommandation 3 – Les caroténoïdes, SIN 160a(i), 160a(ii), 160e, 160f</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	150	mg/kg	<b>Note 52</b>	6	
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	<b>100</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Note CC</b>	3	1) Autorisés dans la catégorie d'aliments 1.5.2 – lait et poudres de lait et de crème analogues. La disposition dans cette catégorie d'aliments doit être maintenue. 2) <i>Carotènes, Extraits naturels, (végétaux) 160a (ii)</i> sont déjà autorisées à 1000 mg/kg depuis 2005. D'autres carotènes remplissent la même fonction et devraient être répertoriés avec le même niveau dans la NGAA. 3) Les préparations du colorant émulsifié sont utilisées dans les boissons. 4) Autorisés dans la catégorie d'aliments 1.5.2 – lait et poudres de lait et de crème analogues. La disposition dans cette catégorie d'aliments doit être maintenue, elle confère la couleur appropriée à l'aliment. 5) <i>Carotènes, Extraits naturels, (végétaux) 160a (ii)</i> sont déjà autorisées à 1000 mg/kg depuis 2005. D'autres carotènes remplissent la même fonction et devraient être répertoriés avec le même niveau dans la NGAA
01.4	Crème (nature) et produits similaires	<b>20</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Note CC</b>	3	1) Les caroténoïdes sont couramment utilisés en tant que colorants dans la catégorie 1.4.2 – Produits à base de crème et la catégorie 1.4.4 – crème analogues en tant qu'alternative préférée aux colorants artificiels. Le maintien de cette disposition est fortement recommandé. 2) Colorant pour la crème. 3) Les caroténoïdes sont généralement utilisés en tant que colorant dans la catégorie 1.4.2 – produits à base de crème et la catégorie 1.4.4 – crèmes analogues en

<b>Recommandation 3 – Les caroténoïdes, SIN 160a(i), 160a(ii), 160e, 160f</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						tant qu'alternative préférée aux colorants artificiels pour uniformiser la couleur de ces produits. 4) Les colorants sont utilisés pour uniformiser la couleur
01.5.2	Produits similaires	100	mg/kg	Note CC	3	Les colorants sont utilisés pour uniformiser la couleur
01.6.1	Fromages non affinés	100	mg/kg	Note CC	6	1) Les colorants sont utilisés pour uniformiser la couleur 2) Les fromages normalisés entrant dans cette catégorie prévoient l'emploi des caroténoïdes
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	100	mg/kg	Note CC	6	Les colorants sont utilisés pour uniformiser la couleur
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	500	mg/kg	Note CC	3	
01.6.2.3	Fromage râpé (pour reconstitution; par. Ex., pour sauces au fromage)	100	mg/kg	Note CC	3	Divers fromages sont utilisés comme matière première pour fabriquer des poudres, par conséquent les mêmes niveaux de colorant sont présents
01.6.4	Fromages fondus	100	mg/kg	Note CC	6	Le colorant sert à soutenir les différents arômes et types de produits. Divers fromages sont utilisés comme matière première, par conséquent les mêmes niveaux de colorant sont présents. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
01.6.5	Produits similaires	200	mg/kg	Note CC	3	La catégorie 1.6.5 comporte de nouvelles variétés de fromage analogues, dans lesquelles la matière grasse du lait est remplacée par la graisse végétale. Tous ces produits ressemblant au fromage utilisent un colorant pour soutenir les différents arômes et types de produits, comme dans le fromage traditionnel. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	50	mg/kg	Note CC	6	
02.1.2	Huiles et graisses végétales	250	mg/kg	Note CC	6	1) Utilisés pour les huiles et les graisses végétales au Japon, en Corée, à Singapour, en Malaisie et autres. 2) Le niveau maximal exprimé pour le bêta-carotène devrait être de 250 mg/kg
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	250	mg/kg	Note CC	6	1) Utilisés pour colorer le saindoux comestible; les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu. 2) Potentiellement utilisable en utilisant les préparations du colorant émulsifié

<b>Recommandation 3 – Les caroténoïdes, SIN 160a(i), 160a(ii), 160e, 160f</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						3) La norme Codex 19 contient déjà des dispositions relatives aux colorants et la NGAA a adopté des dispositions dans cette catégorie 4) Soutien en faveur du niveau de 250 mg/kg
02.2.1.2 <sup>9</sup>	Margarine et produits analogues	1000	mg/kg		6	Adopter le niveau maximal de 25 mg/kg avec la note CC  Ces caroténoïdes sont déjà autorisés dans le <i>Beurre et le beurre concentré</i> à 25 mg/kg. Ils accomplissent dans ces mélanges la même fonction technologique. Par conséquent les mêmes niveaux pour les mélanges de beurre et de margarine devraient être utilisées.
02.2.1.2	Margarine et produits analogues	25	mg/kg	<b>Note CC</b>	3	
02.2.1.3 <sup>10</sup>	Mélanges de beurre et de margarine	<b>100</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Note CC</b>	6	1) Autorisés dans la catégorie d'aliments 2.1 – matières grasses et huiles essentiellement exemptes d'eau de sorte que la disposition dans cette catégorie d'aliments devrait être maintenue. 2) Les caroténoïdes sont déjà autorisés dans le <i>Beurre et le beurre concentré</i> à 25 mg/kg. Ils accomplissent dans ces mélanges la même fonction technologique. Par conséquent les mêmes niveaux pour les mélanges de beurre et de margarine devraient être utilisées. 3) Utilisés pour les mélanges de beurre et de margarine. 4) Pour conférer la couleur (d'autres couleurs sont autorisées). 5) Nécessaires pour uniformiser la couleur dans ces produits et autorisés dans la catégorie d'aliments 2.1 (matières grasses et huiles essentiellement exemptes d'eau), donc la disposition dans cette catégorie d'aliments doit être maintenue au niveau de 1000 mg/kg, comme indiqué dans les catégories ci-dessus
02.2.2	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	<b>25</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Note CC</b>	6	1) Il y a un besoin technologique de colorer divers produits avec des arômes. 2) Utilisés pour les émulsions 3) Cette catégorie d'aliments comprend les produits allégés du beurre, la margarine et leurs mélanges. Car de tels

<sup>9</sup> CX/FA 08/40/6 propose de réviser le système des catégories alimentaires de la NGAA. Si le CCFA donne son approbation, les catégories d'aliments 02.2.1.1, 02.2.1.2 et 02.2.1.3 seraient supprimées.

<sup>10</sup> CX/FA 08/40/6 propose de réviser le système des catégories alimentaires de la NGAA. Si le CCFA donne son approbation, les catégories d'aliments 02.2.1.1, 02.2.1.2 et 02.2.1.3 seraient supprimées.

<b>Recommandation 3 – Les caroténoïdes, SIN 160a(i), 160a(ii), 160e, 160f</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						produits sont également dérivés du beurre (par ex., "la butterine," un mélange tartinable de beurre avec des huiles végétales) il est logique d'autoriser les caroténoïdes au même niveau que dans le beurre et le beurre concentré. 4) Pour conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés) 5) Cette catégorie d'aliments comprend les produits allégés du beurre, la margarine et leurs mélanges. Vu que de tels produits sont également dérivés du beurre (par ex., "la butterine," un mélange tartinable de beurre avec des huiles végétales) il est logique d'autoriser les caroténoïdes au même niveau que dans le beurre et le beurre concentré
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	200	mg/kg	Note CC	6	1) Pour cette catégorie d'aliments, les carotènes, extraits naturels, (végétaux) 160a (ii) sont déjà autorisées à 1000 mg/kg. D'autres carotènes accomplissent la même fonction technologique et devraient par conséquent être répertoriées avec le même niveau que dans la NGAA. Il est à noter que certaines législations nationales autorisent 200 mg/kg. 2) Utilisés pour les émulsions grasses. 3) Pour conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés) 4) Pour cette catégorie d'aliments les carotènes, extraits naturels, (végétaux) 160a (ii) sont déjà autorisées à 1000 mg/kg. D'autres carotènes accomplissent la même fonction technologique et devraient par conséquent être répertoriés au même niveau que dans la NGAA. Il est à noter que certaines législations nationales autorisent 200 mg/kg.
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	150	mg/kg	Note CC	6	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	200	mg/kg	Note CC	6	
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	1000	mg/kg		3	
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	200	mg/kg		6	1) Restauration de la couleur détruite pendant la production. 2) Les normes Codex 60, 61, 78, 99, 159, 242 contiennent des dispositions relatives aux colorants qui concernent cette catégorie



<b>Recommandation 3 – Les caroténoïdes, SIN 160a(i), 160a(ii), 160e, 160f</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	200	mg/kg		6	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	500	mg/kg		6	
04.1.2.7	Fruits confits	200	mg/kg		6	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	100	mg/kg	Note CC	6	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	150	mg/kg		6	
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	500	mg/kg		3	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	100	mg/kg	Note CC	6	
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	500	mg/kg	Notes 4 & 16	6	
04.2.2.2	Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	1000	mg/kg		3	1) Utilisés pour colorer les graines de tournesol; Les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu. 2) Les fruits et les légumes se décolorent pendant la transformation et l'entreposage. Par conséquent, ils sont utilisés pour restaurer la couleur détruite pendant le traitement thermique 3) Utilisés dans les granulés et les copeaux de pommes de terre séchées 4) Les normes Codex 79 et 80 contiennent des dispositions relatives aux colorants et des dispositions adoptées par la NGAA dans cette catégorie
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	50	mg/kg	Note CC	6	
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	50	mg/kg	Note CC	6	1) Utilisés pour les tubercules; les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu. 2) Restauration de la couleur détruite pendant la production 3) Les normes Codex 55, 58, 81 et 115 contiennent des dispositions relatives aux colorants et des dispositions adoptées par la NGAA dans cette catégorie 4) Pour améliorer les propriétés organoleptiques des aliments.. 5) 50 mg/kg en tant que bêta-carotène sont nécessaires pour réaliser la couleur
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris	50	mg/kg	Note CC	3	1) Utilisé pour colorer le beurre de cacahuètes; les

<b>Recommandation 3 – Les caroténoïdes, SIN 160a(i), 160a(ii), 160e, 160f</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
	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)					niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu. 2) Restauration de la couleur détruite pendant la production 3) Les normes Codex 55, 58, 81 et 115 contiennent des dispositions relatives aux colorants et des dispositions adoptées par la NGAA dans cette catégorie 4) Potentiellement utilisables pour, par ex., les purées de légumes 5) Pour améliorer les propriétés organoleptiques des aliments. 6) 50 mg/kg en tant que bêta-carotène sont nécessaires pour réaliser la couleur
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)	50	mg/kg	Notes CC & 92	6	1) Utilisés pour les légumes marinés dans le vinaigre et sucrés; les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu. 2) Restauration de la couleur détruite pendant la production 3) Les normes Codex 55, 58, 81 et 115 contiennent des dispositions relatives aux colorants et des dispositions adoptées par la NGAA dans cette catégorie. 4) Potentiellement utilisables pour, par ex., les purées de légumes 5) Pour améliorer les propriétés organoleptiques des aliments 6) 50 mg/kg en tant que bêta-carotène sont nécessaires pour réaliser la couleur
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	50	mg/kg	Note CC	3	1) Utilisé pour colorer les légumes fermentés; les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu. 2) Restauration de la couleur détruite pendant la fermentation. 3) Les normes Codex 55, 58, 81 et 115 contiennent des dispositions relatives aux colorants et des dispositions adoptées par la NGAA dans cette catégorie. 4) Potentiellement utilisables pour, par ex., les produits à base de légumes fermentés. 5) Pour améliorer les propriétés organoleptiques des aliments. 6) 50 mg/kg en tant que bêta-carotène sont nécessaires pour réaliser la couleur
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	100	mg/kg	Note CC	6	1) Potentiellement utilisables dans les mélanges de cacao 2) Le colorant sert à soutenir les différents arômes et types de produits

<b>Recommandation 3 – Les caroténoïdes, SIN 160a(i), 160a(ii), 160e, 160f</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les caroténoïdes dans la NGA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	100	mg/kg	Note CC	6	1) Potentiellement utilisables pour les pâtes à fourrer 2) Le colorant sert à soutenir les différents arômes et types de produits
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	100	mg/kg	Note CC	6	1) Utilisés pour les produits au chocolat. 2) Les caroténoïdes sont des pigments naturellement présents, de couleur rouge, jaune et orange. Les caroténoïdes sont utilisés pour colorer les boissons, les aliments surgelés, les pâtes à base de fruits, les bonbons, les produits de boulangerie et les compléments alimentaires. La couleur est une caractéristique importante de l'aliment qui stimule l'attraction pour l'aliment et notre plaisir de manger. Les additifs colorants sont utilisés dans les aliments pour compenser la perte de couleur due à l'exposition à la lumière, à l'air, aux températures extrêmes et à l'humidité ainsi qu'aux conditions d'entreposage. Les additifs colorants stimulent les couleurs qui apparaissent naturellement et corrigent les variations naturelles des couleurs. Les colorants fournissent également une identité de couleur aux aliments qui sinon seraient pour ainsi dire sans couleur. 3) Le colorant sert à soutenir les différents arômes et types de produits
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	100	mg/kg	Note CC	6	Utilisés pour les chocolats d'imitation
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	100	mg/kg	Note CC	6	Le colorant sert à soutenir les différents arômes et types de produits
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	100	mg/kg	Note CC	6	1) <b>Besoin technologique / justification du niveau</b> Le bêta-carotène est généralement utilisé en tant que colorant jaune dans la gomme à mâcher, mais étant donné qu'il est soluble dans l'huile il peut être encapsulé dans la gomme de base et perdre un peu de sa valeur en apparence en tant que couleur. Davantage de colorant est nécessaire pour masquer les édulcorants blancs ainsi que la base de gomme brune/crème lorsque le colorant est ajouté à la formulation durant le mélange. Pour obtenir les teintes de couleurs brillantes acceptables pour le consommateur, la dose d'emploi est beaucoup plus

<b>Recommandation 3 – Les caroténoïdes, SIN 160a(i), 160a(ii), 160e, 160f</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						<p>élevée dans la gomme à mâcher, spécialement pour créer des produits attractifs d'apparence comme le jaune des gommes aromatisées à l'orange. La gamme des caroténoïdes est utilisée en concentrations et en mélanges variés pour obtenir la gamme de colorants désirée. Etant donné que la base de la gomme à mâcher absorbe le colorant, la gomme à mâcher requiert des quantités importantes pour masquer et couvrir les teintes ternes obtenues avec les faibles quantités de colorants. Un minimum de 500 mg/kg est nécessaire pour garantir une couleur acceptable pour le consommateur.</p> <p><b>Innocuité</b> Le JECFA a attribué une DJA de groupe de 5 mg/kg de poids corporel de caroténoïdes SIN 160 e, SIN 160 f, SIN 160 ai, et SIN 160 aii.</p> <p>La consommation de 3mg de gomme à mâcher<sup>11</sup> contenant 500 mg de caroténoïdes pour un adulte de 60 kg résulterait en une ingestion de 1,5 mg de colorant ou à environ 0,5 % de la DJA en supposant que tout le colorant est extrait de la gomme, et en supposant que toute la gomme à mâcher consommée serait colorée à l'aide des caroténoïdes.</p> <p>2) Le colorant sert à soutenir les différents arômes et types de produits</p>
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	100	mg/kg	Note CC	6	<p>1) Utilisés pour les sauces sucrées</p> <p>2) Le colorant sert à soutenir les différents arômes et types de produits</p>
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	200	mg/kg		6	
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	1200	mg/kg	Note CC	3	La norme Codex pour les nouilles instantanées fixe un niveau maximal de 1200 mg/kg en tant que caroténoïdes.
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	150	mg/kg	Note CC	6	
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou volaille)	500	mg/kg		6	
07.1.1	Pains et petits pains	35	mg/kg	Note CC	6	1) Utilisés pour colorer le

<sup>11</sup> Les chiffres recueillis tous les pays de la Communauté économique européenne montre que la consommation journalière par habitant de chewing gum dans la Communauté économique européenne est d'1g/jour. La consommation des gros consommateurs est 3 fois la consommation par habitant comme cela est démontré dans les « Directives pour l'évaluation simple de l'ingestion des additifs alimentaires » de la FAO et de l'OMS, à la 18<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et confirmé par une étude de la Communauté économique européenne menée dans certains pays de la Communauté économique européenne.

<b>Recommandation 3 – Les caroténoïdes, SIN 160a(i), 160a(ii), 160e, 160f</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						<p>pain; les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu.</p> <p>2) Pour colorer les pains spéciaux par ex., le pain à la carotte. 3) Il y a déjà une disposition relative aux colorants dans cette catégorie dans la NGAA</p>
07.1.2	Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)	1000	mg/kg		3	<p>1) Utilisés pour colorer crackers; les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu.</p> <p>2) Dispositions adoptées pour d'autres colorants</p> <p>3) 100 mg/kg en tant que bêta-carotène sont nécessaires pour réaliser la couleur</p>
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	1000	mg/kg		3	<p>1) Utilisés pour colorer les pains au sucre roux; les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu.</p> <p>2) Utilisés pour colorer les pains sucrés aromatisés à l'orange/au citron.</p> <p>3) Pour améliorer les propriétés organoleptiques des aliments.</p> <p>4) 100 mg/kg en tant que bêta-carotène sont nécessaire pour réaliser la couleur</p>
07.1.4	Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures	1000	mg/kg	Note 116	3	<p>1) Utilisés pour colorer les croûtons; les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu.</p> <p>2) 200 mg/kg en tant que bêta-carotène sont nécessaire pour réaliser la couleur</p>
07.1.5	Pains et petits pains au lait à la vapeur	1000	mg/kg		3	<p>1) Utilisés pour colorer les pains vapeur au sucre roux; les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu.</p> <p>2) Utilisé pour colorer les pains sucrés aromatisés à l'orange/au citron</p> <p>3) 100 mg/kg en tant que bêta-carotène sont nécessaire pour réaliser la couleur</p>
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	<b>1000</b>	<b>mg/kg</b>		6	<p>1) Utilisés pour colorer les préparations de gâteaux chauds (crêpes); les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu.</p> <p>2) Utilisé pour colorer les préparations pour gâteaux, par ex., gâteau au citron</p> <p>3) Pour améliorer les propriétés organoleptiques des aliments.</p> <p>4) Autorisés dans un grand nombre de pays, comme les Philippines, l'Inde, la Corée et</p>

<b>Recommandation 3 – Les caroténoïdes, SIN 160a(i), 160a(ii), 160e, 160f</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						autres. 5) La quantité nécessaire pour cette coloration est de 1000 mg/kg
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	100	mg/kg	Note CC	6	
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée)	100	mg/kg	Note 418	6	
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) et séchée	20	mg/kg		6	
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier compris fermentée	20	mg/kg		6	
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement	20	mg/kg		6	
09.1.1	Poisson frais	300	mg/kg	Notes 4, 16, & 50	6	
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg	Notes 95 & CC	3	Adopter dans la catégorie mère 09.2 avec les notes 95 & CC Par effet de conséquence, interrompre les dispositions dans les sous catégories 09.2.1, 09.2.2, 09.2.4.1, 09.2.4.2, et 09.2.5
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 95	6	Réviser les dispositions dans les sous catégories de la catégorie mère 09.2 en adoptant un niveau maximal unique de 100 mg/kg avec les notes 95 et CC
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg	Note 41	6	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	500	mg/kg		6	
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	250	mg/kg		6	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 22	6	
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg	Notes 95 & CC	3	Adopter dans la catégorie mère 09.3 avec les notes 95 & CC Par effet de conséquence, interrompre les dispositions dans les sous catégories 09.3.3 et 09.3.4
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	500	mg/kg		6	
09.3.4	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en semi-conserve (comme la pâte de poisson, par exemple), à l'exclusion des produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	500	mg/kg		6	Réviser les dispositions dans les sous catégories de la catégorie mère 09.3 en adoptant un niveau maximal unique de 100 mg/kg avec les notes 95 et CC
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg	Note 95	6	
10.1	Œufs frais	1000	mg/kg	Note 4	3	
10.2	Produits à base d'œufs	1000	mg/kg		3	Utilisés pour les produits à base d'œufs
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise)	150	mg/kg		6	1) Pour cette catégorie d'aliments les carotènes, extraits naturels, (végétaux) 160a (ii) sont déjà autorisées à 150 mg/kg. D'autres carotènes accomplissent la même fonction technologique et devraient par conséquent être répertoriés avec le même

<b>Recommandation 3 – Les caroténoïdes, SIN 160a(i), 160a(ii), 160e, 160f</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						niveau dans la NGAA. 2) Utilisés pour les crèmes anglaises
12.2.2	Assaisonnements et condiments	500	mg/kg		6	
12.4	Moutardes	300	mg/kg		6	
12.5	Potages et bouillons	300	mg/kg		6	
12.6	Sauces et produits similaires	500	mg/kg		6	
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	50	mg/kg	<b>Note CC</b>	3	
12.9.5	Autres produits protéiques	100	mg/kg		6	Utilisés pour d'autres produits à base de protéines
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	50	mg/kg	<b>Note CC</b>	6	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50	mg/kg	<b>Note CC</b>	6	
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	300	mg/kg	<b>Note CC</b>	6	
13.6	Compléments alimentaires	300	mg/kg	<b>Note CC</b>	6	Les caroténoïdes en tant que bêta-carotène (SIN 160ai et 160a(ii)), le bêta-apocaroténal - 8' (160e) et l'acide bêta-apo-8'-caroténique, ester éthylique ou méthylique (160f) sont utilisés dans les compléments alimentaires (catégorie 13.6) en tant que colorant. Les principaux emplois sont pour colorer l'enveloppe des capsules des compléments alimentaires et pour colorer la solution obtenue avec les comprimés dissolvants / effervescents des compléments alimentaires. La dose d'emploi dans les capsules varie selon l'épaisseur de l'enveloppe des capsules et pour les comprimés effervescents, de l'intensité de la couleur requise pour la boisson obtenue. Cependant toutes les applications de 160ai et 160a(ii) ne devraient pas excéder 600mg / kg et celles pour 160e et 160f ne devraient pas excéder 300 mg/kg. A ces niveaux, la dose d'ingestion moyenne due aux compléments serait respectivement de moins de 5mg et 2,5mg.
14.1.3.2	Nectar de légume	100	mg/kg	<b>Note CC</b>	6	Utilisés pour les nectars de légumes
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	100	mg/kg	<b>Notes 127 &amp; CC</b>	6	Utilisés pour les concentrés de nectars de légumes

<b>Recommandation 3 – Les caroténoïdes, SIN 160a(i), 160a(ii), 160e, 160f</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	100	mg/kg		6	Sur la base de l'emploi des bêta-carotènes en tant que colorants dans cette catégorie
14.2.2	Cidre et poiré	200	mg/kg	<b>Note CC</b>	6	Potentiellement utilisables pour les liqueurs à la poire.
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	200	mg/kg		6	Potentiellement utilisables dans les vins sucrés
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	200	mg/kg		6	1) Potentiellement utilisables dans les boissons alcoolisées. 2) Pour conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés)
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200	mg/kg		6	Potentiellement utilisables dans les boissons alcoolisées.
15.1	Âmuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	400	mg/kg		3	Réviser et adopter la disposition à 100 mg/kg avec la note CC
15.1	Âmuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	<b>100</b>	mg/kg	<b>Note CC</b>	6	
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	100	mg/kg	<b>Note CC</b>	6	

<b>Recommandation 4 - Caroténoïdes, SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>réexamine</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les caroténoïdes Dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
08.1.2	Viande, volaille et gibier compris, fraîche coupée fine ou hachée	100	mg/kg	Notes 4, 16, & 117	6	1) Utilisés pour uniformiser la couleur de la viande crue utilisée dans les produits transformés des catégories 08.1.2, 08.2 et 08.3, comme les hamburger, boulettes de viande, saucisses fraîches, et les pâtés. Par conséquent, les notes 4 et 16 ne doivent pas être appliquées à ces produits. 2) Dispositions adoptées pour d'autres colorants
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	500	mg/kg		6	1) Utilisé pour colorer la pâte de soja; les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu. 2) Utilisés pour les aliments composites qui ne sont pas couverts par d'autres catégories. 3) Le colorant est utilisé pour améliorer les propriétés organoleptiques des aliments 4) Si des dispositions sont proposées pour la catégorie 16, les produits doivent être rigoureusement définis et l'emploi des additifs se limiter à ces produits. Dans la grande majorité des cas, les produits peuvent être couverts par les autres catégories d'aliments ou en tant que produits composites (et par conséquent font l'objet d'un transfert de dispositions).

#### CAROTENES, BETA-(VEGETAUX) (SIN 160a(ii))

23. À sa 28<sup>e</sup> session, la Commission a adopté dans la NGAA plusieurs dispositions relatives à l'emploi des carotènes végétaux.



24. À sa 41<sup>e</sup> réunion (1993), le JECFA a déterminé que les carotènes végétaux étaient acceptables à l'emploi comme colorant à condition que la dose d'emploi ne dépasse pas le niveau normalement présent dans les légumes.

<b>Recommandation 1 – Carotènes, Bêta-(végétaux), SIN 160a(ii)</b>					
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>inclue à l'étape 3</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les carotènes, bêta-(végétaux) dans la NGAA.					
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Justification
01.4.4	Produits similaires	20	mg/kg	Note CC	1) Utilisé pour colorer les produits similaires à la crème; les niveaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu 2) Les succédanés de crème sont des émulsions végétales eau-graisse qui sont colorées. Les colorants sont utilisés pour uniformiser la couleur. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière. 3) Exprimées en tant que bêta-carotène.
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	100	mg/kg	Note CC	1) Utilisées pour colorer les mélanges à base de cacao (sirops); les niveaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	100	mg/kg	Note CC	1) Utilisées pour colorer chocolats d'imitation; les niveaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3	50	mg/kg	Note CC	1) Utilisées pour les sirops de sucre liquides; les niveaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu 2) Utilisées pour colorer les nappages de gâteaux; comme pour 11.4) 3) La catégorie 11.3 couvre les solutions de sucre, les solutions de sucre inverti et les sirop de sucre inverti tels qu'ils sont définis dans la « directive sur les sucres » de l'Union européenne. Il n'y a ni le besoin technologique de colorer ces sucres ni l'autorisation d'utiliser des colorants dans la réglementation de l'Union européenne. 4) Ces produits mélangés sont déjà couverts par la catégorie d'aliments 11.4 de la NGAA ( <i>Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)</i> , qui comprend tous les types de sirops de table, sirops pour les produits de boulangerie fine et les glaces de consommation (par. Ex, sirop au caramel, sirops aromatisés), et les nappages au sucre de décoration (par ex., les cristaux de sucre coloré pour les petits gâteaux – comme dans 11.4) [voir les descripteurs des catégories d'aliments de la NGAA].)
15.3	Amuse-gueules sales à base de poisson	100	mg/kg		1) Utilisées pour colorer les amuse-gueule; les niveaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu 2) Restauration de la couleur détruite pendant la production 3) Conférer la couleur 4) Soutien en faveur de 100 mg/kg pour la catégorie 15.1, qui est techniquement justifié

<b>Recommandation 2 – Carotènes, Bêta-(végétaux), SIN 160a(ii)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>interrompe</b> ses travaux sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les carotènes bêta-(végétaux) dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais		BPF	Note 16	6	
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Note 95	6	

<b>Recommandation 3 - Carotènes, Bêta-(végétaux), SIN 160a(ii)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les carotènes bêta-(végétaux) dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
02.2.1.2 <sup>12</sup>	Margarine et produits analogues	30	mg/kg	Note CC	3	Révision: réviser la disposition adoptée au niveau maximal de 25 mg/kg
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface		BPF	Notes 4 & 16	6	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	100	mg/kg	Note CC	6	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	100	mg/kg	Note CC	6	
04.2.2.2	Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graine	200	mg/kg		3	1) Utilisées pour les graines de tournesol; les niveaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu. 2) Les fruits et les légumes se décolorent pendant la transformation et l'entreposage. Par conséquent, utilisées pour la restauration de la couleur qui a été détruite pendant le traitement thermique. 3) Les normes Codex 79 et 80 contiennent des dispositions relatives aux colorants et des dispositions adoptées dans cette catégorie dans 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, aloès ordinaire), algues marines	1320	mg/kg		3	1) Utilisées pour colorer les légumes conservés au vinaigre, en saumure ou à la sauce de soja; les niveaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu 2) Restauration de la couleur détruite pendant la production; 3) Conférer la couleur; 4) Potentiellement utilisables pour, par ex., les racines; 5) Pour améliorer les propriétés organoleptiques des aliments. 50 mg/kg en tant que bêta-carotène est nécessaire pour réaliser la couleur
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	200	mg/kg		3	1) Utilisées pour colorer les légumes secs et les légumineuses; les niveaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu 2) Restauration de la couleur détruite pendant la production.; 3) Conférer la couleur – les normes Codex 55, 58, 81 et 115 contiennent des dispositions relatives aux colorants la NGAA a adopté des dispositions dans cette catégorie; 4) Potentiellement utilisables pour, par ex., les racines; et 5) Pour améliorer les

<sup>12</sup> CX/FA 08/40/6 propose de réviser le système des catégories alimentaires de la NGAA. Si le CCFA donne son approbation, les catégories d'aliments 02.2.1.1, 02.2.1.2 et 02.2.1.3 seraient supprimées.

<b>Recommandation 3 - Carotènes, Bêta-(végétaux), SIN 160a(ii)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les carotènes bêta-(végétaux) dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						propriétés organoleptiques des aliments. 50 mg/kg en tant que bêta-carotène est nécessaire pour réaliser la couleur
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	100	mg/kg	Note CC	3	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	100	mg/kg	Note CC	6	Adopter 100 mg/kg avec la note CC
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	1000	mg/kg		3	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	1000	mg/kg		3	1) L'emploi d'autres colorants comme le caramel classe III, est adopté dans cette catégorie d'aliments 2) Utilisées pour colorer les nouilles chinoises; les niveaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu 3) La bêta-carotène confère la couleur et sert à soutenir les différents arômes et types de produits
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	1000	mg/kg		3	Par souci de compatibilité avec la norme Codex 249
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	100	mg/kg	Note CC	3	1) Utilisées pour colorer les préparations de gâteaux chauds (crêpes); les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu). 2) Utilisées pour colorer les préparations pour gâteaux, par ex., gâteau au citron 3) Pour améliorer les propriétés organoleptiques des aliments. 4) Autorisés dans un grand nombre de pays, comme les Philippines, l'Inde, la Corée et autres.
09.1.1	Poisson frais	100	mg/kg	Notes 4, 16, 50, & CC	6	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	1000	mg/kg	Note 95	3	
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	500	mg/kg		3	Adopter dans la sous catégorie 12.2.2 seulement. Par effet de conséquence, interrompre la disposition dans la catégorie mère 12.2
12.2.2	Assaisonnements et condiments	500	Mg/kg		3	Changer la sous catégorie 12.2.2, seulement
12.10.3	Pâte de soja fermenté (par exemple, miso)	1000	mg/kg		6	Utilisé dans le miso
14.1.2.2	Jus de légumes	2000	mg/kg		3	1) Potentiellement utilisables en tant que colorant pour le jus de légume. 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment, est préféré aux colorants synthétiques
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	2000	mg/kg	Note 127	3	1) Potentiellement utilisables en tant que colorant pour les légumes 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment, est préféré aux colorants synthétiques
14.1.3.2	Nectar de légume	100	mg/kg	Note CC	3	1) Utilisées pour les nectars

<b>Recommandation 3 - Carotènes, Bêta-(végétaux), SIN 160a(ii)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les carotènes bêta-(végétaux) dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						de légumes; les niveaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu 2) Les légumes se décolorent pendant la transformation et l'entreposage. Par conséquent, utilisées pour la restauration de la couleur qui a été détruite pendant le traitement thermique
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	100	mg/kg	Notes 127 & CC	3	1) Utilisées pour les concentrés de nectar de légume; les niveaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu) 2) Les légumes se décolorent pendant la transformation et l'entreposage. Par conséquent, utilisées pour la restauration de la couleur qui a été détruite pendant le traitement thermique
15.1	Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	25	mg/kg		6	Adopter 100 mg/kg avec la note CC 1) Potentiellement utilisables pour les amuse-gueules à base de pommes de terre. Amuse-gueule.
15.1	Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	100	mg/kg	Note CC	3	2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques des aliments, de préférence aux colorants synthétiques 3) Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	20000	mg/kg		3	Colorant d'enrobage
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	1000	mg/kg		3	Utilisées dans les aliments composites

<b>Recommandation 4 – Carotènes, bêta-(végétaux), SIN 160a(ii)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>réexamine</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les carotènes bêta-(végétaux) dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée	20	mg/kg	Notes 4, 16, & 117	6	1) Utilisées pour uniformiser la couleur de la viande crue utilisée dans les produits transformés des catégories 08.1.2, 08.2 et 08.3, comme les hamburgers, les boulettes de viande, les saucisses fraîches et les pâtés. Par conséquent, les notes 4 et 16 ne doivent pas être appliquées à ces produits. 2) Suggestion: augmenter le niveau jusqu'à 100 mg/kg de substance colorante en tant que caroténoïdes 3) Soutien en faveur de l'inclusion des notes 4 et 16; soutien en faveur de l'exclusion des notes 4 et 16

### CANTHAXANTHINE (SIN 161g)

25. À sa 28<sup>e</sup> session, la Commission a adopté dans la NGAA une disposition relative à l'emploi de la canthaxanthine.
26. Le JECFA (1995) a attribué une DJA de 0,03 mg/kg de poids corporel/jour pour la canthaxanthine.

27. À sa 30<sup>e</sup> session, le CCFA a demandé au JECFA de procéder à des estimations de l'ingestion liée à la canthaxantine sur la base des doses maximales d'emploi provisoires inscrites dans la NGAA et dans les données nationales de consommation alimentaire. À sa 53<sup>e</sup> réunion (1999), le JECFA a conclu que l'ingestion alimentaire de la canthaxanthine dépassait la DJA de 0-0,03 mg/kg pc. L'exposition indirecte à travers l'emploi de la canthaxanthine en tant que colorant dans les aliments pour animaux est la source majeure de canthaxanthine dans les aliments. Le JECFA a toutefois conclu que l'ingestion à long terme de canthaxanthine a peu de chance d'excéder la DJA.

#### Recommandation 1 – Canthaxanthine, SIN 161g

Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40<sup>e</sup> session, le CCFA **interrompe** ses travaux sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la canthaxanthine dans la NGAA.

No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
02.1.2	Matières grasses et huiles végétales		BPF		6	
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales		BPF		6	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco		BPF		6	
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		BPF		6	
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée	1000	mg/kg	Note 94	6	

#### Recommandation 2 - Canthaxanthine, SIN 161g

Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40<sup>e</sup> session, le CCFA **adopte** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la canthaxanthine dans la NGAA.

No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	15	mg/kg		6	
01.6.1	Fromages non affinés	15	mg/kg		6	
01.6.2	Fromages affinés	15	mg/kg		6	
01.6.4	Fromages fondus	15	mg/kg		6	
01.6.5	Produits similaires	15	mg/kg		6	
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	15	mg/kg		6	
02.2.1.3 <sup>13</sup>	Mélanges de beurre et de margarine	15	mg/kg		6	
02.2.2	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	15	mg/kg		6	
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	15	mg/kg		6	
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	15	mg/kg		6	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	200	mg/kg		6	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	15	mg/kg		6	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	15	mg/kg		6	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	15	mg/kg		6	
04.2.2.2	Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	10	mg/kg		6	
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	15	mg/kg		6	

<sup>13</sup> CX/FA 08/40/6 propose de réviser le système des catégories alimentaires de la NGAA. Si le CCFA donne son approbation, les catégories d'aliments 02.2.1.1, 02.2.1.2 et 02.2.1.3 seraient supprimées.

<b>Recommandation 2 - Canthaxanthine, SIN 161g</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la canthaxanthine dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	15	mg/kg		6	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	15	mg/kg		6	Adopter 15 mg/kg
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	50	mg/kg		3	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	15	mg/kg		6	Utilisée dans les aliments de la catégorie 06.4.2
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	15	mg/kg		6	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	15	mg/kg		6	
07.0	Produits de boulangerie	15	mg/kg		6	
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée)	100	mg/kg	Note 118		
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	35	mg/kg	Note 95	6	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	100	mg/kg		6	Nécessaire pour corriger/améliorer/renforcer la couleur de la sauce à la tomate utilisée dans les produits sans affecter la couleur du poisson –de la viande dans le processus à température élevée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	15	mg/kg	Note 22	6	
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	15	mg/kg		6	
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	15	mg/kg		6	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise)	15	mg/kg		6	
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3	15	mg/kg		6	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	15	mg/kg		6	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	20	mg/kg		6	
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	30	mg/kg	Note 127	6	
12.6	Sauces et produits similaires	100	mg/kg		6	
14.1.4.2	Boissons à base d'eau aromatisée, non gazeuses, y compris punchs et poudres du type Kool-aid	5	mg/kg		6	La canthaxanthine est d'un emploi limité dans certains jus de fruits car elle confère une teinte différente dans le spectre jaune-orange-rouge qui est généralement assez différente des autres carotènes. Nous pensons que 5 mg/kg représentent les doses d'emploi actuelles dans certains jus de fruits
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau aromatisée	5	mg/kg	Note 127	6	1) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment 2) Niveau maximal au Brésil, en Argentine, en Uruguay et au Paraguay. La législation est de 35 mg/kg. Utilisée pour stabiliser la couleur identique à la couleur naturelle.

<b>Recommandation 2 - Canthaxanthine, SIN 161g</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la canthaxanthine dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	5	mg/kg		6	Colorant stable pour les boissons alcoolisées
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	5	mg/kg		3	
15.1	Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	45	mg/kg		6	Colorant stable, identique à la couleur naturelle
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	80	mg/kg	Note 2	6	

<b>Recommandation 3 – Canthaxanthine, SIN 161g</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA réexamine les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la canthaxanthine dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	15	mg/kg		6	<p>1) <b>Justification technique</b> La canthaxanthine, comme les autres colorants utilisés dans la gomme à mâcher, appartient à une large gamme de colorants qui permet d'adapter la couleur au goût préféré des consommateurs</p> <p><b>Innocuité</b> La canthaxanthine n'est pas utilisée dans un grand nombre de produits à base de gomme à mâcher. Par conséquent, elle n'est pas consommée par un grand nombre de personnes. Pour une dose maximale d'emploi de 30 mg/kg, et une consommation de 3g par jour, en supposant que pendant la mastication, 100% de la canthaxanthine contenue est ingérée, cela revient à ingérer seulement 5% de la DJA.</p> <p>3) La DJA de la canthaxanthine est très basse et elle n'est autorisée que dans les saucisses françaises dans la Communauté européenne.</p>

### EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN (SIN 163(ii))

28. À sa 26<sup>e</sup> réunion (1982), le JECFA a attribué une DJA de 2,5 mg/kg de poids corporel/jour pour l'extrait de peau de raisin.

<b>Recommandation 1 – Extrait de peau de raisin (SIN 163(ii))</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>inclue à l'étape 3</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'extrait de peau de raisin dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations		Justification
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	200	mg/kg	Note DD		<p>1) Utilisé pour les préparations à base de cacao; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique</p> <p>2) Le colorant sert à soutenir les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.</p> <p>3) Soutien en faveur de la dose maximale d'emploi de 200 mg/kg de pigment</p>
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	200	mg/kg	Note DD		<p>1) Utilisé pour les garnitures; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique</p> <p>2) Le colorant sert à soutenir les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.</p> <p>3) Soutien en faveur de la dose maximale d'emploi de 200 mg/kg de pigment.</p>
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	200	mg/kg	Note DD		<p>1) Utilisé pour les produits à base de chocolat; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique</p>

<b>Recommandation 1 – Extrait de peau de raisin (SIN 163(ii))</b>					
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>inclue à l'étape 3</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'extrait de peau de raisin dans la NGAA.					
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Justification
					2) Le colorant sert à soutenir les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière. 3) Soutien en faveur de la dose maximale d'emploi de 200 mg/kg de pigment. 4) La recommandation du groupe de travail actuel est d'adopter 500 mg/kg pour la catégorie 5.2 (Confiseries dures et tendres, massepains et nougats). Les bonbons couverts par la catégorie 5.2 passent dans la catégorie 5.1.4 quand ils sont enrobés de chocolat. Des exemples de ces produits sont les menthes enrobées de chocolat (par ex., les Altoïds enrobés de chocolat noir), les boules de gomme enrobées de chocolat, les massepains enrobés de chocolat, les nougats enrobés de chocolat, etc. Par conséquent, la même dose d'emploi d'extrait de pépin de raisin autorisée dans la catégorie 5.2 devrait être autorisée dans les confiseries de la catégorie 5.1.4 Cacao et chocolat.
15.3	Amuse-gueule salés à base de poisson	500	mg/kg		1) Utilisé pour colorer les amuse-gueule; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique. 2) Utilisé pour restaurer la couleur détruite pendant la production.

<b>Recommandation 2 – Extrait de peau de raisin, SIN 163(ii)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>interrompe</u> ses travaux sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'extrait de peau de raisin dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique	
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	1500	mg/kg		3	Pas de justification technologique
01.6.1	Fromages non affinés	1000	mg/kg		3	Pas de justification technologique
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	125	mg/kg		6	Pas de justification technologique
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines		BPF	Note 16	6	Pas de justification technologique
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	1500	mg/kg		3	Transférer dans la sous-catégorie. Voir recommandation 2

<b>Recommandation 3 - Extrait de peau de raisin, SIN 163(ii)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'extrait de peau de raisin dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	150	mg/kg	Notes & DD 52	3	Un niveau maximal de 150 mg/kg d'anthocyanine est nécessaire pour soutenir les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
01.4	Crème (nature) et produits similaires	1500	mg/kg		3	Adopter dans la sous-catégorie 01.4.4 seulement.
01.4.4	Produits similaires	150	mg/kg	Note DD		Par effet de conséquence, interrompre la disposition dans la catégorie mère 01.4 1) Transférer de la catégorie mère. 2) Les colorants sont utilisés pour uniformiser la couleur 3) Utilisé pour colorer les produits



<b>Recommandation 3 - Extrait de peau de raisin, SIN 163(ii)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'extrait de peau de raisin dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						similaires à la crème; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique 4) Soutien en faveur de la dose maximale d'emploi de 150 mg/kg de pigment nécessaire 5) Utilisé dans les succédanés du lait et de la crème consistant en une émulsion végétale huile-eau, qui sont colorés. 6) Des colorants sont déjà adoptés dans cette catégorie
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	150	mg/kg	Note DD	3	1) Utilisé comme colorant les produits similaires au lait, par ex., le lait à la fraise; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique 1) Utilisé dans les succédanés du lait et de la crème consistant en une émulsion végétale huile-eau, qui sont colorés. 2) Les colorants sont utilisés pour uniformiser la couleur. 3) Des colorants sont déjà adoptés dans cette catégorie. 4) Soutien en faveur de la dose maximale d'emploi de 150 mg/kg de pigment qui est nécessaire
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	1000	mg/kg		3	
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	1000	mg/kg		3	
01.6.5	Produits similaires	1000	mg/kg		3	
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	200	mg/kg	Note DD	6	200 mg/kg de pigment est nécessaire pour soutenir les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	200	mg/kg	Note DD	3	200 mg/kg de pigment est nécessaire pour soutenir les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	1000	mg/kg		3	Adopter 100 mg/kg avec la note DD 1) Pour conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés) 2) Utilisé pour les sorbets
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	100	mg/kg	Note DD	6	3) 200 mg/kg de pigment est nécessaire pour soutenir les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface		BPF	Notes 4 & 16	6	
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	1500	mg/kg		3	
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	1500	mg/kg		3	1) Utilisé pour colorer les fruits en bocaux; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique) 2) Les fruits se décolorent pendant la transformation et l'entreposage. Par conséquent, le colorant est utilisé pour restaurer la couleur détruite pendant le traitement thermique
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	500	mg/kg	Note DD	3	500 mg/kg de pigment est nécessaire pour soutenir les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière

<b>Recommandation 3 - Extrait de peau de raisin, SIN 163(ii)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'extrait de peau de raisin dans la NGAA.						
<b>No. de catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Niveau maximal</b>		<b>Observations</b>	<b>Étape</b>	<b>Justification fournie au groupe de travail électronique</b>
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	500	mg/kg	Note DD	6	500 mg/kg de pigment est nécessaire pour soutenir les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	500	mg/kg	Note DD	3	500 mg/kg de pigment est nécessaire pour soutenir les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	500	mg/kg	Note DD	3	500 mg/kg de pigment est nécessaire pour soutenir les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	500	mg/kg	Note DD	3	500 mg/kg de pigment est nécessaire pour soutenir les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	500	mg/kg	Note DD	3	500 mg/kg de pigment est nécessaire pour soutenir les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
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	100	mg/kg	Note DD	6	Pour conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés)
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)	100	mg/kg	Note DD	3	1) Utilisé pour les purées de légumes. 2) Pour conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés) 3) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
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)	100	mg/kg	Note DD	3	1) Utilisés dans les desserts à base de légumes et les légumes marinés sucrés. 2) Pour conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés) 3) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	100	mg/kg	Note DD	3	1) Utilisés dans les légumes fermentés. 2) Pour conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés) 3) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	200	mg/kg	Note DD	3	Le colorant soutient les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière

<b>Recommandation 3 - Extrait de peau de raisin, SIN 163(ii)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'extrait de peau de raisin dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	500	mg/kg	Note DD	3	Le colorant soutient les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	500	mg/kg	Note DD	6	<p><b>1) Besoin technologique / justification du niveau</b></p> <p>Les anthocyanes sont solubles dans l'eau, difficiles à disperser dans la gomme à mâcher et sont de nature amphotère, possédant quatre formes tributaires du pH. Jusqu'à un pH de 3.8 les extraits commerciaux sont de teinte rouge rubis mais lorsque le pH augmente, la teinte du colorant devient plus bleue, moins intense et moins stable. Des quantités considérables doivent être utilisées pour atteindre une coloration acceptable de la gomme à mâcher qui réponde aux attentes du consommateur, lorsque des colorants 'naturels' sont utilisés. Suite aux contraintes liées au pH pour stabiliser le colorant, les anthocyanes ne sont généralement pas utilisés dans les produits avec un pH supérieur à 4.2. L'effet du colorant est très faible et des teneurs élevées du colorant sont nécessaires pour accomplir un bon effet de teinture et pour obtenir une certaine stabilité dans la gomme et masquer l'édulcorant ainsi que les couleurs de base. Les produits sont raisonnablement stables à la chaleur mais davantage de colorant est souvent nécessaire pour conférer une apparence satisfaisante lorsque des températures élevées de transformation sont requises qui entraînent la perte de la couleur et le brunissement.</p> <p>Comme ce colorant est soluble à l'eau, il peut être associé avec des colorants non solubles à l'eau (ponceau 4R) pour réaliser les changements de couleur tout particulier qui ont lieu durant la mastication et qui peuvent être associés à des changements d'arôme. C'est un colorant clé soluble à l'eau qui est stable dans la gomme à mâcher aromatisée acide</p> <p>Un minimum de 10000 mg/kg est nécessaire pour obtenir une couleur acceptable pour le consommateur.</p> <p><b>Innocuité</b></p> <p>Le JECFA a attribué une DJA de 2.5 mg/kg de poids corporel pour l'extrait de peau de raisin. La consommation de 3g de gomme à mâcher<sup>14</sup> contenant 10000 Mg/kg d'extrait de peau de raisin par un adulte de 60kg entraînerait l'ingestion de 30 mg /jour, ou 5% de la DJA. Ceci suppose 100% d'extraction du colorant durant la mastication et suppose que tous les produits à base de gomme à</p>

<sup>14</sup> Les chiffres recueillis tous les pays de la Communauté économique européenne montre que la consommation journalière par habitant de chewing gum dans la Communauté économique européenne est d'1g/jour. La consommation des gros consommateurs est 3 fois la consommation par habitant comme cela est démontré dans les « Directives pour l'évaluation simple de l'ingestion des additifs alimentaires » de la FAO et de l'OMS, à la 18<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et confirmé par une étude de la Communauté économique européenne menée dans certains pays de la Communauté économique européenne

<b>Recommandation 3 - Extrait de peau de raisin, SIN 163(ii)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'extrait de peau de raisin dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						mâcher sont colorés à l'extrait de peau de raisin. 2) Le colorant soutient les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	500	mg/kg	Note DD	3	Le colorant soutient les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	200	mg/kg		6	1) Utilisé pour colorer les céréales pour petit déjeuner; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique. 2) Le colorant soutient les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière. 3) Soutien en faveur de la dose maximale d'emploi de 200 mg/kg de pigment.
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	200	mg/kg	Note DD	3	
07.0	Produits de boulangerie	1500	mg/kg		3	Adopter dans les sous catégories 07.1.2 et 07.1.4 seulement.
07.1.2	<b>Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)</b>	200	mg/kg	Note DD		Par effet de conséquence, interrompre la disposition dans la catégorie mère 07.0 Réviser les catégories des aliments spéciaux (07.1.2 et 07.1.4) seulement
07.1.4	<b>Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures</b>	200	mg/kg	Note DD		1) On vend des produits de boulangerie qui utilisent des raisins colorés; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique 2) Les colorants sont nécessaires pour identifier l'arôme. <b>07.1.2 -1) Utilisé pour les crackers; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique.</b> <b>2) Les colorants sont nécessaires pour identifier l'arôme et pour conférer la couleur.</b> <b>3) Soutien en faveur de la dose maximale d'emploi de 200 mg/kg de pigment qui est nécessaire</b> <b>07.1.4 -1) Utilisé pour colorer les croûtons; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique.</b> <b>2) Les colorants sont nécessaires pour identifier l'arôme.</b> <b>3) Soutien en faveur de la dose maximale d'emploi de 200 mg/kg de pigment qui est nécessaire</b>
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux	5000	mg/kg	Notes 4 & 16	3	Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi d'un ou plusieurs colorants est justifié
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée	1000	mg/kg	Notes 4, 16, & 94	6	1) Le colorant est nécessaire pour donner au produit une apparence appétissante
08.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux	5000	mg/kg		3	1) Pour conférer la couleur (d'autres couleurs sont autorisées) 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée)	5000	mg/kg		3	1) Pour conférer la couleur (d'autres couleurs sont autorisées) 2) Pour améliorer les propriétés

<b>Recommandation 3 - Extrait de peau de raisin, SIN 163(ii)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'extrait de peau de raisin dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						organoleptiques de l'aliment
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée finement hachée et séchée	5000	mg/kg	Note 16	3	Le colorant est nécessaire pour donner au produit une apparence appétissante
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier inclus, non traitée thermiquement, transformée, finement hachée et fermentée	5000	mg/kg	Note 16	3	Le colorant est nécessaire pour donner au produit une apparence appétissante
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	5000	mg/kg	Note 16	3	Le colorant est nécessaire pour donner au produit une apparence appétissante
08.3.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et congelée	5000	mg/kg	Note 16	3	Le colorant est nécessaire pour donner au produit une apparence appétissante
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	5000	mg/kg		3	
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	<b>Note 16</b>	3	Potentiellement utilisables pour les produits de la pêche
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en pâte, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Notes 16 & <b>95</b>	6	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	500	mg/kg	<b>Note 95</b>	3	Aliments transformés aromatisés avec par ex., une sauce aux raisins colorés
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1000	mg/kg	Notes 16 & <b>95</b>	3	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1000	mg/kg	Note 22	3	
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée	500	mg/kg	Note 16	3	
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	1500	mg/kg	Note 16	3	
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	1500	mg/kg		3	
09.3.4	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en semi-conserve (comme la pâte de poisson, par exemple), à l'exclusion des produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	1500	mg/kg	Note 16	3	
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1500	mg/kg	<b>Note 16</b>	3	
10.1	Oeufs frais	1500	mg/kg	Note 4	3	Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi d'un ou plusieurs colorants est justifié
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise)	<b>200</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Note DD</b>	3	Le colorant soutient les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière

<b>Recommandation 3 - Extrait de peau de raisin, SIN 163(ii)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'extrait de peau de raisin dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	1500	mg/kg		3	Adopter dans la sous catégorie 12.2.2 seulement.
<b>12.2.2</b>	<b>Assaisonnements et condiments</b>	<b>1500</b>	<b>mg/kg</b>			Par effet de conséquence, interrompre la disposition dans la catégorie mère 12.2 Réviser la sous catégorie 12.2.2 seulement
12.4	Moutardes	<b>200</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Note DD</b>	3	
12.5	Potages et bouillons	<b>500</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Note DD</b>	3	
12.6.1	Sauces émulsionnées ou claires (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Note DD</b>	3	
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Note DD</b>	3	
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Note DD</b>	3	
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	1500	mg/kg		3	
12.9.5	Autres produits protéiques	500	mg/kg		3	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	<b>250</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Note DD</b>	3	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	<b>250</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Note DD</b>	3	
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	<b>250</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Note DD</b>	3	
13.6	Compléments alimentaires	<b>250</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Note DD</b>	3	L'extrait de peau de raisin (SIN: 163ii) est utilisé dans les compléments alimentaires (catégorie 13.6) pour colorer les enrobages dans le cas des capsules. Une fois transformés, la plupart des compléments alimentaires sont de couleur blanche ou beige, même s'ils contiennent une gamme d'ingrédients actifs. On a constaté que la coloration en surface des produits est la meilleure façon de différencier les produits, à la fois pour la manutention de postproduction et pour la propre reconnaissance et le propre contrôle des consommateurs. Les doses d'emploi varient selon l'épaisseur de l'enrobage ou de l'enveloppe de la capsule et de l'intensité de la couleur requise. Toutefois toutes les applications devraient être réalisables avec le niveau maximal de 1500mg / kg basé sur la teneur du composant de couleur. L'extrait de peau de raisin est une alternative préférée aux colorants artificiels.
14.1.3.2	Nectar de légumes	1500	mg/kg		3	1) Utilisé pour les nectars de légume; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique 2) Les légumes se décolorent pendant la transformation et l'entreposage. Par conséquent, le colorant est utilisé pour restaurer la couleur détruite pendant la transformation thermique. 3) Soutien en faveur de la dose maximale d'emploi de 150 mg/kg de

<b>Recommandation 3 - Extrait de peau de raisin, SIN 163(ii)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'extrait de peau de raisin dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						<p>pigment qui est nécessaire</p> <p>4) Si l'emploi est sans risque et que l'étiquetage du produit est honnête et n'induit pas en erreur, cela suffit à assurer la protection du consommateur.</p> <p>5) Les États-Unis ont établi les conditions d'emploi sans risque de l'extrait de pépin de raisin dans les boissons plates et gazeuses et de type Kool-aid, les bases de boissons et les boissons alcoolisées</p>
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	1500	mg/kg	<b>Note 127</b>	3	<p>1) Utilisé pour les concentrés pour nectar de légumes; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique.</p> <p>2) Les légumes se décolorent pendant la transformation et l'entreposage. Par conséquent, le colorant est utilisé pour restaurer la couleur détruite pendant la transformation thermique.</p> <p>3) Soutien en faveur de la dose maximale d'emploi de 150 mg/kg de pigment qui est nécessaire</p> <p>4) Si l'emploi est sans risque et que l'étiquetage du produit est honnête et n'induit pas en erreur, cela suffit à assurer la protection du consommateur. Les États-Unis ont établi les conditions d'emploi sans risque de l'extrait de pépin de raisin dans les boissons plates et gazeuses et de type Kool-aid, les bases de boissons et les boissons alcoolisées</p>
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Note DD</b>	6	
14.2.1	Bière et boissons maltées	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Note DD</b>	3	
14.2.2	Cidre et poiré	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Note DD</b>	3	
14.2.3.2	Vins mousseux et pétillants	1500	mg/kg		3	<p>1) Utilisé pour les vins pétillants; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique);</p> <p>2) Le colorant est utilisé pour conférer la couleur.</p> <p>3) Soutien en faveur de la dose maximale d'emploi de 300 mg/kg de pigment qui est nécessaire;</p> <p>4) Si l'emploi est sans risque et que l'étiquetage du produit est honnête et n'induit pas en erreur, cela suffit à assurer la protection du consommateur. Les États-Unis ont établi les conditions d'emploi sans risque de l'extrait de pépin de raisin dans les boissons plates et gazeuses et de type Kool-aid, les bases de boissons et les boissons alcoolisées.</p> <p>5) Dans la norme de l'OIV pour les pratiques œnologiques, aucun colorant n'est autorisé dans les vins (de raisin)(catégorie 14.2.3). Leur entrée dans ces catégories ne semblent pas technologiquement justifiée et pourrait induire en erreur le consommateur. Dans la proposition incluse dans la circulaire 2007/28-FA (page14), l'extrait de pépin de raisin est considéré comme un enocyanine, dont le numéro de SIN est 163ii.</p> <p>Cependant, dans le processus de fabrication du vin, l'extrait de pépin de</p>

<b>Recommandation 3 - Extrait de peau de raisin, SIN 163(ii)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'extrait de peau de raisin dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						raisin est autorisé pour produire l'effet tannique, mais pas en tant que colorant
14.2.3.3	Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels	1500	mg/kg		3	1) Utilisé pour les vins mutés; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique 2) Soutien en faveur de la dose maximale d'emploi de 300 mg/kg de pigment qui est nécessaire; 3) Si l'emploi est sans risque et que l'étiquetage du produit est honnête et n'induit pas en erreur, cela suffit à assurer la protection du consommateur. Les États-Unis ont établi les conditions d'emploi sans risque de l'extrait de pépin de raisin dans les boissons plates et gazeuses et de type Kool-aid, les bases de boissons et les boissons alcoolisées. 4) Dans la norme de l'OIV pour les pratiques œnologiques, aucun colorant n'est autorisé dans les vins (de raisin)(catégorie 14.2.3). Leur entrée dans ces catégories ne semblent pas technologiquement justifiée et pourrait induire en erreur le consommateur. Dans la proposition incluse dans la circulaire 2007/28-FA (page14), l'extrait de pépin de raisin est considéré comme un enocyanine, dont le numéro de SIN est 163ii. Cependant, dans le processus de fabrication du vin, l'extrait de pépin de raisin est autorisé pour produire l'effet tannique, mais pas en tant que colorant
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	300	mg/kg	Note DD	3	
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	300	mg/kg	Note DD	3	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	300	mg/kg	Note DD	3	
15.1	Âmuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	500	mg/kg	Note DD	3	
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	300	mg/kg	Note DD	3	

<b>Recommandation 4 – Extrait de peau de raisin, SIN 163(ii)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>réexamine</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'extrait de peau de raisin dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.1.2.7	Fruits confits	1500	mg/kg		3	Le niveau maximal de 1500 mg/kg semble élevé – consommés par des enfants, pourrait dépasser la DJA
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	1000	mg/kg		3	Le niveau maximal de 1500 mg/kg semble élevé – consommés par des enfants, pourrait dépasser la DJA
16.0	Aliments composites – aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	1500	mg/kg		3	1) Utilisé pour les aliments composites; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique. 2) Utilisé pour les aliments composés qui ne sont pas couverts



<b>Recommandation 4 – Extrait de peau de raisin, SIN 163(ii)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>réexamine</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'extrait de peau de raisin dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
16.0	Aliments composites – aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	10	mg/kg		6	

### OXYDES DE FER (SIN 172(i), 172(ii), 172(iii)) III)

29. À sa 28<sup>e</sup> session, la Commission a adopté dans la NGAA plusieurs dispositions relatives à l'emploi des oxydes de fer.

30. À sa 23<sup>e</sup> réunion (1979) le JECFA a attribué une DJA de 0,5 mg/kg de poids corporel/jour aux oxydes de fer (172(i), 172(ii), 172(iii)).

31. À sa 30<sup>e</sup> session, le CCFAC a demandé au JECFA de procéder à des estimations de l'ingestion liée aux oxydes de fer sur la base des doses maximales d'emploi provisoires inscrites dans la NGAA et dans les données nationales de consommation alimentaire. À sa 53<sup>e</sup> réunion (1999), le JECFA a conclu qu'il était peu probable que l'ingestion alimentaire des oxydes de fer dépasse la DJA de 0-0,03 mg/kg pc.

<b>Recommandation 1 – Oxydes de fer, SIN 172(i), 172(ii), 172(iii)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>interrompe</b> ses travaux sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les oxydes de fer dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.4	Crème (nature) et produits similaires		BPF		6	
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	500	mg/kg		6	
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	75	mg/kg		3	
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée	1000	mg/kg	Note 94	6	
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée)	1000	mg/kg	Note 78	6	
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier compris fermentée		BPF	Note 16	6	
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement		BPF	Note 16	6	
08.3.3	Viande, volaille et gibier compris, congelée		BPF	Note 16	6	
09.1.1	Poisson frais		BPF	Note 50	6	
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Note 95	6	
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits		BPF		6	
14.2.2	Cidre et poiré		BPF		6	
14.2.3.2	Vins mousseux et pétillants		BPF		6	
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)		BPF		6	
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool		BPF		6	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)		BPF		6	

<b>Recommandation 2 – Oxydes de fer, SIN 172(i), 172(ii), 172(iii)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les oxydes de fer dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.6.1	Fromages non affinés		BPF		6	La norme Codex 221 contient des dispositions pour d'autres colorants
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et	300	mg/kg	Note 92	6	Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment

<b>Recommandation 2 –Oxydes de fer, SIN 172(i), 172(ii), 172(iii)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les oxydes de fer dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
	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)					
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	10.000	mg/kg		6	<p>1). Cet additif est nécessaire pour obtenir les couleurs noires désirées de la gomme à mâcher. Comme l'ajout du colorant ne produit pas un effet de teinture important, de plus grandes quantités sont nécessaires pour obtenir l'effet de couleur approprié lorsque le colorant est dispersé dans la gomme à mâcher. Utilisés en quantité suffisante, les oxydes de fer donnent à la gomme à mâcher une teinte noire brillante particulière qui est appropriée pour les produits avec certains arômes (par. ex. le réglisse). Les oxydes de fer fournissent une teinte noire plus brillante que les autres colorants noirs comme le noir de carbone (E153) qui produit une teinte noire plus grisâtre que désirée dans certains produits. Par ailleurs, les oxydes de fer peuvent être utilisés en association avec d'autres colorants rouges, bleus et bruns dans la gomme à mâcher pour que ces couleurs apparaissent plus foncées que si elles sont appliquées dans leur pure forme.</p> <p>Selon la teinte d'origine des autres ingrédients de la gomme à mâcher (par exemple le sucre, le sorbitol, le sirop de glucose, la gomme de base, etc.) la quantité d'oxydes de fer requise pour produire la couleur désirée peut varier. Sur la base des préparations antérieures et existantes 1000 mg d'oxydes de fer /kg de gomme à mâcher finie sont nécessaires pour produire une couleur acceptable pour le consommateur.</p> <p>Des études ont montré que des teneurs importantes de colorants sont piégées dans la base de la gomme à mâcher pendant la fabrication initiale et pendant la mastication et que des quantités variables sont libérées par rapport aux quantités utilisées, et que des quantités importantes sont retenues. L'ajout de ce colorant à moins de 1000 mg/ kg peut produire des teintes plutôt inattractives, le colorant étant mélangé avec le blanc crémeux ou la couleur grise de la gomme de base et /ou avec la couleur blanche brillante des principaux édulcorants. C'est pourquoi des niveaux plus élevés sont requis pour couvrir et masquer les couleurs de base ainsi que celles des édulcorants pour fournir un certain degré de brillance et une apparence attrayante du produit.</p>

<b>Recommandation 2 –Oxydes de fer, SIN 172(i), 172(ii), 172(iii)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les oxydes de fer dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						Généralement, la stabilité à la chaleur des oxydes de fer est bonne ce qui explique leur emploi, mais ils doivent être utilisés dans des produits dont la teneur en humidité est basse comme la gomme à mâcher pour maintenir leur résistance à la lumière. ) La dose d'emploi maximale proposée pour la catégorie d'aliments 05.3 (Gomme à mâcher) est justifiée pour obtenir l'effet prévu
	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en semi-conserve (comme la pâte de poisson, par exemple), à l'exclusion des produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	50	mg/kg		3	
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	<b>50</b>	<b>mg/kg</b>		6	
13.6	Compléments alimentaires	<b>7500</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Note 3</b>	6	<p>1) Pour conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés), IFAC: a besoin d'un niveau supérieur à 7500 mg/kg.</p> <p>2) Les oxydes de fer (SIN: 172i, 172ii et 172iii) sont utilisés dans les compléments alimentaires (catégorie 13.6) pour colorer les enrobages dans le cas des comprimés et des enveloppes dans le cas des capsules. Une fois transformés, la plupart des compléments alimentaires sont de couleur blanche ou beige, même s'ils contiennent une gamme d'ingrédients actifs. On a constaté que la coloration en surface des produits est la meilleure façon de différencier les produits, à la fois pour la manutention de postproduction et pour la propre reconnaissance et le propre contrôle des consommateurs.</p> <p>Les doses d'emploi varient selon l'épaisseur de l'enrobage ou de l'enveloppe de la capsule par rapport au poids total du produit. Toutefois toutes les applications devraient être réalisables avec le niveau maximal de 7500 mg / kg seul ou en association. Les oxydes de fer constituent l'alternative préférée aux colorants artificiels dans beaucoup de pays, y compris ceux de l'Union européenne.</p> <p>3) Les oxydes de fer sont généralement utilisés à ce niveau dans un grand nombre de pays européens dans de nombreux produits commercialisés et aussi dans d'autres régions du monde telles que l'Australie et l'Afrique du Sud. Le niveau maximal de 7500 mg/kg proposé pour les oxydes de fer pour les compléments alimentaires est inférieur aux niveaux qui sont utilisés déjà utilisés</p>

<b>Recommandation 2 –Oxydes de fer, SIN 172(i), 172(ii), 172(iii)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les oxydes de fer dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						<p>commerciallement dans les compléments nutritionnels. L'exemple suivant montre l'ingestion journalière basée sur un enrobage normal contenant 18,7% d'oxydes de fer appliqué à un complément alimentaire, et entraînant un gain de 4% de poids, en supposant une consommation de complément alimentaire journalière de 3 g.</p> $3\text{g (complémentaire alimentaire)} \times 4,0\% \text{ (enrobage)} = 0,12 \text{ g enrobage}$ $0,12 \text{ g enrobage} \times 1000 \text{ mg} = 120 \text{ mg enrobage}$ $120 \text{ mg enrobage} \times 0,1817 \text{ (oxydes de fer)} = 21,80 \text{ mg d'oxydes de fer /jour}$ <p>La DJA du JECFA multipliée par un poids corporel de 60 kg résulterait en une ingestion journalière de 30 mg/jour. L'emploi proposé de 21,80 mg par jour est inférieur à 30 mg/jour.</p> <p>Contrairement aux autres produits alimentaires, les consommateurs ajustent eux-mêmes les doses d'ingestion journalières des compléments alimentaires dans leur régime. À cette fin, les fabricants de compléments alimentaires inscrivent les doses recommandées sur l'étiquette du produit. Par conséquent, l'ingestion définitive provenant des compléments diététiques est moins importante que l'ingestion due à l'alimentation traditionnelle.</p>
14.1.3.2	Nectar de légume	100	mg/kg		6	Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	100	mg/kg	Note 127	6	Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment

<b>Recommandation 3 – Oxydes de fer, SIN 172(i), 172(ii), 172(iii)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <u>réexamine</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les oxydes de fer dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie Incluses		BPF		6	<p>1) Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi d'un ou plusieurs colorants est justifié</p> <p>2) La disposition doit fixer une dose d'emploi numérique à la place d'un niveau compatible avec les bonnes pratiques de fabrication (BPF), en raison de la DJA numérique</p> <p>Demander des informations supplémentaires; Il est nécessaire d'établir un niveau maximal pour définir l'effet technologique et la justification</p>
10.4	Desserts à base d'oeufs (par ex., crème anglaise)		BPF		6	<p>1) Conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés)</p> <p>2) ) La disposition doit fixer une dose d'emploi numérique à la place d'un niveau compatible avec les bonnes pratiques de fabrication (BPF), en raison de la DJA numérique pour ce groupe de colorants.</p>

<b>Recommandation 3 – Oxydes de fer, SIN 172(i), 172(ii), 172(iii)</b>						
Le groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 <sup>e</sup> session, le CCFA <b>réexamine</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les oxydes de fer dans la NGAA.						
No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						3) Suggestion: niveau maximal de 150 mg/kg Demander des informations supplémentaires; Il est nécessaire d'établir un niveau maximal pour définir l'effet technologique et la justification
12.4	Moutardes		BPF		6	1) Conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés)
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)		BPF		6	2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques des aliments 3) La disposition doit fixer une dose d'emploi numérique à la place d'un niveau compatible avec les bonnes pratiques de fabrication (BPF), en raison de la DJA numérique pour ce groupe de colorants. Demander des informations supplémentaires; Il est nécessaire d'établir un niveau maximal pour définir l'effet technologique et la justification
12.9.5	Autres produits à base de protéine		BPF		6	1) Conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés)
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)		BPF		6	2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques des aliments 3) La disposition doit fixer une dose d'emploi numérique à la place d'un niveau compatible avec les bonnes pratiques de fabrication (BPF), en raison de la DJA numérique pour ce groupe de colorants.
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants		BPF		6	Demander des informations supplémentaires; Il est nécessaire d'établir un niveau maximal pour définir l'effet technologique et la justification
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6		BPF		6	

**Annexe I - Catégories d'aliments pour lesquelles l'emploi des édulcorants est technologiquement justifié**

No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	1) L'utilisation d'édulcorants n'est pas justifiée d'un point de vue technologique. 2) Les aliments dans cette catégorie contenant des édulcorants intenses sont déjà commercialisés. Les succédanés sont des aliments transformés, par conséquent, les édulcorants devraient être autorisés ici. (p.ex. lait en poudre pour le café).
01.4.4	Produits similaires	1) L'utilisation d'édulcorants n'est pas justifiée d'un point de vue technologique. 2) Les aliments dans cette catégorie contenant des édulcorants intenses sont déjà commercialisés. Les succédanés sont des aliments transformés, par conséquent, les édulcorants devraient être autorisés ici. (p.ex. lait en poudre pour le café).
01.5.2	Produits similaires	1) L'utilisation d'édulcorants n'est pas justifiée d'un point de vue technologique. 2) Les aliments dans cette catégorie contenant des édulcorants intenses sont déjà commercialisés. Les succédanés sont des aliments transformés, par conséquent, les édulcorants devraient être autorisés ici. (p.ex. lait en poudre pour le café).
01.6.5	Produits similaires	1) L'utilisation d'édulcorants n'est pas justifiée d'un point de vue technologique. 2) Les aliments dans cette catégorie contenant des édulcorants intenses sont déjà commercialisés. Les succédanés sont des aliments transformés, par conséquent, les édulcorants devraient être autorisés ici. (p.ex. lait en poudre pour le café).
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	1) L'utilisation d'édulcorants n'est pas justifiée d'un point de vue technologique. 2) L'utilisation d'édulcorants intenses dans les émulsions grasses autorise la fabrication de produits pré-sucrés, aromatisés, vu que cette catégorie comprend des produits avec des arômes ajoutés. Ils ont les mêmes exigences technologiques que leurs contreparties dérivées du lait
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
3.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
04.1.2.5	Confitures, gelées, marmelades	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
04.1.2.7	Fruits confits	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
04.1.2.12	Fruits cuits	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
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	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.

No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Justification fournie au groupe de travail électronique
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)	1) L'utilisation d'édulcorants n'est <u>pas</u> justifiée d'un point de vue technologique. 2) L'utilisation d'édulcorants est justifiée d'un point de vue technologique.
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)	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	Des exemples sont requis
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
05.2.1	Confiseries dures	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
05.2.2	Confiseries tendres	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	1) L'utilisation d'édulcorants n'est <u>pas</u> justifiée d'un point de vue technologique. 2) L'utilisation d'édulcorants est justifiée d'un point de vue technologique.
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
06.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les gâteaux de riz (type oriental uniquement)	1) L'utilisation d'édulcorants n'est <u>pas</u> justifiée d'un point de vue technologique. 2) L'utilisation d'édulcorants est justifiée d'un point de vue technologique.
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	1) L'utilisation d'édulcorants n'est <u>pas</u> justifiée d'un point de vue technologique. 2) L'utilisation d'édulcorants est justifiée d'un point de vue technologique.
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-consève, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Des exemples sont requis
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Des exemples sont requis
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise)	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	Des exemples sont requis
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	1) L'utilisation d'édulcorants n'est <u>pas</u> justifiée d'un point de vue technologique. 2) L'utilisation d'édulcorants est justifiée d'un point de vue technologique.
12.3	Vinaigres	1) L'utilisation d'édulcorants n'est pas justifiée d'un point de vue technologique. 2) Le vinaigre est équilibré et adouci par l'ajout de rehausseurs de goût sucré. Les édulcorants intenses rééquilibrent bien l'acidité.
12.4	Moutardes	1) Inclure à la requête de la Commission européenne. 2) Des précisions sont nécessaires pour déterminer

No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Justification fournie au groupe de travail électronique
		s'il s'agit ici de l'emploi d'un édulcorant ou d'un exaltateur d'arôme ?
12.5	Potages et bouillons	1) Inclure à la requête de la Commission européenne. 2) Des précisions sont nécessaires pour déterminer s'il s'agit ici de l'emploi d'un édulcorant ou d'un exaltateur d'arôme?
12.6	Sauces et produits similaires	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
12.7	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	1) Inclure à la requête de la Commission européenne. 2) Des précisions sont nécessaires pour déterminer s'il s'agit ici de l'emploi d'un édulcorant ou d'un exaltateur d'arôme?
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
13.6	Compléments alimentaires	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
14.1.2.2	Jus de légumes	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
14.1.3.1	Nectar de fruit	1) Inclure à la requête de Brésil, Communauté européenne, ICBA et IFAC. 2) Dans bon nombre de pays l'emploi d'édulcorants est autorisé dans les nectars de fruits et les dispositions adoptées pour les édulcorants existent dans la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires.
14.1.3.2	Nectar de légume	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
14.1.3.3	Concentrés pour nectar de fruit	1) Inclure à la requête du Brésil. 2) Dans bon nombre de pays l'emploi d'édulcorants est autorisé dans des nectars de fruits et les dispositions adoptées pour les édulcorants existent dans la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires.
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao	Les édulcorants intenses sont largement utilisés dans ces boissons (prêtes à boire aussi bien qu'en concentrés), en raison de leur relative stabilité dans les liquides. Les édulcorants sont déjà utilisés dans cette catégorie au Japon et dans un certain nombre d'autres pays dans l'eau et dans les boissons maltées à base de lait.
14.2.1	Bière et boissons maltées	1) L'utilisation d'édulcorants n'est <u>pas</u> justifiée d'un point de vue technologique. 2) L'utilisation d'édulcorants est justifiée d'un point de vue technologique.
14.2.2	Cidre et poiré	1) L'utilisation d'édulcorants n'est <u>pas</u> justifiée d'un point de vue technologique.
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	1) L'utilisation d'édulcorants n'est <u>pas</u> justifiée d'un point de vue technologique. 2) L'utilisation d'édulcorants est justifiée d'un point de vue technologique.
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne
15.0	Amuse-gueule salés	Inclure à la requête du Brésil et de la Commission européenne



**Annexe II - Catégories de la NGAA dans lesquelles l'emploi d'un ou plusieurs colorants est technologiquement justifié**

No. De catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Justification
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	Inclure parce que le CCMMP est en train de réviser la norme pour les boissons à base de lait fermenté qui contiendra vraisemblablement des dispositions pour les colorants.
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	Inclure parce qu'il y a des dispositions adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
01.4.4	Produits similaires	
01.5.2	Produits similaires	
01.6.1	Fromages non affinés	Inclure parce que les normes Codex C-31, A6, 221 et le projet de norme pour la mozzarella contiennent des dispositions pour les colorants
01.6.2	Fromages affinés	
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	Inclure parce qu'il y a des dispositions adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
01.6.2.3	Fromage râpé (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)	
01.6.4	Fromages fondus	Inclure parce que CX STANs A8a, b & c contiennent des dispositions pour les colorants qui s'appliquent à ces catégories d'aliments
01.6.4.1	Fromages fondus nature	
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	
01.6.5	Produits similaires	Inclure parce que des dispositions ont été adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	Inclure parce que CX STAN 19 contient des dispositions pour les colorants qui s'appliquent à cette catégorie d'aliments
02.2.1	Émulsions contenant au moins 80 pour cent de matières grasses	Ajoutés à la requête de la Commission européenne
02.2.1.1 <sup>15</sup>	Beurre et beurre concentré	Inclure parce que la norme Codex 01 contient des dispositions pour les colorants qui s'appliquent à cette catégorie d'aliments
02.2.1.2	Margarine et produits analogues	
02.2.1.3	Mélanges de beurre et de margarine	
02.2.2	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	Inclure parce que la norme Codex 32 contient des dispositions pour les colorants et des dispositions ont été adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	Inclure aux notes 4 <sup>16</sup> et 16 <sup>17</sup>
04.1.2.2	Fruits secs	Inclure en raison de la justification suivante: suite à l'effet de la température durant la transformation et l'entreposage qui entraîne la décoloration du fruit sec. Le fruit sec perdra sa couleur chair d'origine naturelle durant la transformation et le vieillissement.
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	Inclure parce que des dispositions ont été adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	Inclure parce que CX STANs 60, 61, 61, 78, 99, 159, 242 contiennent toutes des dispositions pour les colorants qui s'appliquent à cette catégorie d'aliments
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	Inclure parce que CX STANs 79 et 80 contiennent des dispositions pour les colorants et que des dispositions ont été adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	
04.1.2.7	Fruits confits	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	

<sup>15</sup> CX/FA 08/40/6 propose de réviser le système des catégories alimentaires de la NGAA. Si le CCFA donne son approbation, les catégories d'aliments 02.2.1.1, 02.2.1.2 et 02.2.1.3 seraient supprimées.

<sup>16</sup> **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.

<sup>17</sup> **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

No. De catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Justification
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	
04.1.2.12	Fruits cuits	
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	Inclure aux notes 4 et 16
04.2.2.2	Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	Inclure en raison de la justification suivante: suite à l'effet de la température durant la transformation et l'entreposage qui entraîne la décoloration du fruit sec. Le fruit sec perdra sa couleur chair d'origine naturelle durant la transformation et le vieillissement.
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	
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	
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)	
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)	
04.2.2.7	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	
04.2.2.8	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	
05.1.2	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)	Inclure parce que CX STANs 55, 58, 81, et 115 contiennent des dispositions pour les colorants et que des dispositions ont été adoptées ici pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
05.1.3	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)	
05.1.4	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	
05.2.1	Confiseries dures	
05.2.2	Confiseries tendres	
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	Inclure parce que CX STAN 249 (nouilles instantanées) contient des dispositions sur le colorant
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	Inclure parce que des dispositions ont été adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou volaille)	
06.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les gâteaux de riz (type oriental uniquement)	Inclure à la requête de la Commission européenne
06.8	Produits à base de soja (à l'exclusion des produits de la catégorie 12.9 et des produits fermentés de la catégorie 12.10)	
07.1.2	Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)	
07.1.4	Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures	Inclure parce que des dispositions ont été adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)	

No. De catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Justification
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins, etc.)	
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris	Inclure avec les notes 4 & 16
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux	Inclure avec les notes 4 & 16
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée	Inclure avec les notes 4 & 16
08.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux	Inclure avec la note 16
08.2.1	Viande, volaille et gibier compris, transformée non cuite	Inclure avec la note 16
08.2.1.1	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée)	Inclure avec la note 16
08.2.1.2	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) et séchée	Inclure avec la note 16
08.2.1.3	Viande, volaille et gibier compris, fermentée	Inclure avec la note 16
08.2.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement	Inclure avec la note 16
08.2.3	Viande, volaille et gibier compris, congelée	Inclure avec la note 16
08.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée	Inclure avec la note 16
08.3.1	Viande, volaille et gibier compris, non traitée thermiquement	Inclure avec la note 16
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée)	Inclure avec la note 16
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) et séchée	Inclure avec la note 16
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier compris fermentée	Inclure avec la note 16
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement	Inclure avec la note 16
08.3.3	Viande, volaille et gibier compris, congelée	Inclure avec la note 16
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	Inclure avec la note 16
09.1	Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Inclure avec les notes 4 & 16
09.1.1	Poisson frais	Inclure avec les notes 4 & 16
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	Inclure avec les notes 4 & 16
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Inclure parce que des dispositions ont été adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Inclure avec la note 95
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Inclure avec la note 16 Inclure avec la note 16
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en pâte, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Inclure avec la note 95
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Inclure parce que des dispositions ont été adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	Inclure avec la note 95
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	Inclure parce que des dispositions ont été adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Inclure avec la note 16
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Inclure parce que des dispositions ont été adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée	Inclure avec la note 16
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	Inclure parce que des dispositions ont été adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
09.3.4	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en semi-conserve (comme la pâte de poisson, par exemple), à l'exclusion des produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	Inclure parce que des dispositions ont été adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Inclure avec la note 95
10.1	Œufs frais	Inclure avec la note 4
10.2	Produits à base d'œufs	
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	Inclure parce que des dispositions ont été adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	
10.2.3	Produits à base d'œufs, séchés et/ou coagulés à chaud	
10.3	Œufs en conserve, y compris ceux conservés en base alcaline, salés et en boîte	Inclure avec la note 4 (pour décorer, marquer ou estamper le produit)

No. De catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Justification
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise)	
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3	Inclure parce que des dispositions ont été adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	
12.3	Vinaigres	
12.4	Moutardes	
12.5	Potages et bouillons	
12.5.1	Potages et bouillons prêts pour la consommation, y compris ceux en conserve, en bouteilles ou congelés	
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	
12.6	Sauces et produits similaires	Inclure parce que la norme CS STAN 117 contient des dispositions pour les colorants et que des dispositions ont été adoptées dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
12.6.1	Sauces émulsionnées ou claires (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	
12.7	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	
12.9	Produits protéiques	
12.9.1	Produits protéiques à base de soja	
12.9.1.1	Boissons à base de soja	
12.9.1.2	Film de boissons à base de soja	
12.9.1.3	Autres produits protéiques à base de soja (y compris sauce de soja non fermenté)	
12.9.2	Caillé de soja frais (tofu)	
12.9.3	Caillé de soja semi déshydraté	
12.9.3.1	Caillé de soja semi déshydraté en sauce cuite épaisse	
12.9.3.2	Caillé de soja semi déshydraté frit	Inclure à la requête de la Commission européenne et de la Nouvelle Zélande
12.9.3.3	Caillé de soja semi déshydraté, autre que les catégories 12.9.3.1 et 12.9.3.2	
12.9.4	Caillé de soja déshydraté (kori tofu)	
12.9.5	Autres produits protéiques	
12.10	Produits à base de soja fermenté	
12.10.1	Sojas fermentés (par exemple, natto)	
12.10.2	Caillé de soja fermenté (fromage de soja)	
12.10.3	Pâte de soja fermenté (par exemple, miso)	
12.10.4	Sauce de soja fermenté	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	
13.6	Compléments alimentaires	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	Inclure parce que des dispositions ont été adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
14.1.4.1	Boissons à base d'eau aromatisée, gazeuses	
14.1.4.2	Boissons à base d'eau aromatisée, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid	
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau aromatisée	
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao	Inclure sur la base des justifications suivantes. 1) le colorant caramel, les arômes et la caféine sont séchés sur la maltodextrine, qui est ajoutée au café séché afin de fabriquer un mélange allongé utilisé comme substitut du café en Russie (par ex. par l'armée russe). 2) Cette catégorie comprend les cafés en boîte qui sont servis chaud. L'emploi du colorant caramel est justifié technologiquement dans de tels produits suite à une méthode de fabrication particulière (stérilisation en vase clos) qui peut modifier la couleur durant le processus de transformation. Le colorant caramel est ajouté pour conférer une couleur uniforme au produit, laquelle

No. De catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Justification
		couleur est attendue par les consommateurs. Ces cafés sont largement commercialisés au Japon.
14.2.1	Bière et boissons maltées	Inclure parce que des dispositions ont été adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
14.2.2	Cidre et poiré	
14.2.3.3	Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels	
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	
15.0	Amuse-gueule salés	
15.1	À base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	
15.3	Amuse-gueule - À base de poisson	
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	

### Tableau des notes de la NGAA

- 1 En tant qu'acide adipique.
- 2 Sur la base de l'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.
- 3 Traitement de surface.
- 4 À des fins de décoration, d'estampillage, ou de marquage du produit.
- 5 Utilisé dans les matières premières servant à la fabrication du produit fini.
- 6 En tant qu'aluminium.
- 7 Concentration ne s'appliquant pas à l'aliment fini.
- 8 En tant que bixine.
- 9 En tant que bixine ou norbixine.
- 10 En tant que stéarate d'ascorbyle.
- 11 À base de farine.
- 12 Transfert à partir de substances aromatisantes.
- 13 En tant qu'acide benzoïque.
- 14 Pour utilisation dans les préparations liquides contenant des protéines hydrolysées uniquement.
- 15 À base de matière grasse ou d'huile.
- 16 Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.
- 17 En tant qu'acide cyclamique.
- 18 Niveau d'adjonction ; résidus non détectés dans les aliments prêts à consommer.
- 19 Utilisé dans la graisse de cacao; dose d'emploi sur la base d'aliments prêts à consommer.
- 20 Sur la base de la quantité totale de stabilisants, d'épaississants et/ou de gommes.
- 21 En tant qu'acide éthylène-diamine-tétracétique-calcio-disodique.
- 22 Pour utilisation dans les poissons préparés et fumés uniquement.
- 23 En tant que fer.
- 24 En tant que ferrocyanure de sodium anhydre.
- 25 En tant qu'acide formique.
- 26 Utilisation dans la levure chimique uniquement.
- 27 En tant qu'acide b-hydroxybenzoïque.
- 28 Conversion de la DJA : si une préparation typique contient 0,025 µg/U, la DJA de 33 000 U/kg du poids corporel devient :  $[(33000 \text{ U/kg du poids corporel}) \times (0.025 \text{ µg/U}) \times (1 \text{ mg}/1000 \text{ µg})] = 0,825 \text{ mg/kg du poids corporel}$ .
- 29 Base de calcul non spécifiée.
- 30 En tant qu'ion nitrate résiduel.
- 31 De la purée utilisée.
- 32 En tant qu'ion dioxyde d'azote résiduel.
- 33 En tant que phosphore.
- 34 Sur la base anhydre.
- 35 Utilisation dans les jus troubles uniquement.
- 36 Niveau résiduel.
- 37 Comme poids des matières sèches de lait écrémé. .
- 38 Concentration dans les préparations écrémées.
- 39 Uniquement lorsque le produit contient du beurre ou d'autres matières grasses et huiles.
- 40 SIN 451i (Triphosphate pentasodique) uniquement, pour améliorer l'efficacité des benzoates et des sorbates.
- 41 Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement.
- 42 En tant qu'acide sorbique.
- 43 En tant qu'étain.

- 44 En tant que SO<sub>2</sub> résiduel.
- 45 En tant qu'acide tartrique.
- 46 En tant qu'acide thiodipropionique.
- 47 Poids du jaune d'oeuf, sur la base sèche.
- 48 Pour les olives uniquement.
- 49 Utilisation sur les agrumes uniquement.
- 50 Utilisation dans les oeufs de poisson uniquement.
- 51 Utilisation dans les fines herbes uniquement.
- 52 À l'exception du lait chocolaté.
- 53 Utilisation dans les enrobages uniquement.
- 54 Utilisation pour les cerises à cocktail et les cerises confites uniquement.
- 55 Seul ou en combinaison, aux niveaux spécifiés dans la norme de produit pour le sodium, le calcium et le potassium
- 56 Sous réserve de l'absence d'amidon.
- 57 Les BPF correspondent à 1 part de peroxyde de benzoyle et à un maximum de 6 parts de l'additif concerné, en poids.
- 58 En tant que calcium.
- 59 Utilisation en tant que gaz d'emballage.
- 60 Lorsqu'il est utilisé comme agent de carbonatation, le dioxyde de carbone contenu dans le vin fini ne doit pas excéder 39,2 mg/kg.
- 61 Utilisation dans le poisson haché uniquement.
- 62 En tant que cuivre.
- 63 Sur la base de la quantité d'ingrédients laitiers.
- 64 Niveau d'adjonction d'haricots secs ; 200 mg/kg dans les aliments prêts à consommer, sur la base anhydre.
- 65 Transfert à partir de préparations nutritives.
- 66 En tant que formaldéhyde. Utilisation dans le Provolone uniquement.
- 67 À l'exception de l'utilisation dans les blancs d'oeufs liquides à 8, 800 mg/kg en tant que phosphore, et dans les oeufs entiers liquides à 14 700 mg/kg en tant que phosphore.
- 68 À utiliser dans les produits sans sucre ajouté uniquement.
- 69 Utilisation comme agent de carbonatation.
- 70 En tant qu'acide.
- 71 Sels de calcium, de potassium et de sodium uniquement.
- 72 Sur la base des aliments prêts à consommer.
- 73 À l'exception du poisson entier.
- 74 À l'exception du lactosérum liquide et des produits à base de lactosérum utilisés comme ingrédients dans les préparations pour nourrissons.
- 75 Utilisation dans le lait en poudre utilisé dans les distributeurs automatiques uniquement.
- 76 Utilisation dans les pommes de terre uniquement.
- 77 Pour des utilisations nutritionnelles spéciales uniquement.
- 78 Utilisation dans les tocinos (saucisses fraîches salées) uniquement.
- 79 Utilisation sur les noix uniquement.
- 80 Équivalent à une application en surface de 2 mg/ dm<sup>2</sup> pour une profondeur maximale de 5 mm.
- 81 Équivalent à une application en surface de 1 mg/dm<sup>2</sup> pour une profondeur maximale de 5 mm.
- 82 Utilisation dans les crevettes ; 6000 mg/kg pour les espèces Crangon crangon et Crangon vulgaris.
- 83 L(+)- forme uniquement.
- 84 Pour nourrissons âgés de plus d'un an uniquement.
- 85 À l'exception de l'utilisation dans le surimi et les produits à base d'oeufs de poisson à 500 mg/kg
- 86 Utilisation dans les nappages à dessert fouettés, autres que la crème, uniquement.
- 87 Niveau de traitement..
- 88 Transfert à partir de l'ingrédient.
- 89 À l'exception de l'utilisation dans le macrocyste séché (Konbu) à 150mg/kg.
- 90 Utilisation dans les mélanges lait-saccharose dans le produit fini.
- 91 Benzoates et sorbates, seuls ou en combinaison.
- 92 À l'exception des sauces à base de tomate.
- 93 À l'exception du vin naturel produit à partir de raisin Vitis Vinifera.
- 94 Utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) uniquement.
- 95 Utilisation dans le surimi et les produits à base d'oeufs de poisson uniquement.
- 96 Sur la base du poids secs d'édulcorant de haute intensité
- 97 Dans le produit fini/cacao final et produits à base de chocolat.
- 98 Pour le contrôle de la poussière.
- 99 Utilisation dans les filets de poisson et le poisson hâché uniquement.
- 100 Utilisation comme agent dispersant dans l'essence d'aneth utilisée dans les aliments finis.
- 101 Dose d'emploi unique ne doit pas dépasser 15 000 mg/kg en combinaison.
- 102 Utilisation dans les émulsions grasses, uniquement en boulangerie.
- 103 À l'exception de l'utilisation dans les vins blancs spéciaux à 400 mg/kg.
- 104 Maximum de 5000 mg/kg de résidus dans le pain et les produits de boulangerie au levain.
- 105 À l'exception de l'utilisation dans les lamelles de courge séchées (Kampyo) à 5000 mg/kg.
- 106 À l'exception de l'utilisation dans la moutarde de Dijon à 500 mg/kg.
- 107 À l'exception de l'utilisation du ferrocyanure de sodium (SIN 535) et du ferrocyanure de potassium (SIN 536) dans le sel dendritique de qualité alimentaire à 29 mg/kg en tant que ferrocyanure de sodium anhydre.
- 108 Utilisation pour les grains de café uniquement.

- 109 Dose d'emploi signalée à 25 lbs/1000 gal  $\times$  (0.45 kg/lb)  $\times$  (1 gal/3.75 L)  $\times$  (1L/kg)  $\times$  (106 mg/kg) = 3000 mg/kg.
- 110 Utilisation dans les pommes de terre frites surgelées uniquement.
- 111 À l'exception du sirop de glucose sec utilisé dans la fabrication de la confiserie de sucre à 150 mg/kg et sirop de glucose utilisé dans la fabrication de confiserie de sucre à 400 mg/kg.
- 112 Utilisation dans le fromage finement râpé uniquement.
- 113 Dose d'emploi signalée en tant qu'équivalents de l'acésulfame de potassium.
- 114 À l'exception du cacao en poudre.
- 115 Utilisation dans le jus d'ananas uniquement.
- 116 Utilisation dans les pâtes à pain uniquement.
- 117 À l'exception de l'utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) à 1000 mg/kg.
- 118 À l'exception de l'utilisation dans les tocinos (saucisses fraîches salées) à 1000 mg/kg.
- 119 Dose d'emploi signalée en tant qu'équivalents de l'aspartame.
- 120 À l'exception de l'utilisation dans le caviar à 2500 mg/kg.
- 121 À l'exception des produits à base de poisson fermenté à 1000 mg/kg.
- 122 Selon la législation nationale en vigueur dans le pays importateur
- 123 1000 mg/kg pour les boissons dont le pH est supérieur à 3.5.
- 124 Uniquement pour les produits contenant moins de 7% d'alcool éthylique. .
- 125 Utilisation comme agent de démoulage pour les mélanges à base d'huile végétale en moules à cuire.
- 126 Pour le démoulage de la pâte lors de la séparation ou de la cuisson uniquement.
- 127 Comme servi au consommateur.
- 128 SIN 337 (Acide tartrique) uniquement.
- 129 Utilisation comme régulateur d'acidité dans le jus de raisin.
- 130 Seuls ou en combinaison: butylhydroxyanisol (BHA, SIN 320), butylhydroxytoluène (BHT, SIN 321), butylhydroquinone tertiaire (TBHQ, SIN 319), et gallate de propyle (SIN 310).
- 131 Suite à l'utilisation comme support d'arôme.
- 132 À l'exception de l'utilisation à 130 mg/kg (extrait sec) dans les boissons semi-congelées.
- 133 Toute combinaison de butylhydroxyanisol (BHA, SIN 320), butylhydroxytoluène (BHT, SIN 321), et gallate de propyle (SIN 310) à 200 mg/kg, sans toutefois dépasser les doses d'emploi individuelles.
- 134 Pour cuisson au four uniquement.
- 135 À l'exception de l'utilisation dans les abricots secs à 2 000 mg/kg, les raisins secs blanchis à 1 500 mg/kg, et la noix de coco déshydratée à 50 mg/kg.
- 136 Pour utilisation dans les légumes blancs uniquement.
- 137 À l'exception de l'utilisation dans les avocats congelés à 300 mg/kg.
- 138 Pour utilisation dans les produits à teneur énergétique réduite uniquement.
- 139 Pour utilisation dans les mollusques, crustacés et échinodermes uniquement.
- 140 À l'exception de l'utilisation dans les abalones en boîte à 1 000 mg/kg.
- 141 Pour utilisation dans le chocolat blanc uniquement.
- 142 À l'exception du café et du thé.
- 143 Pour utilisation dans les boissons à base de jus de fruit et dans le soda au gingembre uniquement.
- 144 Pour utilisation dans les produits aigres-doux uniquement.
- 145 Produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté.
- 146 Dose d'emploi pour le  $\beta$ -carotène synthétique (SIN 160ai); 35 mg/kg pour  $\beta$ -apo-8-carotène (SIN 160e) et  $\beta$ -apo-8-acide caroténique, ester de méthyle ou éthyle (SIN 160f).
- 147 À l'exception des poudres de lactosérum utilisées dans les aliments pour nourrissons.
- 148 Utilisation comme antioxygène synergiste.
- 149 Utilisation temporairement approuvée.
- 150 Dose d'emploi pour les préparations à base de soja; 25 000 mg/kg pour les protéines hydrolysées et/ou les préparations à base d'acides aminés
- 151 Dose d'emploi pour les préparations à base de soja; 1 000 mg/kg pour les protéines hydrolysées et/ou les préparations à base d'acides aminés.
- 152 Pour la friture uniquement.
- 153 Pour utilisation dans les nouilles instantanées uniquement.
- 154 Pour utilisation dans le lait de noix de coco uniquement.
- 155 Pour utilisation dans les pommes congelées en tranche.
- 156 Pour utilisation dans les mini-bonbons et les bonbons menthe pour haleine fraîche à 2500 mg/kg.
- 157 Pour utilisation dans les mini-bonbons et les bonbons menthe pour haleine fraîche à 2000 mg/kg.
- 158 Pour utilisation dans les mini-bonbons et les bonbons menthe pour haleine fraîche à 1000 mg/kg.
- 159 Pour utilisation dans le sirop pour crêpe et le sirop d'érable uniquement.
- 160 Pour utilisation dans les produits prêts à boire et les pré-mélanges pour les produits prêts à boire uniquement.
- 161 Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en conformité avec la section 3.2 du préambule.
- 162 Pour utilisation dans les produits déshydratés et les produits de type salami uniquement.
- 163 Pour utilisation dans les mini-bonbons et les bonbons menthe pour haleine fraîche à 3000 mg/kg.
- 164 Pour utilisation dans les mini-bonbons et les bonbons menthe pour haleine fraîche à 30 000 mg/kg.
- 165 Pour utilisation dans les produits à fin nutritionnelle spéciale uniquement.
- 166 Pour les pâtes à tartiner à base de lait uniquement.
- 167 Pour les produits déshydratés uniquement.
- 168 Extrait de quillaia de type 1 (SIN 999(i)) uniquement. La dose d'emploi maximale est exprimée sur la base de la saponine.

- 169 Pour utilisation dans les matières grasses tartinables uniquement.
- 170 Niveau maximal acceptable sur la base des sulfites totaux à l'état combiné, équivalent à 70 mg/kg à l'état libre.
- 171 À l'exception des matières grasses de lait anhydre.
- A À l'exception de l'utilisation dans les sauces à base de fruits, les nappages à base de fruits, la crème de coco, le lait de coco et les « barres aux fruits » à 50 mg/kg.
- A1 À l'exception de l'utilisation dans les entremets à base de céréales à 1000 mg/kg.
- A2 SIN 541(i) (phosphate de sodium-aluminium-acide) uniquement.
- A3 Seul ou en combinaison: aluminosilicate de sodium (SIN 554), aluminosilicate de calcium (SIN 556), et silicate d'aluminium (SIN 559).
- B Pour utilisation dans la loganiza (saucisse fraîche, non fumée) uniquement.
- B1 À l'exception de l'utilisation dans les desserts à base de fruits de type gelée à 200 mg/kg.
- B2 Pour utilisation dans les sauces à base de tomates uniquement.
- B3 Pour utilisation dans le fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.
- C Dose d'emploi dans les enveloppes de saucisses; le résidu dans une saucisse préparée avec ces enveloppes ne doit pas dépasser 100 mg/kg.
- C1 À l'exception de l'utilisation dans les entremets à base de céréales à 500 mg/kg.
- C2 Pour utilisation dans le traitement de surface des saucisses.
- D Pour utilisation dans la loganiza (saucisse fraîche, non fumée) uniquement.
- E Dose d'emploi dans l'enveloppe des saucisses; le résidu dans la saucisse préparée avec ces enveloppes ne doit pas dépasser 100 mg/kg.
- F À l'exception de l'utilisation dans les oeufs de poisson à 100 mg/kg
- X En tant que norbixine.
- ZZ Pour utilisation dans les mini-bonbons et les bonbons menthe pour haleine fraîche à 10,000 mg/kg