

codex alimentarius commission F



FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION
OF THE UNITED NATIONS

WORLD
HEALTH
ORGANIZATION



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tel: 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 09/41/5
Décembre 2008

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

Quarantième et unième session

Shanghai, Chine, 16-20 mars 2009

OBSERVATIONS ET INFORMATION SOUMISES EN REPONSE A LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2008/10-FA PARTIE B (POINTS 9-12)

Les observations suivantes ont été reçues des membres et des observateurs suivants du Codex :

L'Australie, la Malaisie, le Japon, Les Etats-unis d'Amérique, AIDGUM, CEFS, EFEMA, ICBA, IFAC, IFU,
ISA

AUSTRALIE

L'Australie est heureuse de soumettre les commentaires suivants en réponse à la lettre circulaire 2008/10-FA. Les observations suivantes concernent la partie B: Requête pour observations et information; points 9, 10, 11 et 12.

L'Australie soutient les dispositions proposées ainsi qu'exposées dans les points 9, 10 et 11. Ceci inclut les dispositions pour le sulfate de magnésium, les lycopènes et l'aluminium contenant les additifs alimentaires. Ces additifs sont autorisés à des BPF dans le code de normes alimentaires de l'Australie-Nouvelle Zélande pour les catégories alimentaires particulières et les fonctions technologiques proposées.

En relation avec le point 12 de la lettre circulaire CL 2008/10-FA Partie B l'Australie voudrait faire remarquer que suite à l'adoption de la norme standard pour les dispositions relatives aux produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner, les dispositions relatives à quatre additifs alimentaires préalablement autorisées n'existent plus pour la catégorie 2.2 Emulsions grasses qui se lit maintenant comme suit:

02.2 Emulsions grasses

02.2.1 Beurre

02.2.2 Spécialités laitières à tartiner, émulsions grasses laitières et mélanges de produits à tartiner

Les quatre additifs pour lesquels les dispositions n'existent plus sont: la résine de gaïac (SIN 314), le rouge allura AC (SIN 129), l'indigotine (SIN 132) et le jaune soleil FCF (SIN 110).

L'Australie aimerait proposer que ces additifs soient réintégrés au niveau antérieurement autorisé dans la NGAA. Trois des quatre additifs (rouge allura AC (SIN 129), l'indigotine (SIN 132) et le jaune soleil FCF (SIN 110)) sont actuellement autorisés dans une catégorie d'aliments équivalente à 02.2.2, dans le code de normes de l'Australie Nouvelle Zélande à 290 mg/kg.

L'Australie aimerait souligner qu'il existe un certain nombre de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme Codex pour les émulsions grasses laitières (CX STAN 253-2006) et la norme Codex pour les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner (CX STAN 256-2007) qui ne sont pas inclus dans la catégorie d'aliments 02.2.2 de la NGAA. Par conséquent, l'Australie, en consultation avec l'industrie, aimerait proposer les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour la catégorie 02.2.2 Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables. Les niveaux stipulés sont basés sur les dispositions existantes dans le code relatif aux normes de produits de l'Australie Nouvelle Zélande et ne reflètent pas nécessairement les niveaux d'emploi.

Additif alimentaire	Niveau utilisé en Australie et Nouvelle Zélande (mg/kg)
Extraits d'annatto (SIN 160b)	20
Acide sorbique (SIN 200)	2000
Sorbate de sodium (SIN 201)	2000
Sorbate de potassium (SIN 202)	2000
Sorbate de calcium (SIN 203)	2000
Gallate d'octyle (SIN 311)	100
Gallate de dodecyle (SIN 312)	100
Acétate de sodium (SIN 262)	BPF
Propionate de sodium (SIN 281)	BPF
Propionate de calcium (SIN 282)	BPF
Mélange de tocophérols (SIN 306)	BPF
Tocophérols (SIN 307)	BPF
Nisine (SIN 234)	BPF

MALAISIE

Point 10. Observations à l'étape 3 sur les nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA, y compris l'explication sur la base des niveaux maximaux pour les lycophènes et pour l'aluminium contenant des additifs alimentaires (paragraphes 63-64, 77 et Annexe VI partie 1);

La Malaisie aimerait proposer la disposition relative au silicate alumino-sodique (SIN 554) dans la catégorie d'aliments 01.3 lait condensé et analogues (nature) avec un niveau maximal de l'aluminium à 200 mg/kg en tant qu'agent antiagglomérant afin de conserver la forme en poudre du produit fluidisant et afin de prévenir l'agglutination.

Catégorie d'aliments No.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Observations	Besoin technologique
01.3	lait condensé et analogues (nature)	200 mg/kg	Note 6: En tant qu'aluminium	En tant qu'agent anti-agglomérant pour garder la forme en poudre du produit fluidisant et empêcher l'agglutination.

Point 12. Les propositions pour les nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les sous-catégories pertinentes de 02.2 (à l'exception de la catégorie d'aliments 2.2.1 "Beurre") et dans les catégories d'aliments 0.6.8, 12.9 et 12.10 ainsi que les sous-catégories qui sont affiliées (para. 96);

02.2.2 Spécialités laitières à tartiner, émulsions grasses laitières et mélanges de produits à tartiner

La Malaisie aimerait proposer les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 02.2.2 Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables justifiées en ce qui concerne leur fonction technologique comme régulateurs d'acidité, antioxydants, colorants, émulsifiants, conservateurs, stabilisants et épaississants dans les matières grasses tartinables et mélanges tartinables ainsi qu'adoptés dans la norme Codex pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables, CODEX STAN 256-2007 répertoriés comme suit:

Additif	SIN	Niveau d'emploi maximal	Fonction technologique
Caramel II – Classe II- processus de sulfite caustique	150b	500 mg/kg	Niveau maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que colorant pour les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner gras. (Avant-projet actuel de la disposition relative à la limite maximale de 20000 mg/kg à l'étape 4)
Caramel III – processus ammoniacal	150c	500 mg/kg	Niveau maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que colorant pour les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner gras. (Avant-projet actuel de la disposition relative à la limite maximale de 20000 mg/kg à l'étape 3)

Additif	SIN	Niveau d'emploi maximal	Fonction technologique
Couleur Caramel, Classe IV - processus au sulfite d'ammonium	150d	500 mg/kg	Niveau maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que colorant pour les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner gras. (Avant-projet actuel de la disposition relative à la limite maximale de 20000 mg/kg à l'étape 3)
Beta-carotène synthétique	160a(i)	35 mg/kg (Seul ou en combinaison)	Niveau maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que colorant pour les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner gras. (Nouvelle disposition relative à l'additif alimentaire)
Bêta-apo-8'-caroténale	160e		
ester éthylique de l'acide bêta – apocaroténique-8'	160f		
Curcumine	100(i)	10 mg/kg	Niveau maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que colorant pour les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner gras. (Avant-projet actuel de la disposition relative à la limite maximale de 10 mg/kg à l'étape 4)
Phosphates	338; 339(i), 339(ii), 339(iii); 340(i), 340(ii), 340 (iii); 341(i), 341(ii), 341(iii); 342(i), 342(ii); 343(i), 343(ii), 343(iii); 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vi); 450(vii), 451(i), 451(ii); 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v); 542	1,000 mg/kg (en tant que phosphore)	Niveau maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que régulateur d'acidité pour les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner gras. (Projet actuel de la disposition relative à la limite maximale de 2200 mg/kg à l'étape 7)
Esters polyglycéroliques d'acides gras	475	5000 mg/kg	Niveau maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que qu'émulsifiant pour les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner gras. (Projet actuel de la disposition relative à la limite maximale de 20000 mg/kg à l'étape 7)
Esters polyglyceroliques de l'acide ricinoléique interesterifié	476	4000 mg/kg	Niveau maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que en tant qu'émulsifiant pour les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner gras. (Projet actuel de la disposition relative à la limite maximale de 10000 mg/kg à l'étape 7)
Polysorbates	432, 433, 434, 435, 436	10000 mg/kg	Niveau maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que qu'émulsifiant pour les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner gras. (Nouvelle disposition relative à l'additif alimentaire) (Limite maximale actuelle adoptée de 5000 mg/kg pour emploi dans les émulsions de graisse pour des

Additif	SIN	Niveau d'emploi maximal	Fonction technologique
			objectifs de cuisson seulement)
Propylène Glycol Alginate	405	3000 mg/kg	Niveau maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que stabilisateur pour les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner gras. (Projet actuel de la disposition relative à la limite maximale de 10000 mg/kg à l'étape 7)
Sorbates	200, 201, 202, 203	2000 mg/kg (seuls ou en combinaison) (en tant qu'acide sorbique)	Niveau maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que conservateur pour les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner gras. (Projet actuel de la disposition relative à la limite maximale de 2000 mg/kg à l'étape 7)
Esters de sorbitane d'acides gras	491-495	10,000 mg/kg (seuls ou en combinaison)	Niveau maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que en tant qu'émulsifiant pour les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner gras. (Projet actuel de la disposition relative à la limite maximale de 20000 mg/kg à l'étape 7)
Diacétate de sodium	262(ii)	1,000 mg/kg	Niveau maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que régulateur d'acidité pour les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner gras. (Projet actuel de disposition relative aux BPF à l'étape 7)
Stéaryle lactylé 2	481(i), 482(i)	10,000 mg/kg (seuls ou en combinaison)	Niveau maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que en tant qu'émulsifiant pour les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner gras. (Projet actuel de la disposition relative à la limite maximale de 10000 mg/kg à l'étape 7)
Citrate de stéaryle	484	100 mg/kg (à base de matières grasses ou d'huile)	Niveau maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que en tant qu'émulsifiant pour les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner gras. (Avant-projet actuel de la disposition relative à la limite maximale de 100 mg/kg à l'étape 4)
Sucroglycérides	474	10,000 mg/kg	Niveau maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que qu'émulsifiant pour les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner gras. (Projet actuel de la disposition relative à la limite maximale de 10000 mg/kg à l'étape 7)
Esters de saccharose d'acides gras	473	10,000 mg/kg	Niveau maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que en tant qu'émulsifiant pour les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner gras. (Projet actuel de la disposition relative à la limite maximale de 10000 mg/kg à l'étape 7)
Tartrates	334; 335(i), 335(ii); 336(i), 336(ii); 337	100 mg/kg (en tant qu'acide tartarique)	Niveau maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que régulateur d'acidité pour les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner gras. (Avant-projet actuel de la disposition relative à la limite maximale de 5000 mg/kg à l'étape 4)
Tocophérols	307	500 mg/kg	Niveau maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que antioxydant pour les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner gras. (Projet actuel de la disposition relative à la limite maximale de 500 mg/kg à l'étape 7)

La Malaisie indique que le CCFA lors de sa 40^{ème} session a souscrit aux propositions du groupe de travail électronique pour des révisions importantes relatives aux dispositions sur les additifs alimentaires dans l'Annexe au tableau 3 et les tableaux 1 et 2 de la NGAA et dans la section relative à l'additif alimentaire de la norme Codex pour le beurre (CODEX STAN A-1-1971), ainsi que cela est présenté dans les parties III et IV du document CX/FA 08/40/6 qui doivent être maintenues.

Toutefois, certain des niveaux maximaux proposés des additifs comme ceux-ci-dessus peuvent différer des projets relatifs aux dispositions actuelles adoptées (étape 6 ou 7), et des avant-projets relatifs aux dispositions actuelles (étape 3 ou 4) sur les additifs alimentaires.

06.8.1 Boissons à base de soja

La Malaisie aimerait proposer des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 06.8.1 boissons à base de soja. Le niveau maximal d'emploi est fiable et justifié pour la fonction technologique dans les boissons à base de soja répertoriées comme suit:

Additif	SIN	Niveau maximal (mg/kg)	Fonction technologique
Extraits d'annatto à base de bixine	160b(i)	10	Niveau d'emploi maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que colorant pour la catégorie d'aliments 06.8.1 Boissons à base de soja.
Caramel III – processus ammoniacal	150c	1500	Niveau d'emploi maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que colorant pour la catégorie d'aliments 06.8.1 Boissons à base de soja.
Carmines	120	40	Niveau d'emploi maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que colorant pour la catégorie d'aliments 06.8.1 Boissons à base de soja.
Carraghénane	407	BPF	Niveau d'emploi proposé au fonctionnement en tant que stabilisant pour la catégorie d'aliments 06.8.1 Boissons à base de soja. Note: Répertoire dans le tableau 3 de la NGAA
Dextrine	1400	BPF	Niveau d'emploi proposé au fonctionnement en tant qu'épaississant pour la catégorie d'aliments 06.8.1 Boissons à base de soja. Note: Répertoire dans le tableau 3 de la NGAA
Esters diacétyltartrique et esters glycérides d'acides gras	472e	1000	Niveau d'emploi maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant qu'émulsifiant pour la catégorie d'aliments 06.8.1 Boissons à base de soja.
Orthophosphate dipotassique	340(ii)	1300 (en tant que phosphore)	Niveau d'emploi maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que séquestrant pour la catégorie d'aliments 06.8.1 Boissons à base de soja
Phosphate de diamidon	1412	BPF	Niveau d'emploi proposé au fonctionnement en tant qu'épaississant pour la catégorie d'aliments 06.8.1 Boissons à base de soja. Note: Répertoire dans le tableau 3 de la NGAA
Erythrosine	127	10	Niveau d'emploi maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que colorant pour la catégorie d'aliments 06.8.1 Boissons à base de soja.
Gomme géllane	418	BPF	Niveau d'emploi proposé au fonctionnement en tant qu'épaississant et stabilisant pour la catégorie d'aliments 06.8.1 Boissons à base de soja. Note: Répertoire dans le tableau 3 de la NGAA
Amidon hydroxypropylique	1440	BPF	Niveau d'emploi proposé au fonctionnement en tant qu'épaississant pour la catégorie d'aliments 06.8.1 Boissons à base de soja. Note: Répertoire dans le tableau 3 de la NGAA
Lécithine	322(i)	BPF	Niveau d'emploi proposé au fonctionnement en tant qu'émulsifiant pour la catégorie d'aliments 06.8.1 Boissons à base de soja. Note: Répertoire dans le tableau 3 de la NGAA
Cellulose microcristalline	460(i)	BPF	Niveau d'emploi proposé au fonctionnement en tant que stabilisant pour la catégorie d'aliments 06.8.1 Boissons à base de soja.

			Note: Répertoire dans le tableau 3 de la NGAA
Mono-et diglycérides d'acides gras alimentaires	471	BPF	Niveau d'emploi proposé au fonctionnement en tant qu'émulsifiant pour la catégorie d'aliments 06.8.1 Boissons à base de soja. Note: Répertoire dans le tableau 3 de la NGAA
Pectines	440	BPF	Niveau d'emploi proposé au fonctionnement en tant qu'épaississant et stabilisant pour la catégorie d'aliments 06.8.1 Boissons à base de soja. Note: Répertoire dans le tableau 3 de la NGAA
Polydiméthylsiloxane	900a	10	Niveau d'emploi maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant qu'agent antimoussant pour la catégorie d'aliments 06.8.1 Boissons à base de soja
Ponceau 4R	124	50	Niveau d'emploi maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que colorant pour la catégorie d'aliments 06.8.1 Boissons à base de soja
Carbonate de potassium	501(i)	BPF	Niveau d'emploi proposé au fonctionnement en tant que régulateur d'acidité et stabilisateur pour la catégorie d'aliments 06.8.1 Boissons à base de soja. Note: Répertoire dans le tableau 3 de la NGAA
Esters de propylène glycol et d'acides gras	477	500	Niveau d'emploi maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant qu'émulsifiant pour la catégorie d'aliments 06.8.1 Boissons à base de soja
riboflavine synthétique	101(i)	10	Niveau d'emploi maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que colorant pour la catégorie d'aliments 06.8.1 Boissons à base de soja
Carbonate de sodium hydrogéné	500(ii)	BPF	Niveau d'emploi proposé au fonctionnement en tant que régulateur d'acidité pour la catégorie d'aliments 06.8.1 Boissons à base de soja. Note: Répertoire dans le tableau 3 de la NGAA
Carbonate de sodium	500(i)	BPF	Niveau d'emploi proposé au fonctionnement en tant que régulateur d'acidité pour la catégorie d'aliments 06.8.1 Boissons à base de soja. Note: Répertoire dans le tableau 3 de la NGAA
Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	466	BPF	Niveau d'emploi proposé nécessaire au fonctionnement en tant que stabilisant et épaississant pour la catégorie d'aliments 06.8.1 Boissons à base de soja. Note: Répertoire dans le tableau 3 de la NGAA
Polyphosphate de sodium	452(i)	1300 (en tant que phosphore)	Niveau d'emploi maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que séquestrant pour la catégorie d'aliments 06.8.1 Boissons à base de soja
Esters de saccharose d'acides gras	473	500	Niveau d'emploi maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant qu'émulsifiant pour la catégorie d'aliments 06.8.1 Boissons à base de soja
Tartrazine	102	30	Niveau d'emploi maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que colorant pour la catégorie d'aliments 06.8.1 Boissons à base de soja.
Citrate de tripotassium	332(ii)	BPF	Niveau d'emploi proposé nécessaire au fonctionnement en tant que régulateur d'acidité et séquestrant pour la catégorie d'aliments 06.8.1 Boissons à base de soja. Note: Répertoire dans le tableau 3 de la NGAA
Citrate trisodique	331(iii)	BPF	Niveau d'emploi proposé nécessaire au fonctionnement en tant que régulateur d'acidité et séquestrant pour la catégorie d'aliments 06.8.1 Boissons à base de soja. Note: Répertoire dans le tableau 3 de la NGAA

Gomme de Xanthane	415	BPF	Niveau d'emploi proposé nécessaire au fonctionnement en tant que stabilisant pour la catégorie d'aliments 06.8.1 Boissons à base de soja. Note: Répertoire dans le tableau 3 de la NGAA
-------------------	-----	-----	--

12.9.1 Pâte de soja fermenté, 12.9.2.1 sauce fermentée de soja, 12.9.2.2 sauces de soja non fermentées et 12.9.2.3 Autre sauce de soja

En outre, la Malaisie aimerait également proposer des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 12.9.1 Pâte de soja fermenté, 12.9.2.1 sauce fermentée de soja, 12.9.2.2 sauces de soja non fermentées et 12.9.2.3 autre sauce de soja. Le niveau maximal d'emploi est fiable et justifié pour la fonction technologique dans ces catégories d'aliments répertoriées comme suit:

12.9.1 Pâte de soja fermenté

Additif	SIN	Niveau maximal (mg/kg)	Fonction technologique
Acide acétique, glacial	260	BPF	Niveau d'emploi proposé au fonctionnement en tant que régulateur d'acidité pour la catégorie d'aliments 12.9.1 Pâte de soja fermenté. Note: Répertoire dans le tableau 3 de la NGAA
Acide benzoïque.	210	1000 (Seul ou en combinaison)	Niveau d'emploi maximum proposé nécessaire au fonctionnement en tant que conservateur pour la catégorie d'aliments 12.9.1 Pâte de soja fermenté. Note: INS 211 en tant qu'acide benzoïque
Benzoate de sodium	211		
Acide lactique (L-, D et & DI-)	270	BPF	Niveau d'emploi proposé au fonctionnement en tant que régulateur d'acidité pour la catégorie d'aliments 12.9.1 Pâte de soja fermenté. Note: Répertoire dans le tableau 3 de la NGAA
Glutamate monosodique	621	BPF	Niveau d'emploi proposé nécessaire au fonctionnement en tant qu'exhausteur de goût pour la catégorie d'aliments 12.9.1 Pâte de soja fermenté. Note: Répertoire dans le tableau 3 de la NGAA
Acide orthophosphorique	338	BPF	Niveau d'emploi proposé nécessaire au fonctionnement en tant que régulateur d'acidité pour la catégorie d'aliments 12.9.1 Pâte de soja fermenté. Note: Répertoire dans le tableau 3 de la NGAA
Sorbate de potassium	202	1000 (Seul ou en combinaison)	Niveau d'emploi maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que conservateur pour la catégorie d'aliments 12.9.1 Pâte de soja fermenté. Note: SIN 202 en tant qu'acide sorbique
Acide sorbique	200		

12.9.2.1 Sauce de soja fermentée

Additif	SIN	Niveau maximal (mg/kg)	Fonction technologique
Acide benzoïque.	210	1000 (Seul ou en combinaison)	Niveau d'emploi maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que conservateur pour la catégorie d'aliments 12.9.2.1 Sauces de soja fermentées. Note: SIN 211 en tant qu'acide benzoïque
Benzoate de sodium benzoate	211		
Caramel III – processus ammoniacal	150c	1500	Niveau d'emploi maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que colorant pour la catégorie d'aliments 12.9.2.1 Sauces de soja fermentées.
5'-guanylate disodique	627	BPF	Niveau d'emploi proposé nécessaire au fonctionnement en tant qu'exhausteur de goût pour la catégorie d'aliments 12.9.2.1 Sauces de soja fermentées. Note: Répertoire dans le tableau 3 de la NGAA

5'-Inosinate disodique	631	BPF	Niveau d'emploi proposé nécessaire au fonctionnement en tant qu'exhausteur de goût pour la catégorie d'aliments 12.9.2.1 Sauces de soja fermentées. Note: Répertoire dans le tableau 3 de la NGAA
Sorbate de potassium	202	1000 (Seul ou en combinaison)	Niveau d'emploi maximum proposé nécessaire au fonctionnement en tant que conservateur pour la catégorie d'aliments 12.9.2.1 Sauces de soja fermentées. Note: SIN 202 en tant qu'acide sorbique
Acide sorbique	200		

12.9.2.2 Sauces de soja non fermentées

Additif	SIN	Niveau maximal (mg/kg)	Fonction technologique
Acide benzoïque	210	1000 (Seul ou en combinaison)	Niveau d'emploi maximum proposé nécessaire au fonctionnement en tant que conservateur pour la catégorie d'aliments 12.9.2.2 Sauces de soja non fermentées. Note: SIN 211 en tant qu'acide benzoïque
Benzoate de sodium	211		
Caramel III – processus ammoniacal	150c	1500	Niveau d'emploi maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que colorant pour la catégorie d'aliments 12.9.2.2 Sauces de soja non fermentées.

12.9.2.3 Autre sauce de soja

Additif	SIN	Niveau maximal (mg/kg)	Fonction technologique
Acide acétique (glacial)	260	BPF	Niveau d'emploi proposé au fonctionnement en tant que régulateur d'acidité pour la catégorie d'aliments 12.9.2.3 Autre sauce de soja. Note: Répertoire dans le tableau 3 de la NGAA
Acide benzoïque.	210	1000 (Seul ou en combinaison)	Niveau d'emploi maximum proposé nécessaire au fonctionnement en tant que conservateur pour la catégorie d'aliments 12.9.2.3 Autre sauce de soja. Note: SIN 211 en tant qu'acide benzoïque.
Benzoate de sodium	211		
Caramel III – processus ammoniacal	150c	7500	Niveau d'emploi maximal proposé nécessaire au fonctionnement en tant que colorant pour la catégorie d'aliments 12.9.2.3 Autre sauce de soja.
Acide lactique (L-, D- et & DI-)	270	BPF	Niveau d'emploi proposé au fonctionnement en tant que régulateur d'acidité pour la catégorie d'aliments 12.9.2.3 Autre sauce de soja. Note: Répertoire dans le tableau 3 de la NGAA
Glutamate monosodique	621	BPF	Niveau d'emploi proposé nécessaire au fonctionnement en tant qu'exhausteur de goût pour la catégorie d'aliments 12.9.2.3 Autre sauce de soja. Note: Répertoire dans le tableau 3 de la NGAA
Acide orthophosphorique	338	BPF	Niveau d'emploi proposé au fonctionnement en tant que régulateur d'acidité pour la catégorie d'aliments 12.9.2.3 Autre sauce de soja. Note: Répertoire dans le tableau 3 de la NGAA
Sorbate de potassium	202	1000 (Seul ou en combinaison)	Niveau d'emploi maximum proposé nécessaire au fonctionnement en tant que conservateur pour la catégorie d'aliments 12.9.2.3 Autre sauce de soja. Note: SIN 202 en tant qu'acide sorbique
Acide sorbique	200		

JAPON

La norme générale Codex pour les additifs alimentaires : Requête pour observations et information issus du Japon (Réponse à la lettre circulaire CL 2008/10-FA, Partie B 9.)

Le Japon soutient l'inclusion du sulfate de magnésium (SIN 518) dans le tableau 3 de la NGAA.

-Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires : Requête pour observations et information issus du Japon (en réponse à CL 2008/10-FA, Partie B 12.)

Le Japon est heureux de fournir les commentaires suivants sur les propositions relatives aux nouveaux additifs dans les sous catégories rattachées à 06.8 et 12.9.

N° de catégorie d'aliments. 06.8.1 Boissons à base de soja

Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Justification de l'emploi et du besoin technologique
Polydiméthylsiloxane	900a	50mg/kg	Pour éviter le moussage du soja liquide concassé ou du lait de soja lorsqu'il est chauffé ou brassé.
Acésulfame potassium	950	500mg/kg	Pour sucrer les boissons à base de soja. Ce niveau est nécessaire pour sucrer les produits qui sont consommés comme tel.
Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	400mg/kg	Pour sucrer les boissons à base de soja. Ce niveau est nécessaire pour sucrer les produits qui sont consommés comme tel.

Catégorie d'aliments N°. 06.8.2 Boissons à base de soja film

Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Justification de l'emploi et du besoin technologique
Polydiméthylsiloxane	900a	50mg/kg	Pour éviter le moussage du lait de soja dans la transformation du film du lait de soja lorsqu'il est chauffé ou brassé.

Catégorie d'aliments No. 06.8.3 Caillé de soja (tofu)

Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Justification de l'emploi et du besoin technologique
Sulfate de magnésium	518	BPF	Pour raffermir le caillé de soja en provoquant une réaction entre la protéine de soja et l'ion de calcium dans le lait de soja
Polydiméthylsiloxane	900a	50mg/kg	Pour éviter le moussage du lait de soja dans la transformation du caillé de soja lorsqu'il est chauffé ou brassé.

Catégorie d'aliments No. 06.8.4 Caillé de soja semi déshydraté

Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Justification de l'emploi et du besoin technologique
Sulfate de magnésium	518	BPF	Pour raffermir le caillé de soja en provoquant une réaction entre la protéine de soja et l'ion de calcium dans le lait de soja

Catégorie d'aliments No. 06.8.5 Caillé de soja déshydraté (kori tofu)

Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Justification de l'emploi et du besoin technologique
Sulfate de magnésium	518	BPF	Pour raffermir le caillé de soja en provoquant une réaction entre la protéine de soja et l'ion de calcium dans le lait de soja

Catégorie d'aliments No. 06.8.8 Autres produits protéiques de soja

Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Justification de l'emploi et du besoin technologique
Caramel III - processus ammoniacal	150c	20000mg/kg	Pour donner une couleur marron afin d'ajuster les tons du produits.
Caramel III - processus ammoniacal de sulfite	150d	20000mg/kg	Pour donner une couleur marron afin d'ajuster les tons du produits

Catégorie d'aliments No. 12.9.1 Pâte de sauce de soja fermentée (par ex., miso)

Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Justification de l'emploi et du besoin technologique
Riboflavine, synthétique	101i	25mg/kg	Pour colorer les produits en particulier afin d'ajuster les tons des produits.

Sorbate de potassium	202	1000mg/kg en tant qu'acide benzoïque	Pour prévenir le développement des gaz d'expansion suite à la refermentation par la levure, qui puisse endommager un emballage.
acésulfame de potassium	950	350mg/kg	Pour sucrer les produits. Ce niveau est nécessaire pour sucrer les produits.
Saccharine de sodium	954iv	200mg/kg	Pour sucrer le miso. Ce niveau est nécessaire pour sucrer les produits, en particulier les produits à teneur réduite en sucre

Catégorie d'aliments No. 12.9.2.1 Sauce de soja fermentée

Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Justification de l'emploi et du besoin technologique
Caramel III – processus ammoniacal	150c	20000mg/kg	Pour colorer les produits afin d'ajuster les tons du produits.
Caramel IV – processus au sulfite d'ammonium	150d	20000mg/kg	Pour colorer les produits afin d'ajuster les tons du produits.
Benzoate de sodium	211	600mg/kg en tant qu'acide benzoïque	Pour protéger contre la détérioration provoquée par les microorganismes.
Saccharine de sodium	954iv	500mg/kg	Pour sucrer les produits. Ce niveau est nécessaire pour sucrer les produits.

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Les observations ci-dessous sont en réponse à la lettre circulaire CL 2008/10-FA (mai 2008) qui requièrent des observations et des informations sur les dispositions relatives à certains additifs alimentaires de la NGAA. Les Etats-Unis d'Amérique (USA) apprécient l'opportunité qui leur est offerte de fournir les observations suivantes pour examen lors de la 41^{ème} session à venir du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA).

Les observations à l'étape 3 sur les dispositions relatives au sulfate de magnésium (SIN 518) dans le tableau 3 de la NGAA et les propositions pour de nouveaux emplois dans les catégories d'aliments répertoriées dans l'Annexe au tableau 3

Aux Etats-Unis, le sulfate de magnésium (SIN 518) est considéré couramment comme d'un emploi fiable dans l'alimentation en général sans restriction autre que les Bonnes pratiques de fabrication (BPF). Les Etats-Unis soutiennent par conséquent l'avancement des dispositions pour le sulfate de magnésium dans le tableau 3 pour adoption à l'étape 8.

Observations à l'étape 3 sur les dispositions relatives aux nouveaux additifs alimentaires de la NGAA y compris la clarification sur la base des niveaux maximaux pour les lycopènes et pour l'aluminium contenant des additifs alimentaires.

Nouvelles dispositions relatives à l'additif alimentaire à l'étape 3

Extraits d'annatto à base de norbixine (SIN 160b(i)): Les Etats-Unis proposent pour introduction à l'étape 3 les dispositions relatives à l'emploi des extraits d'annatto à base de norbixine (SIN 160b(i)) dans les catégories d'aliments 05.1.4 (produits cacaoés et à base de chocolat) et 05.1.5 (Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat) à des niveaux s'élevant jusqu'à 25 mg/kg d'aliment en tant que bixine. Les USA notent que ces niveaux sont suffisants pour fournir de la couleur dans les cœurs d'aliments non standardisés dans ces catégories d'aliments.

Sulfate de magnésium (SIN 518): Les Etats-Unis proposent les dispositions suivantes pour l'emploi du sulfate de magnésium en tant qu'exhausteur de goût pour introduction dans la NGAA à l'étape 3:

La catégorie d'aliments 12.1.2 (Succédanés de sel) à des niveaux allant jusqu'à 25% (250,000 mg/kg). Le sulfate de magnésium est employé pour permettre le retrait du sodium (réduction du sel) dans les produits de succédanés de sel. Ces produits sont mélangés consistant en divers sels sans sodium, en potassium primaire, chlorure, sulfate de potassium, chlorure de magnésium et sulfate de magnésium. La teneur du mélange en sulfate de magnésium peut s'élever jusqu'à 25%. Ces produits sont fabriqués pour l'emploi par le consommateur.

La catégorie d'aliments 14.1.2 (jus de fruits et de légumes) à des niveaux s'élevant jusqu'à 2,000 mg/kg. Le sulfate de magnésium est utilisé en remplacement du chlorure de sodium. Il confère un goût salé et est également un nutriment bénéfique.

Lycopènes (SIN 160d(i, iii))

Les Etats-Unis n'ont pas de commentaires pour l'instant en ce qui concerne la clarification sur la base des niveaux maximaux pour les dispositions relatives aux nouveaux additifs alimentaires à l'étape 3 pour les lycopènes. Les Etats-Unis soutiennent l'expression des niveaux maximaux pour les lycopènes sur la base « en tant que lycopène ».

Aluminium contenant des additifs alimentaires (SIN 523, 541, 554, 556, 559)

Silicate alumino-sodique (SIN 554): Les Etats-Unis recommandent que le silicate alumino-sodique soit limité à un usage dans l'alimentation en général à des niveaux s'élevant jusqu'à 550 mg/kg dans l'alimentation en tant qu'aluminium conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

Les Etats-Unis soutiennent les dispositions à l'étape pour le silicate alumino-sodique dans les catégories d'aliments 01.1.2 (Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)), 01.3.2 (Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes), 01.5 (Poudre de lait et poudre de crème et poudres analogues (nature)) et 12.5.2 (Préparations pour potages et bouillons). Toutefois les Etats-Unis proposent que le niveau maximal pour la disposition à l'étape 3 pour le silicate alumino-sodique dans la catégorie d'aliments 01.6.2.3 (Fromage râpé (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)) soit augmenté de 10,000 mg/kg à 25,000 mg/kg sur la base de « en tant qu'aluminium ». La fonction ciblée d'agent antiagglomérant ne peut pas être achevée à la limite maximale actuelle de 10,000 mg/kg. Afin d'assurer la fluidisation du fromage râpé et afin de prévenir l'agglutination une limite maximale de 25,000 mg/kg, en tant qu'aluminium est nécessaire.

Les Etats-Unis proposent également une nouvelle disposition pour le silicate alumino-sodique dans la catégorie d'aliments 15.1 (Amuse-gueule salés à base de pomme de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (provenant de racines et tubercules, de légumes à cosse et de légumineuses)) à des niveaux s'élevant jusqu'à 60 mg/kg d'aliment en tant qu'aluminium pour introduction dans la NGAA à l'étape 3. Le silicate alumino-sodique est employé à ce niveau en tant qu'agent antiagglomérant dans les mélanges d'assaisonnement appliqués aux amuse-gueule salés où un niveau d'emploi de 60 mg/kg dans le produit fini est justifié technologiquement.

Aluminosilicate de calcium (SIN 556): Les Etats-Unis recommandent que l'aluminosilicate de calcium soit limité à l'emploi dans la catégorie d'aliments 12.1.1 (Sel) à des niveaux s'élevant jusqu'à 1960 mg/kg d'aliment en tant qu'aluminium conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

Phosphates d'aluminium et de sodium (SIN 541i, ii): Les Etats-Unis recommandent que les phosphates d'aluminium et de sodium soient limités à l'emploi à des niveaux allant jusqu'à 1240 mg/kg en tant qu'aluminium dans la catégorie d'aliments 01.6.4 (Fromage fondu) et à des niveaux s'élevant jusqu'à 1860 mg/kg en tant qu'aluminium dans la catégorie d'aliments 06.2 (Farines et amidons (incluant le soja en poudre)). Les Etats-Unis peuvent également soutenir les dispositions pour l'emploi des phosphates d'aluminium et de sodium en général, à condition qu'un tel emploi soit pertinent avec les critères décrits dans la section 3.3 du préambule de la NGAA.

Les Etats-Unis notent que le comité a requis des éclaircissements sur le fondement des niveaux maximaux pour les phosphates d'aluminium et de sodium et le fait de savoir s'ils étaient fondés sur l'aluminium ou le phosphate (ALINORM 08/31/12 para. 64). Etant donné que les phosphates d'aluminium et de sodium sont inclus dans le groupe de la dose hebdomadaire tolérable provisoire du JECFA (PTWI) pour l'aluminium et ses sels, les Etats-Unis demande instamment au Comité d'examiner le rapport des dispositions pour les phosphates d'aluminium et de sodium sur la base "en tant qu'aluminium" seulement et d'inclure la note 6 ("en tant qu'aluminium") conformément.

Observation générale: En outre, les Etats-Unis proposent qu'une approche horizontale soit utilisée lorsqu'on aborde l'emploi fiable des additifs alimentaires contenant de l'aluminium et que des restrictions soient placées sur l'aluminium total issu de l'emploi combiné ou séparé de ces additifs. Cette restriction pourrait être accomplie en incorporant une note dans la section "Observations" des dispositions pour ces additifs, *en combinaison avec* la note 6 ("en tant qu'aluminium"). La note proposée pourrait prendre la forme suivante: "seul ou en combinaison: Sulfate d'aluminium ammonique (SIN 523), Phosphate de sodium-aluminium (SIN 541), Silicate aluminosodique (SIN 554), aluminosilicate de calcium (556), et silicate d'aluminium (SIN 559)."

Observations supplémentaires:

Pullulanase (SIN 1204)

Les Etats-unis notent que le rapport de la 38^{ème} session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) est convenu d'inclure la pullulanase dans le tableau 3 de la NGAA à l'étape 4 et de demander des niveaux d'emploi proposés dans les catégories d'aliments répertoriées dans l'annexe au tableau 3 (ALINORM 06/29/12 para. 36). Le CCFA lors de sa 39^{ème} session est convenu d'inclure les dispositions proposées pour la pullulanase, ainsi que contenues dans CX/FA 07/39/10 Add.1, à l'étape 4 dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA.

Les Etats-unis demandent au comité d'avancer la disposition relative à la pullulanase (SIN 1204) dans le tableau 3 de la NGAA pour adoption à l'étape 8 durant sa 41^{ème} session.

Saccharines (SIN 954)

Les Etats-unis notent que le document de travail de la NGAA pour la 40^{ème} session du CCFA (FA/40 INF 01, Appendices I et II) contient deux dispositions en suspens à l'étape 6 pour l'emploi des saccharines dans la catégorie d'aliments 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) et la catégorie d'aliments 14.1.3.4 (Concentrés pour nectar de légumes).

Les Etats-unis notent en outre que les saccharines constituaient un additif prioritaire lors de la 40^{ème} session du CCFA (ALINORM 08/31/12) et que les dispositions pour l'emploi d'autres édulcorants de haute intensité (par ex., néotame, aspartame, acésulfame de potassium) dans les catégories d'aliments 12.7 et 14.1.3.4 ont été adoptées par la 30^{ème} session de la Commission (ALINORM 07/30/REP), ainsi que cela a été proposé lors de la 39^{ème} session du CCFA (ALINORM 07/30/12 Rev.).

Les Etats-Unis demandent par conséquent instamment au comité de discuter de ces deux dispositions en suspens pour les saccharines durant sa 41^{ème} session et recommandent leur adoption à l'étape 8.

AIDGUM (Association internationale pour le développement des gommes naturelles)

La Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (GSFA) est destinée à constituer un texte Codex spécifique et faisant autorité pour l'emploi des additifs alimentaires dans tous les aliments contenant des additifs. A cause de sa structure et certaines décisions du Codex, la NGAA n'atteint pas le but qu'elle est censée atteindre.

La NGAA contient des listes d'additifs autorisés dans diverses normes d'aliments du Codex (Tableau un), et un tableau à référence croisée avec les normes et les additifs autorisés dans ceux-ci (Tableau 2). Les textes du tableau 1 et le tableau 2 continuent à être élaborés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) ainsi que la Commission du Codex Alimentarius (CAC). La priorité est donnée dans les discussions du CCFA et du CAC concernant les tableaux Tables 1 et 2 aux additifs possédant un niveau de dose journalière admissible spécifique (ADI) établi par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA). Alors que cette approche prioritaire est recommandable pour atteindre les objectifs de la NGAA en ce qui concerne les additifs avec une DJA spécifique, elle empêche un certain nombre d'additifs plus fiables auxquels sont assignés un statut de la JECFA de "DJA non déterminée" d'être répertoriée dans les tableaux 1 et 2 dans la NGAA.

La NGAA inclut également un tableau général, Tableau 3, pour les additifs révisés par le JECFA et auxquels est assigné le statut JECFA de “DJA non spécifiée”. Le Tableau 3 répertorie plus de 180 additifs autorisés par la NGAA et le Codex pour emploi dans l’alimentation en général conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) à moins que cela soit spécifié autrement. Le tableau 3 contient également une annexe avec une liste de catégories d’aliments dans lesquelles l’emploi spécifique d’un additif dans le tableau 3 doit être couvert par les dispositions dans les tableaux un et deux. Cette dernière disposition du tableau 3 empêche les tableaux 1 et 2 d’être aussi complets que possible eu égard aux additifs répertoriés dans le tableau 3, vu que les mécanismes d’établissement des priorités pour les discussions sur les additifs dans le CCFA découragent les discussions productives sur les additifs dans le tableau 3.

Le tableau 3 de la NGAA est un tableau très utile et couvre l’emploi des substances répertoriées dans une large variété de produits composés qui ne sont pas couverts par des normes spécifiques standards. Toutefois, vu que les catégories d’aliments répertoriées dans l’annexe au tableau 3 sont larges, elles incluent des aliments pour lesquels des normes Codex existent, plus beaucoup d’autres produits alimentaires pour lesquels il n’existe pas de normes Codex. Ceci restreint sévèrement l’utilité du tableau 3. Par exemple lors de la session d’avril 2008 du CCFA un délai restreint a été consacré aux discussions sur certains additifs alimentaires dans le tableau 3 et une approbation spécifique de beaucoup d’emplois de ces additifs a eu lieu, mais seulement à l’étape 4 du processus d’approbation du Codex en 8 étapes. Cela signifie en réalité que le CCFA maintiendra ces additifs à l’étape 4 indéfiniment, en empêchant les usages approuvés des additifs d’une acceptation complète dans la NGAA en évoquant la raison qu’une discussion prioritaire sur les autres additifs doit d’abord avoir lieu dans le délai restreint disponible lors de chaque session du CCFA.

Le problème indiqué ci-dessus en ce qui concerne le tableau 3 peut présenter de nombreux problèmes à un niveau national au sein des pays membres du Codex. De nombreux pays suivent le Codex en ce qui concerne leurs réglementations nationales et ont des règles spécifiques basées sur la NGAA et son tableau 3. Les mécanismes prioritaires du CCFA et du CAC qui empêchent un emploi approprié et fiable des additifs du tableau 3 à la fois dans les aliments pour lesquels il existe des normes Codex ou dans d’autres aliments couverts par les catégories d’aliments dans l’annexe au tableau 3 rendent vaines la complétude et l’utilité de la NGAA.

AIDGUM propose qu’un nouveau mécanisme soit introduit dans les discussions du CCFA grâce auquel la NGAA serait plus complète en autorisant un emploi approprié des additifs alimentaires du tableau 3 sur une base fiable et adaptée dans toutes les normes Codex et dans d’autres aliments transformés répertoriés dans l’Annexe au tableau 3. Cela demanderait la soumission au CCFA par les pays membres ou autres parties intéressées de données indiquant l’usage actuel de tels additifs dans différents marchés de sorte que le CCFA puisse évaluer de telles informations à la lumière d’autres procédures du CCFA et du Codex. Un mécanisme qui déplacerait les additifs approuvés dans le tableau 3, après discussion et approbation par le CCFA à l’étape 4, pourrait aussi inclure, pour ces additifs seulement, une post-requête du CCFA pour toutes observations additionnelles à l’étape 4 approbations, avec un déplacement immédiat à l’étape 5/8 approbation si une révision pertinente du CCFA de toutes observations conduit à une telle approbation. Etant donné que les additifs du tableau 3 sont parmi les additifs les plus fiables dans l’emploi, un nouveau mécanisme de ce type ne devrait pas être onéreux pour autant en termes de durée pour CCFA. Toutefois, une fois qu’un tel processus aura été accompli, cela permettra à la NGAA de faire un énorme pas en avant afin d’atteindre son but à savoir d’être un texte Codex spécifique et faisant autorité pour tous les additifs alimentaires.

CEFS

Le CEFS (Comité Européen des Fabricants de Sucre), au nom de tous les fabricants de sucre dans l’Union européenne et en Suisse, aimerait présenter des commentaires à l’étape 3 sur des nouvelles dispositions relatives à un avant-projet sur les additifs alimentaires de la norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) (répertoriés dans l’Annexe VI, Partie I de l’Alinorm 08/31/12), ainsi que requis dans la lettre circulaire Codex CL 2008/10-FA.

Le CEFS aimerait réitérer son attachement au principe que, en ce qui concerne les sucres non standardisés (sous catégories 11.2-11.4), l’addition de nouveaux additifs devrait uniquement être autorisée s’il existe une justification et un besoin technologiques, et dans des quantités qui ne présentent pas un risque pour la santé. En outre, l’étiquetage devrait mentionner la présence des additifs.

En particulier la catégorie d'aliments no. 11.3 couvre les solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, ainsi que définis dans l'UE "directive sur les sucres". Il n'existe ni de besoin technologique pour la coloration de ces sucres, ni autorisation pour l'emploi des colorants par la législation de l'Union européenne. En outre, de tels produits colorés sont déjà couverts par la catégorie d'aliments de la NGAA 11.4 (Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre -), qui inclut tous types de sirops de table, sirops pour boulangerie fine et glaces de consommation (par ex. sirop au caramel, sirops aromatisés), et nappages de sucre décoratifs (par ex. sucre cristallisé pour les biscuits) [voir descripteurs de la catégorie d'aliments de la NGAA].

Ce qui est indiqué ci-dessus a été reconnu par le groupe de travail classique du CCFA sur la NGAA lors de sa réunion de 2008. La catégorie 11.3 (Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3 a été retirée de la liste des catégories d'aliments dans lesquels l'emploi des colorants est technologiquement justifié (Veuillez vous référer à l'Annexe II du rapport de la réunion de 2008 du groupe de travail classique sur la NGAA, mise en circulation en tant que CRD 2 lors de session du 40^{ème} CCFA). Bien que cette liste soit essentiellement destinée à l'emploi en tant que document de travail durant les discussions du CCFA sur les colorants d'additifs alimentaires, le fait que le groupe de travail classique ait décidé de ne pas inclure la catégorie 11.3 dans cette liste soutient la position que la catégorie d'aliments 11.3 de la NGAA ne garantit pas un quelconque usage des colorants.

Conformément à ces principes, le CEFS aimerait suggérer que **les projets de dispositions suivants pour les colorants devraient être retirés de la catégorie 11.3** (Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3) de la NGAA:

Sous-catégorie	Additifs	Niveau maximal (mg/kg)
11.3. Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3	Extraits d'annatto à base de norbixine (SIN 160b(ii)) (Le groupe de travail classique 2008 a décidé de ne pas inclure à l'étape 3 l'avant-projet de disposition pour les extraits d'annatto, <u>à base de bixine</u> dans la catégorie 11.3. Les avant-projets de dispositions pour les extraits d'annatto, <u>à base de norbixine</u> , par ailleurs n'ont pas été discutés en détail suite à des contraintes de temps. Au lieu de cela, ils ont été adoptés en bloc pour inclusion à l'étape 3, y compris celui se rapportant à la catégorie 11.3. Toutefois, pour des raisons de cohérence, l'avant-projet de disposition pour les extraits d'annatto à base de norbixine devrait être retiré de la catégorie 11.3) carotènes, légume (SIN 160a(ii)) caroténoïdes (SIN 160ai, 160aai, 160e,160f)	100 mg/kg (étape 3) 50mg/kg (étape 3) 50mg/kg (étape 3) - Suppression -

En outre, suite à un manque de temps, les projets de disposition relatifs à l'indigotine (SIN 132) et la canthaxanthine (SIN 161g), qui devaient être examinés pour adoption à l'étape 6, n'ont pas été abordés. CEFS aimerait par conséquent également réitérer ses observations afin de retirer ces deux dispositions relatives aux colorants de la catégorie 11.3.

EFEMA:

EFEMA aimerait soumettre les observations suivantes en réponse à la lettre circulaire 2008/10-FA, en particulier à propos de la requête relative à l'octroi d'informations sur les aliments spécifiques pour l'emploi des polysorbates (SIN 432 -436) dans la catégorie 16.

EFEMA aimerait suggérer qu'aucune disposition ne soit examinée pour introduction dans la catégorie 16 jusqu'à ce qu'il existe une définition claire sur le champ de cette catégorie. EFEMA fait un accueil chaleureux au rapport du groupe de travail électronique du CCFA chargé de préparer un document de travail sur le champ de certaines catégories d'aliments dans la NGAA et attend avec impatience une discussion ultérieure sur ceci afin de mieux expliciter la définition d'un aliment composite.

ICBA

Le Conseil International des associations sur les Boissons (ICBA) est une organisation non gouvernementale qui représente les intérêts de l'industrie des boissons non alcoolisées à un niveau mondial. Les membres de ICBA opèrent dans plus de 200 pays et produisent, distribuent et vendent une variété de boissons à base d'eau, y compris des boissons sans alcool et gazeuses ainsi que des boissons sans alcool et non gazeuses telles que les boissons à base de jus de fruits, les eaux en bouteille et les variétés de cafés et de thés prêts à être bus. L'ICBA est heureux de fournir les observations suivantes en réponse à la lettre circulaire 2008/10-FA:

-Observations à l'étape 3 sur les dispositions pour le sulfate de magnésium (SIN 518) dans le tableau 3 de la NGAA et des propositions pour des nouveaux emplois dans les catégories d'aliments répertoriées dans l'Annexe au tableau 3

ICBA soutient la décision du CCFA lors de sa 40^{ème} session d'inclure le sulfate de magnésium dans le tableau 3 de la NGAA. Nous proposons l'ajout d'un nouvel emploi dans la catégorie d'aliments 14.1.1.2 (Eaux de table et eaux gazeuses artificielles) et proposons un projet de niveau d'emploi maximal de 50 mg/kg. En outre pour être utilisé en tant que nutriment, le sulfate de magnésium (en tant qu'heptahydrate) est utilisé dans certains produits d'eau en bouteille en tant qu'exhausteur de goût à cause de son goût aigre ou salin. Il est ajouté aux produits d'eau en bouteille avec d'autres sels pour rehausser leur goût après le processus de purification qui résulte en une teneur basse en minéral, par ex après désalinisation ou traitement d'osmose inverse. Nous recommandons de renvoyer l'avant-projet de disposition dans 14.1.1.2 pour adoption à l'étape 5/8.

-Observations à l'étape 3 sur les nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA, y compris la clarification sur la base des niveaux maximaux pour les lycopènes et pour l'aluminium contenant les additifs alimentaires (Annexe VI partie 1)

Sulfate d'aluminium ammonique - SIN 523

14.1.4.1 Boissons parfumées à base d'eau gazéifiée 40 mg/kg (en tant qu'aluminium)

ICBA n'a pas demandé cet avant-projet de disposition et n'a pas d'information à fournir.

Silicate d'aluminium - SIN 559

14.1.4.3 Concentrés (liquide ou solide) pour boissons à base d'eau aromatisée 10000 mg/kg (en tant qu'aluminium)

ICBA n'a pas demandé cet avant-projet de disposition et n'a pas d'information à fournir.

Extraits d'annatto à base de bixine - SIN 160b(i)

14.1.4. Boissons aromatisées à base d'eau 50 mg/kg (en tant que bixine)

Le type d'annatto utilisé dans les boissons non alcoolisées (14.1.4) en général est de la norbixine soluble à l'eau mais un extrait d'annatto type bixine peut être utilisé avec un émulsifiant. Tous les niveaux d'emploi reportés sont en dessous de ce niveau et nous recommandons de renvoyer l'avant-projet de disposition à l'étape 3 niveau pour adoption à l'étape 5/8.

Extraits d'annatto à base de norbixine- SIN 160b(ii)

14.1.4. Boissons aromatisées à base d'eau 50 mg/kg (en tant que norbixine)

Tous les niveaux d'emploi reportés sont en dessous de ce niveau et nous recommandons de renvoyer l'avant-projet de disposition à l'étape 3 niveau pour adoption à l'étape 5/8.

Aluminosilicate de calcium - SIN 556

14.1.4.3 Concentrés (liquide ou solide) pour boissons à base d'eau aromatisée 10000 mg/kg (en tant qu'aluminium)

ICBA n'a pas demandé cet avant-projet de disposition et n'a pas d'information à fournir.

Acide cyclamique (et SELS Ca) - SIN 952

14.1.4.3 Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée 1000 mg/kg (en tant qu'acide cyclamique)

Le cyclamate est utilisé dans les concentrés pour boissons dans des pays tels que l’Australie et l’Afrique du Sud. Vu que l’acide cyclamique est programmé pour la réunion du 71^{ème} JECFA, nous suggérons le maintien de la discussion à propos de l’avant-projet de disposition jusqu’à ce que l’évaluation relative à la dose du JECFA soit achevée.

Lycopènes - SIN 160d(i) et 160d(iii)

14.1.4 boissons aromatisées à base d’eau 100 mg/kg (en tant que lycopène)

ICBA soutient l’adoption à l’étape 5/8. ICBA n’a pas demandé l’avant-projet des dispositions dans les catégories 14.1.2, 14.1.3.1, 14.1.2.3, 14.2.3.4, et 14.1.5 et n’a pas d’informations à fournir sur ces dispositions.

Silicate aluminosodique - SIN 554

14.1.4.3 Concentrés (liquides ou solides) pour 1000 mg/kg (en tant qu’aluminium)
boissons à base d’eau aromatisée

ICBA n’a pas demandé cette disposition et n’a pas d’information à fournir.

-Information supplémentaire sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA, y compris la clarification sur la base des niveaux maximaux pour les additifs alimentaires contenant de l’aluminium ainsi que la base de référence pour les phosphates de sodium-aluminium phosphates (SIN 541) (Annexe VI partie 3)

Phosphates de sodium aluminium – SIN 541(i) et 541(ii)

14.1.4.3 Concentrés (liquides ou solides) pour 2000 mg/kg (en tant qu’acide cyclamique)
boissons à base d’eau aromatisée

Une clarification a été requise sur la base de référence (en tant qu’aluminium ou phosphate?). ICBA n’a pas demandé ce projet de disposition à l’étape 7 et n’a pas d’information à fournir.

IFAC

Pour le point 10, “**Observations à l’étape 3 sur les nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA, y compris la clarification de la base des niveaux maximaux pour les lycopènes et pour les additifs alimentaires contenant de l’aluminium** (paras 63-64, 77 et Annexe VI partie 1),” des observations spécifiques sur les phosphates de sodium- aluminium (SALP) (SIN 541(i), 541(ii)) sont fournies dans le tableau 1 des observations de l’IFAC. Le tableau 1 montre des catégories d’aliments spécifiques avec des niveaux maximaux d’emploi et une justification de l’IFAC.

Le Tableau 2 fournit des catégories alimentaires spécifiques avec des niveaux maximaux d’emploi d’emploi pour le silicate aluminosodique, SIN 554. L’IFAC soutient les niveaux maximaux d’emploi proposés auxquels on fait référence dans la lettre circulaire à moins que cela soit indiqué autrement dans la colonne d’observation de l’IFAC (par ex. ces catégories indiquées en jaune sont retirées; celles en vert sont accompagnées par un niveau maximal d’emploi afin de remplacer les BPF).

Tableau 1: PHOSPHATES D’ALUMINIUM SODIQUE (SIN 541(i), 541(ii))

N° de catégorie d’aliments.	Catégorie d’aliments	Max	Niveau	Observations	Observation	Suggestion IFAC
01.6.1	Fromage frais	35000 (2000 ppm Al)	mg/kg	Note 6	Le niveau maximal cité est fondé sur la base du phosphate d’aluminium sodique et le niveau est approprié à cette application. Converti en Al cela donnerait 2000 mg/kg Al.	
01.6.4	fromage fondu	35000 (2000 ppm Al)	mg/kg	Note 6	Le niveau maximal cité est fondé sur la base du phosphate d’aluminium sodique et le niveau est	

N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Max	Niveau	Observations	Observation	Suggestion IFAC
					approprié à cette application. Converti en Al cela donnerait 2000 mg/kg Al.	
1.7	Desserts lactés	2000 (120 ppm Al)	mg/kg	Note 6	Le niveau maximal cité est fondé sur la base du phosphate d'aluminium sodique et est approprié à l'application Converti en Al cela donnerait 120 mg/kg Al.	
2.4	desserts à base de matière grasse	2000 (120 ppm Al)	mg/kg	Note 6	Le niveau maximal cité est fondé sur la base du phosphate d'aluminium sodique et est approprié à l'application. Converti en Al cela donnerait 120 mg/kg Al.	
4.1.2.9	Desserts à base de fruits	2000 (120 ppm Al)	mg/kg	Note 6	Le niveau maximal cité est fondé sur la base du phosphate d'aluminium sodique et est approprié à l'application. Converti en Al cela donnerait 120 mg/kg Al.	
5.1.1	Préparation à base de cacao	2000 (120 ppm Al)	mg/kg	Note 6&72	Le niveau maximal cité est fondé sur le phosphate d'aluminium sodique et est approprié à l'application. Converti en Al cela donnerait 120 mg/kg Al.	
05.2	Confiserie y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc.	350	mg/kg	Note 6	Ceci pourrait être abandonné.	Pourrait être abandonné avec un impact minimal sur l'industrie.
06.2.1	Farines	45000 20000 (1200 ppmAl)	mg/kg	Note 6	Le niveau proposé semble élevé. Un emploi typique est de 2% par conséquent nous proposons que le niveau soit réduit à 20000 de phosphate sodique d'aluminium acide. Converti en Al cela donnerait 1200 mg/kg Al.	Modifications proposées aux niveaux autorisés. Ces niveaux proposés sont basés sur des modèles typiques d'emploi et la concentration nécessaire à l'effet technologique
6.5	Céréale	2000 (120 ppm Al)	mg/kg	Note 6	Le niveau maximal cité est fondé sur le phosphate d'aluminium sodique et est approprié à l'application. Converti en Al cela donnerait 120 mg/kg Al.	
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de	1600 20000 (1200 ppm Al)	mg/kg		Le niveau proposé semble avoir été calculé en se basant sur l'Al et semble élevé. Les emplois typiques sont de 1.5	Les modifications proposées aux niveaux autorisés. Ces niveaux

N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Max	Niveau	Observations	Observation	Suggestion IFAC
	poisson ou volaille)				à 2% de phosphate de sodium-aluminium sur une base sèche. Pour obtenir une cohérence dans ces observations le niveau proposé est basé sur l'acide de phosphate sodium-aluminium. Converti en Al cela donnerait 1200 mg/kg Al.	proposés sont basés sur des modèles d'emploi typique et la concentration nécessaire pour le besoin technologique
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	2000 (120 ppm Al)	mg/kg	Note 6	Le niveau maximal cité est fondé sur le phosphate d'aluminium sodique acide et est approprié à l'application. Converti en Al cela donnerait 120 mg/kg Al.	
07.1	Gâteaux, biscuits et tartes	2000 (120 ppm Al)	mg/kg	Note 6	Le niveau maximal cité est fondé sur le phosphate d'aluminium sodique acide et est approprié à l'application. Converti en Al cela donnerait 120 mg/kg Al.	
07.2.2	Autre produits de boulangerie ordinaires	2000 (120 ppm Al)	mg/kg	Note 6	Le niveau maximal cité est fondé sur le phosphate d'aluminium sodique acide et est approprié à l'application. Converti en Al cela donnerait 120 mg/kg Al.	
07.2.3	Produits de boulangerie fine (par ex. gâteaux, crêpes)	15300 (920 ppm Al)	mg/kg	Note 29	Le niveau maximal cité est fondé sur le phosphate d'aluminium sodique acide sur une base sèche et est approprié à l'application. Converti en Al cela donnerait 920 mg/kg Al.	
08.3.3	Viande transformée hachée menu, volaille et produits de gibier	6000 (360 ppm Al)	mg/kg		L'application de volaille typique peut avoir 20 à 30 % de panure. Basée sur des modèles d'usage le niveau devrait être 6000 mg/kg. Converti en Al cela donnerait 360 mg/kg Al. Ceci devrait être ajouté à cette catégorie, à cause d'une application clé, doigts de poulets panés.	Nouvelles catégories d'aliments qui devraient être assignées à cet additif alimentaire. Ces catégories ajoutées comprennent des applications existantes significatives et des catégories liées à d'autres groupes d'aliments déjà répertoriés.
09.2.2	Poisson surgelé, filets de poisson	190 10000	mg/kg	Notes 6 & 41	La révision de la disposition de l'étape 7 actuelle	Les modifications proposées aux

N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Max	Niveau	Observations	Observation	Suggestion IFAC
	et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	(600 ppm Al)			chevauche la disposition pour l'emploi dans la catégorie d'aliments 06.614, par conséquent les niveaux devraient être les mêmes.	niveaux autorisés. Ces niveaux proposés sont basés sur des modèles d'emploi typique et la concentration nécessaire pour le besoin technologique
9.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant 500 mg/kg Notes 16, 95 8 mollusques, crustacés et échinodermes	10000 (600 ppm Al)	mg/kg		Une application de poisson typique peut avoir 20 à 50 % de panure. Basée sur les modèles d'usage le niveau devrait être augmenté jusqu'à 10000 mg/kg. Converti en Al cela donnerait 600 mg/kg Al. SIN 541 manque dans cette catégorie et devrait être inclus suite à l'introduction de la catégorie 09.2.2. Ceci est la contre partie cuite (frite) de 9.2.2.	Nouvelles catégories d'aliments qui devraient être assignées à cet additif alimentaire. Ces catégories ajoutées comprennent des applications existantes significatives et des catégories liées à d'autres groupes d'aliments déjà répertoriés.
10.4	Desserts à base d'oeufs					
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	2000 (120 ppm Al)	mg/kg	Note 6	Le niveau maximal cité est fondé sur le phosphate d'aluminium sodique et est approprié à l'application. Converti en Al cela donnerait 120 mg/kg Al.	
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	2000 (120 ppm Al)	mg/kg	Note 6	Le niveau maximal cité est fondé sur le phosphate d'aluminium sodique et est approprié à l'application. Converti en Al cela donnerait 120 mg/kg Al.	
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau aromatisée	2000	mg/kg	Note 6	Ceci pourrait être abandonné.	Pourrait être abandonné avec un impact minimal sur l'industrie.
16.0	Aliments composés	190 (11 ppm Al)	mg/kg	Note 6	Le niveau maximal cité est fondé sur le phosphate d'aluminium sodique et est approprié à l'application. Converti en Al cela donnerait 11 mg/kg Al.	

Annexe 2: Sodium Aluminosilicate

Catégorie d'aliments N°	Catégorie d'aliments	Niveau max	Observations	Etape	Observations IFAC
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	20000 mg/kg	Note 6	3	
01.3	Lait condensé et analogues (nature)	20000 mg/kg	Note 6	3	
01.4.4	Produits similaires crème	20000 mg/kg	Note 6	3	
01.5	Poudre de lait et poudre de crème et poudres analogues (nature)	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3	
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	10000 mg/kg	Notes 6, A3 & b3	3	
01.6.2.3	Fromage en poudre (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3	
01.6.4	Fromage fondu	10000 mg/kg	Notes 6, A3 & b3	3	
01.6.5	Fromage, produits similaires	10000 mg/kg	Notes 6, A3 & b3	3	
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3	peut être éliminé
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, à l'exception des fromages de lactosérum	20000 mg/kg	Note 6	3	
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	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	20000 mg/kg	Note 6	3	
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	BPF	Notes 3, 6 & A3	3	peut être éliminé
05.3	Gomme à mâcher (Chewing gum)	BPF	Notes 3, 6 & A3	3	Un niveau de 20,000 mg/kg est recommandé
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	BPF	Notes 3, 6 & A3	3	Un niveau de 20,000 mg/kg est recommandé
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	20000 mg/kg	Note 6	3	
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	20000 mg/kg	Note 6	3	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	20000 mg/kg	Note 6	3	
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou volaille)	20000 mg/kg	Note 6	3	

Catégorie d'aliments N°	Catégorie d'aliments	Niveau max	Observations	Etape	Observations IFAC
07.1.6	Mélanges pour les pains et pour les produits de boulangerie ordinaires	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3	
07.2.3	Produits de boulangerie fine (par ex. gâteaux, crêpes)	10000 mg/kg	Note 6	3	
08.3	Viande, volaille et gibier transformée, hachée	BPF	Notes 6, A3 & C2	3	Un niveau de 20,000 mg/kg est recommandé
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	BPF	Notes 3, 6 & A3	3	peut être éliminé
10.2.3	Produits à base d'oeufs, séchés et/ou figés à chaud	20000 mg/kg	Note 6	3	
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3	peut être éliminé
12.1.1	Sel	20000 mg/kg	Note 6	3	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	30000 mg/kg	Notes 6 & A3	3	Un niveau de 20,000 mg/kg est recommandé
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3	
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3	
13.6	compléments alimentaires	BPF	Notes 6 & A3	3	Un niveau de 20,000 mg/kg est recommandé
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau aromatisée	10000 mg/kg	Notes 6 & A3	3	

L'information suivante est développée au point 10:

Cyclamate, Catégorie 14.1.4.3 (concentrés pour boissons)

L'IFAC soutient l'emploi des cyclamates dans les concentrés pour boissons avec l'introduction d'une note de bas de page, "servi tel quel au consommateur" (note de bas de page 127). Le besoin technologique pour l'emploi d'un édulcorant intense dans la catégorie 14.1.4.3 est justifié ainsi que cela a été adopté par le CCFA 2008 et le CAC 2008 (saccharine).

Sucralose, Catégorie 01.5.2 (Produits similaires au lait et à la crème en poudre)

L'emploi du sucralose, du lait pré-sucré et des crèmes en poudre peut être produit sans hydrates de carbone ajoutés. L'addition des hydrates de carbone à de tels produits peut résulter en des réactions de Maillard ayant un impact négatif sur l'apparence du produit et la valeur des protéines. Le sucralose est inerte et ne participe donc pas à de telles réactions. Le besoin technologique pour l'utilisation d'un édulcorant intense dans cette catégorie est convenu et a été adopté lors des réunions du CCFA et du CAC en 2007 et en 2008 (l'aspartame, l'acésulfame K).

Un niveau maximal de 400mg/kg pour le sucralose est nécessaire pour accomplir l'effet technologique désiré.

Pour le point 11, "Information supplémentaire sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA, y compris la clarification sur la base des niveaux maximaux pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium et la base de référence pour les phosphates de sodium-aluminium (SIN 541) (para. 64, 77 et Annexe VI partie 3)," IFAC offre les observations suivantes:

Acésulfame K, Catégorie 1.2 (laits fermentés - nature)

Pour des raisons de cohérence et en accord avec la réunion du CCFA en 2008 et la réunion importante du CAC en 2008 en ce qui concerne l'emploi des édulcorants intenses dans cette catégorie, durant laquelle il a été convenu qu' "il n'existe pas d'édulcorants dans une catégorie simple," cette disposition devrait être retirée.

Acésulfame K, Catégorie 16 (aliments composés)

IFAC soutient l'emploi de l'acésulfame K dans la catégorie 16. Veuillez consulter l'observation générale dans la catégorie 16 ci-dessous.

Aspartame, Catégorie 12.5 Potages et bouillons

L'aspartame, ainsi que les autres édulcorants d'intensité élevée, peut constituer un outil utile afin d'aider les individus à restreindre leur dose totale en calories tout en produisant un goût sucré attrayant et une amélioration de l'arôme. A cet égard l'aspartame a une utilité pratique importante dans nombre de potages aux légumes et aux fruits super réfrigérés, dans les potages transformés réfrigérés minimalement et les potages secs. De tels potages contenant de l'aspartame sont disponibles en Asie et dans d'autres parties du monde. La quantité d'édulcorant nécessaire dans de tels produits dépend du type de potage, de la nature des autres ingrédients dans le potage, du degré de maturité des ingrédients utilisés, etc. Un niveau de 1200 mg/kg est nécessaire afin de produire l'effet technologique nécessaire dans certains potages et, par conséquent, IFAC requiert qu'un niveau de 1200 mg/kg d'aspartame soit autorisé dans la catégorie 12.5.

CCFA a reconnu que le besoin technologique pour l'emploi d'un édulcorant intense dans la catégorie 12.5 est justifié, ainsi qu'il en a été convenu et ainsi que cela a été adopté lors des réunions du CCFA et du CAC en 2007 et en 2008 (l'acésulfame K, l'alitame, le néotame, la saccharine, le sucralose). Par exemple, un niveau maximal de 600 mg/kg a été assigné pour l'emploi du sucralose dans la catégorie 12.5. Sur une base équivalente de sucrosité pour le sucralose (avec l'aspartame ayant une sucrosité de 200 fois celle du sucre et du sucralose ayant une sucrosité de 600 fois celle du sucrose) le niveau maximal de l'aspartame serait de 1800 mg/kg.

Pour le point 12, **“Propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les sous-catégories correspondantes de 02.2 (à l'exception de la catégorie d'aliments 2.2.1 « Beurre ») et dans les catégories d'aliments 0.6.8, 12.9 et 12.10 et les sous-catégories correspondantes (para. 96),”** IFAC offre les recommandations suivantes pour les phosphates et les niveaux maximaux d'emploi pour les catégories d'aliments suivantes. Les fonctions du/des phosphate(s) sont fournies pour chaque catégorie répertoriée.

02.2.2 Produits à tartiner gras, spécialités laitières à tartiner et mélanges de produits à tartiner

Fonctions: Stabilisant, Nutriment.

Phosphates utilisés dans cette catégorie: 341 et 451.

Niveau: 2200 mg/kg

0.6.8 produits à base de soja

Fonctions: Régulateur de l'acidité, Séquestrant (Stabilisateur de couleur), et Agent texturant (Affermissant), émulsifiant. **Phosphates utilisés dans cette catégorie:** 339, 340, 341, 450, et 451.

6.8.1 Boissons à base de soja

Fonctions: Régulateur de l'acidité, Séquestrant (Stabilisateur de couleur), Nutriment, Agent texturant (Affermissant), Émulsifiant. **Phosphates utilisés dans cette catégorie:** 339, 340, 341, 450, et 451.

Niveau: 350 mg/kg

6.8.2 Film de boisson à base de soja

Fonctions: Régulateur de l'acidité, Séquestrant (Stabilisateur de couleur), Agent texturant (Affermissant), Émulsifiant. **Phosphates utilisés dans cette catégorie:** 339, 340, 341, 450, et 451.

Niveau: 35000 mg/kg

6.8.3 Caillé de soja

Fonctions: Régulateur de l'acidité, Séquestrant (Stabilisateur de couleur), Agent texturant (Affermissant), Émulsifiant. **Phosphates utilisés dans cette catégorie:** 339, 340, 341, 450, et 451.

Niveau: 35000 mg/kg

6.8.4 Caillé de soja semi déshydraté

Fonctions: Régulateur de l'acidité, Séquestrant (Stabilisateur de couleur), Agent texturant (Affermissant), Émulsifiant. **Phosphates utilisés dans cette catégorie:** 339, 340, 341, 450, et 451.

Niveau: 35000 mg/kg

6.8.5 Caillé de soja déshydraté

Fonctions: Régulateur de l'acidité, Séquestrant (Stabilisateur de couleur), Agent texturant (Affermissant), Émulsifiant. **Phosphates utilisés dans cette catégorie:** 339, 340, 341, 450, et 451.

Niveau: 35000 mg/kg

6.8.6 Graines de soja fermentées

Fonctions: Régulateur de l'acidité, Séquestrant (Stabilisateur de couleur), Agent texturant (Affermissant), Émulsifiant. **Phosphates utilisés dans cette catégorie:** 339, 340, 341, 450, et 451.

Niveau: 35000 mg/kg

6.8.7 Caillé de soja fermenté

Fonctions: Régulateur de l'acidité, Séquestrant (Stabilisateur de couleur), Agent texturant (Affermissant), Émulsifiant. **Phosphates utilisés dans cette catégorie:** 339, 340, 341, 450, et 451.

Niveau: 35000 mg/kg

6.8.8 Autres produits protéiques de soja

Fonctions: Régulateur de l'acidité, Séquestrant (Stabilisateur de couleur), Agent texturant (Affermissant), Émulsifiant. **Phosphates utilisés dans cette catégorie:** 339, 340, 341, 450, et 451.

Niveau: BPF

12.9 Assaisonnements et condiments à base de soja

Fonctions: Régulateur de l'acidité, Séquestrant (Stabilisateur de couleur), Émulsifiant.

Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 450, et 451.

Niveau: 35000 mg/kg

12.10 Produits protéiques autres qu'à partir de soja

Fonctions: Régulateur de l'acidité, Séquestrant (Stabilisateur de couleur), Agent texturant (Affermissant), Émulsifiant. **Phosphates utilisés dans cette catégorie:** 339, 340, 341, 450, et 451.

Niveau: 35000 mg/kg

CATEGORIE 16 Aliments composites

Additionnellement, l'IFAC aimerait avoir l'opportunité d'effectuer des observations plus étendues sur la catégorie 16 et que le comité examine l'emploi d'édulcorants additionnels intenses (en addition à l'acésulfame K discuté ci-dessus) pour cette catégorie. La catégorie 16 aliments composites a été de nouveau examinée depuis que les autres édulcorants intenses ont été évoqués par le CCFA de sorte qu'il apparaît que des observations additionnelles devraient être demandées dans de telles circonstances (soit pour la catégorie 16 ou d'autres catégories qui sont redéfinies). IFAC aimerait saisir l'opportunité offerte d'établir des observations plus étendues sur la catégorie 16 pour les édulcorants intenses (et des niveaux maximaux d'emploi) qui ont déjà été révisés et approuvés dans la NGAA, une fois qu'il y aura une définition claire sur le champ de cette catégorie.

IFU

La Fédération internationale des producteurs de jus de fruits (IFU) représente l'industrie mondiale de jus de fruits et est une organisation non gouvernementale acceptée (ONG) avec le statut d'observateur dans le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) et différents autres comités du Codex.

Sur la base de l'Annexe VI partie 1 de l'Alinorm 08/31/12 nous aimerions soumettre les observations suivantes:

LYCOPENES (Synthétique)

SIN: 160d(i) Lycopène (Blakeslea trispora) SIN: 160d (iii)

Fonction: Colorant

Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Observations	Etape	Observation IFU
14.1.2	Jus de fruits et de légumes	1000 mg/kg	Note 127 Ainsi que servi au consommateur	3	Interruption du travail
14.1.3.1	Nectar de fruits	1000 mg/kg		3	Interruption du travail
14.1.3.2	Nectar de légumes	1000 mg/kg		3	Interruption du travail
14.1.3.3	Concentrés pour nectar de fruits	1000 mg/kg	Note 127 Ainsi que servi au consommateur	3	Interruption du travail
14.1.3.4	Concentré pour nectar de légumes	1000 mg/kg	Note 127 Ainsi que servi au consommateur	3	Interruption du travail

La raison d'interrompre le travail sur les substances mentionnées ci-dessus est qu'il n'existe pas de besoin technologique pour l'emploi dans les catégories d'aliments 14.1.2 (Jus de fruits et de légumes), 14.1.3.1 (Nectar de fruits), 14.1.3.2 (Nectar de légume), 14.1.3.3 (Concentrés pour nectar de fruits) et 14.1.3.4 (Concentré pour nectar de légumes).

ISA

ISA aimerait fournir les observations suivantes en réponse à la lettre circulaire 2008/10-FA eu égard aux édulcorants intenses.

Comme observation générale, ISA aimerait suggérer qu'aucune disposition ne soit examinée pour introduction dans la catégorie 16 jusqu'à ce qu'il y ait une définition claire sur le champ de cette catégorie.

ISA apprécie le rapport du groupe de travail électronique du CCFA chargé de préparer un document de travail sur le champ de certaines catégories d'aliments dans la NGAA et attend avec impatience de discuter plus avant sur ce ce sujet afin de mieux expliciter la définition d'un aliment composite.

ISA aimerait suggérer qu'en principe lorsqu'un descripteur de catégorie est redéfini ou de nouveau passé en revue, on devrait fournir aux délégations l'opportunité de fournir des observations sur les substances à inclure dans cette catégorie ainsi que sur leurs niveaux d'emploi autorisés. ISA apprécierait l'opportunité qu'il pourrait lui être offerte de fournir des observations plus étendues sur la catégorie 16 eu égard aux niveaux pour les édulcorants intenses qui ont déjà été révisés et approuvés dans la NGAA, une fois qu'il y existera une définition claire sur le champ de cette catégorie.

1. Dispositions sur l'Annexe VI (Partie 1) concernant les nouveaux avant-projets relatifs aux dispositions sur les additifs alimentaires pour observations à l'étape 3:

-Cyclamate, Cat. 14.1.4.3 (concentrés pour boissons)

ISA soutient un listage pour l'emploi des cyclamates dans les concentrés pour boissons avec l'introduction de la note de bas de page, "servi tel quel au consommateur" (note de bas de page 127).

Le besoin technologique pour l'emploi d'un édulcorant intense dans la catégorie 14.1.4.3 est justifié ainsi que cela a été adopté par le CCFA en 2008 et le CAC en 2008 (saccharine).

ISA attend le résultat de l'évaluation d'exposition diététique du JECFA sur l'emploi du cyclamate dans la catégorie plus large 14.1.4 (boissons à base d'eau aromatisée), suite aux discussions lors de la réunion du CCFA en 2008.

- Sucralose, Cat. 01.5.2 (Produits similaires au lait et à la crème en poudre)

Le sucralose autorise la transformation du lait présucre et des crèmes en poudre sans hydrates de carbone ajoutés et sans autres aliments ajoutés. L'addition de hydrates de carbone à de tels produits peut résulter en des réactions de Maillard avec une apparence altérée du produit et une valeur altérée des protéines alors que le sucralose reste inerte.

Le besoin technologique pour l'emploi d'un édulcorant intense dans cette catégorie a été convenu et a été adopté lors des réunions du CCFA et du CAC en 2007 et en 2008 (aspartame, acésulfame K).

Un niveau maximal de 400mg/kg pour le sucralose est nécessaire afin d'accomplir l'effet technologique.

ISA aimerait demander que cette disposition soit répertoriée pour adoption à l'étape 8.

2. Dispositions dans l'Annexe VI (Partie 3) relatives aux additives alimentaires de la NGAA (adoptées et dans le processus par étapes) pour lesquelles des informations additionnelles sont requises:

- Acésulfame K, Cat. 1.2 (laits fermentés traités thermiquement (nature)

Pour des raisons de cohérence et en accord avec la réunion du CCFA en 2008 et la réunion importante du CAC en 2008 en ce qui concerne l'emploi des édulcorants intenses dans cette catégorie, durant laquelle il a été convenu que "il n'existe pas d'édulcorants dans une catégorie simple," ISA aimerait demander que cette disposition soit retirée.

- Acésulfame K, Cat. 16 (aliments composés)

ISA aimerait suggérer qu'aucune disposition ne soit examinée pour introduction dans la catégorie 16 jusqu'à ce qu'il existe une définition claire sur le champ de cette catégorie. (Voir observation générale ci-dessus).

- Aspartame, Cat. 12.5 (potages et bouillons)

Les potages sucrés avec des édulcorants intenses sont disponibles sur le marché en Asie et autre part. Des exemples incluent des bonbons bas en calorie et des potages aigres.

Le besoin technologique pour l'emploi d'un édulcorant intense dans la catégorie 12.5 est justifié, ainsi qu'il en a été convenu et ainsi que cela a été adopté lors des réunions du CCFA et du CAC en 2007 et en 2008 (l'acésulfame K, l'alitame, le néotame, la saccharine, le sucralose).

Un niveau maximal de 600 mg/kg d'aspartame est nécessaire afin d'accomplir l'effet technologique visé.