



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



Organisation  
mondiale de la Santé

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

Point 5 (b) de l'ordre du jour

CX/FA 11/43/8

Novembre 2010

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

**COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**Quarante-troisième session**

**Xiamen (Province de Fujian), Chine, 14-18 mars 2011**

**AVANT-PROJET DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA  
NGAA (NOUVELLES ET REVISÉES)**

(Préparé par les Etats-Unis d'Amérique avec l'assistance du Costa Rica, de l'Union européenne, de l'Indonésie, du Japon, de la Malaisie, du Norvège, du Paraguay, de la Suisse, de la Thaïlande, du Royaume-Uni, des Etats-Unis d'Amérique, CEFS, CIAA, ICBA, ICGMA, IFAC, IFU et ISA)

Les gouvernements et les organisations internationales au statut d'observateur dans la Commission du Codex Alimentarius qui souhaitent soumettre des observations à l'étape 3 sur la disposition répertoriée dans l'Annexe 1 à ce document sont invités à le faire **avant le 31 janvier 2011** 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; email: [secretariat@ccfa.cc](mailto:secretariat@ccfa.cc) *de préférence*) 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; email: [Codex@fao.org](mailto:Codex@fao.org) *de préférence*)

1. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) lors de sa 42<sup>ème</sup> session est convenu d'établir un groupe de travail électronique (eWG) sur les normes générales des additifs alimentaires (NGAA), dirigé par les Etats-unis d'Amérique (USA) ouverts à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais, pour préparer un rapport contenant des recommandations sur les dispositions pour les additifs alimentaires suivants: a) l'ester éthylique d'arginate lauryque (SIN 243), b) les glucosides de stéviol (SIN 960), c) les sulfites (SIN 220-225, 227, 228, 539); et d) l'érythrosine (SIN 127)<sup>1</sup> pour distribution pour observations et examen lors de sa prochaine session,

2. Le groupe de travail électronique était chargé de préparer:

a. Les avant-projets de dispositions pour l'ester éthylique d'arginate lauryque (SIN 243) et les glucosides de stéviol (SIN 960) basés sur les observations écrites soumises en réponse à CL 2009/7-FA, Partie B, Point 6 et la compilation jointe au rapport du groupe de travail classique (WG) (CRD 2, Annexes 5 et 6, respectivement) pour distribution et observation à l'étape 3.<sup>2</sup>

b. Les propositions pour la révision des niveaux maximaux des sulfites (SIN 220-225, 227, 228, 539) dans la NGAA basées sur les observations écrites soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2009-7/FA, Partie B, Point 6, et la compilation jointe au rapport du groupe de travail classique (CRD 2, Annexe 7), en accordant en particulier de l'attention pour réduire les niveaux maximaux d'emploi des sulfites dans ces catégories d'aliments qui sont des contributeurs majeurs à l'exposition à certaines sous populations, et en prenant en compte le résultat de l'évaluation d'exposition de la 69<sup>ème</sup> session du

<sup>1</sup> ALINORM 10/33/12 parr. 104 et 146

<sup>2</sup> ALINORM 10/33/12, parr. 65 – 67

Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires et ne devrait pas examiner tout nouvel emploi. Les propositions seront distribuées pour commentaires à l'étape 3.<sup>3</sup>

c. Les recommandations pour toutes les dispositions relatives à l'érythrosine (SIN 127) dans le processus à étape y compris celles qui ont été retournées au CCFA lors de la 32<sup>ème</sup> session de la Commission, en prenant en compte la dernière évaluation d'exposition du JECFA, et les informations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2009/7-FA, Partie B, Point 9 pour examen par le groupe de travail classique avant sa 43<sup>ème</sup> session.<sup>4</sup>

3. Les dispositions pour chaque additif alimentaire dans ce rapport sont groupées par les recommandations du groupe de travail électronique dans une structure d'annexe pour examen par le CCFA. Ces recommandations sont basées sur les observations soumises par les participants du groupe de travail électronique. Les recommandations ne reflètent pas nécessairement une opinion unanime des membres du groupe de travail électronique. Plutôt, les recommandations reflètent une tentative d'atteindre un consensus pour faciliter la discussion du comité. Le groupe de travail électronique a examiné les observations sur une approche de "valeur probante" ; C'est-à-dire que les observations contenant des justifications avec des preuves à l'appui pesaient plus de poids que les observations sans justification à l'appui.

4. Les annexes à ce rapport sont comme suit

- a. **Annexe 1:** dispositions pour l'ester d'arginate d'éthyle lauryque (SIN 243), glucosides de stéviol (SIN 960), sulfites (SIN 220-225, 227, 228, 539) et l'érythrosine (SIN 127) **ont été distribués pour observation l'étape 3.**
- b. **Annexe 2:** dispositions pour l'ester d'arginate d'éthyle lauryque (SIN 243), glucosides de stéviol (SIN 960), sulfites (SIN 220-225, 227, 228, 539) et l'érythrosine (SIN 127) pour lesquels le groupe de travail électronique n'a pas pu atteindre de consensus et pour lesquels le groupe de travail électronique recommande que le groupe de travail classique du 43<sup>ème</sup> CCFA **discute plus avant.**
- c. **Annexe 3:** dispositions pour l'ester glucosides de stéviol (SIN 960), sulfites (SIN 220-225, 227, 228, 539) et l'érythrosine (SIN 127) pour lesquels le groupe de travail électronique recommande que le comité **interrompe tout travail ultérieur, révocation ou interruption.**

5. Les justifications examinées par le groupe de travail électronique pour atteindre un consensus pour les recommandations pour chaque disposition relative à l'additif alimentaire sont résumées dans la colonne "Justification/Observation" dans les tableaux dans les Annexes pour chaque disposition relative à l'additif alimentaire.

---

<sup>3</sup> ALINORM 10/33/12, parr. 68 et 69.

<sup>4</sup> ALINORM 10/33/12, par. 146.

**Annexe 1****AVANT-PROJET DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA  
NGAA (NOUVELLES ET REVISÉES)****Pour observations à l'étape 3**

Basé sur les délibérations du groupe de travail électronique, les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour l'ester éthylique d'arginate lauryque (SIN 243) et les glucosides de stéviol.(SIN 960), sulfites (SIN 220-225, 227, 228, 539) et l'érythrosine (SIN 127) **sont distribuées pour observations à l'étape 3.**

***Veillez noter:***

Les propositions pour les sulfites sont pour la révision des niveaux maximaux d'emploi des sulfites (tous adoptés) dans la NGAA; Les propositions sont ciblées pour réduire les niveaux d'emploi maximaux de sulfites dans ces catégories d'aliments qui sont les contributeurs à l'exposition dans certaines sous populations.

Les propositions pour l'érythrosine sont favorables à la révision des niveaux d'emploi maximaux de l'érythrosine (dans le processus par étapes) dans la NGAA.

<b>Ester d'éthyle d'arginate lauryque (SIN 243)</b>					
<b>No de cat. d'aliments</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Niveau max</b>	<b>Observations</b>	<b>Source de niveau max</b>	<b>Justification/Observations</b>
01.6.1	Fromage non affiné	200 mg/kg		USA	Entrée à l'étape 3 basée sur le besoin technologique. Il a été démontré que l'ester éthylique d'arginate lauryque (LAEE) restreignait la croissance des microorganismes et garantissait la sécurité de la durée de vie du produit à ce niveau.
01.6.2.1	Fromage affiné y compris la croûte	200 mg/kg		USA	Entrée à l'étape 3 basée sur le besoin technologique. Il a été démontré que la présence de LAEE prévenait la croissance de microorganismes pathogéniques durant la maturation du fromage à ce niveau.
01.6.3	Lactorésum	200 mg/kg		USA	Entrée à l'étape 3 basée sur le besoin technologique.
01.6.4	Fromage transformé	200 mg/kg		USA	Entrée à l'étape 3 basée sur le besoin technologique. Il a été démontré que LAEE avait une bonne activité sporicide en contraste avec les autres conservateurs à ce niveau.
01.6.5	Produits similaires au fromage	200 mg/kg		USA	Entrée à l'étape 3 basée sur le besoin technologique.
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	200 mg/kg		USA	Entrée à l'étape 3 basée sur le besoin technologique. L'emploi de LAEE dans les produits

<b>Ester d'éthyle d'arginate lauryque (SIN 243)</b>					
<b>No de cat. d'aliments</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Niveau max</b>	<b>Observations</b>	<b>Source de niveau max</b>	<b>Justification/Observations</b>
					lactés comme les crèmes améliore la durée de vie du produit à ce niveau.
02.2.2	Emulsions grasses, émulsions grasses laitières et mélanges de produits à tartiner	200 mg/kg		USA	Entrée à l'étape 3 basée sur le besoin technologique.
04.1.2.2	Fruit sec	200 mg/kg		USA	Entrée à l'étape 3 basée sur le besoin technologique.
04.1.2.11	pâtes à base de fruits pour pâtisserie	200 mg/kg		USA	Entrée à l'étape 3 basée sur le besoin technologique.
04.2.1.2	légumes frais traités en surface (y compris les champignons et les mycètes, et les racines les tubercules et les légumes et l'aloé vera), les algues et les noix et les graines	200 mg/kg		USA	Entrée à l'étape 3 basée sur le besoin technologique.
04.2.1.3	Légumes, fruits à coque et graines épluchés, coupés ou râpés (y compris les champignons et les mycètes, et les racines les tubercules et les légumes et l'aloé vera), les algues et les noix et les graines	200 mg/kg		USA	Entrée à l'étape 3 basée sur le besoin technologique.
04.2.2.3	Légumes (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les algues au vinaigre, l'huile, la saumure ou la sauce de soja	200 mg/kg		USA	Entrée à l'étape 3 basée sur le besoin technologique.
05.1.3	pâtes (à tartiner) à base de cacao, pâtes à fourrer comprises	200 mg/kg		USA	Entrée à l'étape 3 basée sur le besoin technologique.
05.3	Chewing gum	225 mg/kg		ICGMA	Entrée à l'étape 3 basée sur le besoin technologique.
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	200 mg/kg		USA	Entrée à l'étape 3 basée sur le besoin technologique.
10.2	Produits à base d'oeufs	200 mg/kg		USA	Entrée à l'étape 3 basée sur le besoin technologique. Les études

Ester d'éthyle d'arginate lauryque (SIN 243)					
No de cat. d'aliments	Catégorie alimentaire	Niveau max	Observations	Source de niveau max	Justification/Observations
					de performance effectuées par LAMIRSA ont démontré leur efficacité contre la <i>Salmonella typhimurium</i> dans les produits à base d'œufs.
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex. flans)	200 mg/kg		USA	Entrée à l'étape 3 basée sur le besoin technologique. Les études de performance effectuées par LAMIRSA ont démontré leur efficacité contre la <i>Salmonella typhimurium</i> dans les produits à base d'œufs.
12.2.2	Assaisonnements et condiments	200 mg/kg		USA	
12.5.1	Potages et bouillons prêts à la consommation, y compris en conserve, en bouteille et surgelés	200 mg/kg		USA	Entrée à l'étape 3 basée sur le besoin technologique. Une croissance microbienne peut être prévenue en ajoutant LAEE en tant qu'inhibiteur effectif de la croissance de microorganismes.
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	200 mg/kg	Note 127 <sup>5</sup>	USA	
12.6.1	Sauces émulsifiées (par ex., mayonnaise, assaisonnement de salade)	200 mg/kg		USA	Entrée à l'étape 3 basée sur le besoin technologique. Une croissance microbienne peut être prévenue en ajoutant LAEE en tant qu'inhibiteur effectif de la croissance de microorganismes.
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par ex. le ketchup, la sauce au fromage, la sauce à la crème, la sauce brune à base de jus de viande)	200 mg/kg		USA	Entrée à l'étape 3 basée sur le besoin technologique. Une croissance microbienne peut être prévenue en ajoutant LAEE en tant qu'inhibiteur effectif de la croissance de microorganismes.
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		USA	Entrée à l'étape 3 basée sur le besoin technologique.
14.1.4.1	Boissons aromatisées à base d'eau gazéifiée	50 mg/kg		USA	Entrée à l'étape 3 basée sur le besoin technologique.
14.1.4.2	Boissons aromatisées à base d'eau non gazéifiée, y compris les punches et les ades	50 mg/kg		USA	Entrée à l'étape 3 basée sur le besoin technologique.

<sup>5</sup> **Note 127:** Servi en tant que tel au consommateur.

<b>Ester d'éthyle d'arginate lauryque (SIN 243)</b>					
<b>No de cat. d'aliments</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Niveau max</b>	<b>Observations</b>	<b>Source de niveau max</b>	<b>Justification/Observations</b>
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boisson à base d'eau aromatisée (observation Note 127)	50 mg/kg	Note 127	USA	Entrée à l'étape 3 basée sur le besoin technologique.
14.1.2.2	Jus de légumes	200 mg/kg		USA	Les USA notent que la NGAA a déjà inclus une disposition pour l'emploi des sulfites dans la catégorie 14.1.2.2. A cet égard, le principe de l'emploi d'antimicrobiens dans cette catégorie d'aliments a déjà été accepté par le Codex.
14.1.2.3	Concentrés pour jus de fruits	200 mg/kg		USA	Les USA notent que la NGAA a déjà inclus une disposition pour l'emploi des sulfites dans la catégorie 14.1.2.3. A cet égard, le principe de l'emploi d'antimicrobiens dans cette catégorie d'aliments a déjà été accepté par le Codex.

<b>Glucosides de stéviol (SIN 960)</b>					
<b>No de cat. d'aliments</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Niveau max</b>	<b>Observations</b>	<b>Source de niveau max</b>	<b>Justification/Observations</b>
01.1	Lait et boissons lactées	200 mg/kg	Note X <sup>6</sup>	ICGMA	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 200 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
01.1.2	Boissons lactées aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait au chocolat, cacao, lait de poule, yaourts à boire, boissons à base de petit lait)	200 mg/kg	Note X	Costa Rica, ICBA, IDF, IFAC, Malaisie, USA	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 200 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
01.2	Produits laitiers fermentés et présurés (nature) à l'exclusion de la catégorie 01.1.2 (Boissons à base de produits laitiers)	200 mg/kg	Note X	ICGMA	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 200 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
01.2.1	Laits fermentés (nature)	330 mg/kg	Note X	USA	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 330 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique

<sup>6</sup> **Note X:** En tant qu'équivalents du stéviol.

<b>Glucosides de stéviol (SIN 960)</b>					
<b>No de cat. d'aliments</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Niveau max</b>	<b>Observations</b>	<b>Source de niveau max</b>	<b>Justification/Observations</b>
01.5.2	Lait et analogues de poudre de crème	330 mg/kg	Note X	Philippines	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 330 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	330 mg/kg	Note X	ICGMA, IFAC, USA	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 330 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
02.4	Desserts à base de matière grasse à l'exception des desserts lactés de la catégorie d'aliments 01.7	330 mg/kg	Note X	ICGMA, IFAC, USA	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 330 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
03.0	Glaces alimentaires, y compris les sorbets laitiers et les sorbets	270 mg/kg	Note X	ICGMA, IFAC, USA, Philippines	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 270 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
04.1.2.1	Fruits congelés	40 mg/kg	Notes X & 161 <sup>7</sup>	Australie	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 40 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol avec l'addition de la note 161 basée sur le besoin technologique
04.1.2.2	Fruit sec	40 mg/kg	Notes X & 161	Australie	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 40mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol avec l'addition de la note 161 basée sur le besoin technologique
04.1.2.3	Fruit dans vinaigre, huile ou saumure	100 mg/kg	Notes X & 161	ICGMA, IFAC	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 100 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol avec l'addition de la note 161 basée sur le besoin technologique
04.1.2.4	Fruit (pasteurisé) en conserve ou en bouteille	330 mg/kg	Note X	ICGMA, IFAC, USA	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 330 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basée sur le besoin technologique
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	360 mg/kg	Note X	ICGMA, IFAC, USA, Philippines	Niveau d'emploi révisé. Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 360 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	330 mg/kg	Note X	IFAC, USA, Philippines	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 330 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
04.1.2.7	Fruits confits	40 mg/kg	Note X	Australie	Soumettre à la NGAA à l'étape 40 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol

<sup>7</sup> **Note 161:** Soumis à la législation nationale du pays importateur ciblé, en particulier en conformité avec la section 3.2 du préambule.

<b>Glucosides de stéviol (SIN 960)</b>					
<b>No de cat. d'aliments</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Niveau max</b>	<b>Observations</b>	<b>Source de niveau max</b>	<b>Justification/Observations</b>
					basé sur le besoin technologique
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	330 mg/kg	Note X	ICGMA, IFAC, USA	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 330 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	350 mg/kg	Note X	ICGMA, IFAC, USA	Niveau d'emploi révisé. Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 350 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	115 mg/kg	Note X	Philippines	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 115 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	330 mg/kg	Note X	ICGMA, IFAC, USA	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 330 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
04.1.2.12	Fruits cuits	40 mg/kg	Note X	Australie	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 40 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
04.2.2	Légumes transformés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	40 mg/kg	Note X	Australie	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 40 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	40 mg/kg	Note X	Australie	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 40 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
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	40 mg/kg	Note X	Australie	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 40 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique



<b>Glucosides de stéviol (SIN 960)</b>					
<b>No de cat. d'aliments</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Niveau max</b>	<b>Observations</b>	<b>Source de niveau max</b>	<b>Justification/Observations</b>
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	330 mg/kg	Note X	USA	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 330 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
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 marine	70 mg/kg	Note X	USA, Philippines	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 70 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
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)	330 mg/kg	Note X	ICGMA, IFAC, USA, Philippines	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 330 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin 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)	165 mg/kg	Note X	USA	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 165 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique

<b>Glucosides de stéviol (SIN 960)</b>					
<b>No de cat. d'aliments</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Niveau max</b>	<b>Observations</b>	<b>Source de niveau max</b>	<b>Justification/Observations</b>
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	200 mg/kg	Note X	Japon	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 200 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines	40 mg/kg	Note X	Australie	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 40 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	350 mg/kg	Note X	ICGMA, IFAC, USA	Niveau d'emploi révisé. Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 350 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	350 mg/kg	Note X	ICGMA, IFAC, USA	Niveau d'emploi révisé. Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 350 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	350 mg/kg	Note X	ICGMA, IFAC, USA	Niveau d'emploi révisé. Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 350 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	350 mg/kg	Note X	ICGMA, IFAC, USA	Niveau d'emploi révisé. Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 350 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	350 mg/kg	Note X	ICGMA, IFAC	Niveau d'emploi révisé. Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 350 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
05.3	Chewing gum	3500 mg/kg	Note X	IFAC	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 3500 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique

<b>Glucosides de stéviol (SIN 960)</b>					
<b>No de cat. d'aliments</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Niveau max</b>	<b>Observations</b>	<b>Source de niveau max</b>	<b>Justification/Observations</b>
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	330 mg/kg	Note X	ICGMA, IFAC, USA	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 330 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	350 mg/kg	Note X	ICGMA, IFAC, USA, Philippines	Niveau d'emploi révisé. Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 350 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	80 mg/kg	Note X	Australie	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 80 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	200 mg/kg	Note X	Japon	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 200 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	80 mg/kg	Note X	Australie	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 80 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	165 mg/kg	Note X	USA	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 165 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
06.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les gâteaux de riz (type oriental uniquement)	80 mg/kg	Note X	Australie	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 80 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
06.8.1	Boissons à base de soja	200 mg/kg	Note X	USA	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 200 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique.  Les boissons à base de soja ont été examinées par le JECFA dans ses considérations de l'exposition diététique pour les glucosides de stéviol
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	50 mg/kg	Note X	Mexique	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 50 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	350 mg/kg	Note X	ICGMA, IFAC	Niveau d'emploi révisé. Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 350 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
08.3.1	Viande, volaille et gibier compris, non	80 mg/kg	Note X	Australie	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 80 mg/kg en tant

<b>Glucosides de stéviol (SIN 960)</b>					
<b>No de cat. d'aliments</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Niveau max</b>	<b>Observations</b>	<b>Source de niveau max</b>	<b>Justification/Observations</b>
	traitée thermiquement				qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement	100 mg/kg	Note X	Japon	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 100 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
08.3.3	Viande, volaille et gibier compris, congelée	80 mg/kg	Note X	Australie	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 80 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	70 mg/kg	Note X	Japon	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 70 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	165 mg/kg	Note X	Japon	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 165 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	165 mg/kg	Note X	Japon	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 165 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée	100 mg/kg	Note X	ICGMA, IFAC	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 100 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	165 mg/kg	Note X	Japon	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 165 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'oeufs de poisson	100 mg/kg	Note X	ICGMA, IFAC	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 100 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
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 X	Japon	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 100 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
10.4	Desserts à base d'oeufs (par ex., flans).	330 mg/kg	Note X	ICGMA, IFAC, USA	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 330 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique

<b>Glucosides de stéviol (SIN 960)</b>					
<b>No de cat. d'aliments</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Niveau max</b>	<b>Observations</b>	<b>Source de niveau max</b>	<b>Justification/Observations</b>
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	GMP	Note X	Australie, Mexique, ICGMA, IFAC	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 en tant que BPF en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
12.2.2	Assaisonnements et condiments	30 mg/kg	Note X	Japon	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 30 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
12.4	Moutardes	130 mg/kg	Note X	ICGMA, IFAC, USA, Philippines	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 130 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
12.5	Potages et bouillons	50 mg/kg	Note X	ICGMA, IFAC, Philippines	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 50 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
12.6.1	Sauces émulsionnées ou claires (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	350 mg/kg	Note X	USA	Niveau d'emploi révisé. Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 350 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	350 mg/kg	Note X	USA	Niveau d'emploi révisé. Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 350 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	350 mg/kg	Notes X & 127 <sup>8</sup>	USA	Niveau d'emploi révisé. Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 350 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	350 mg/kg	Note X	USA	Niveau d'emploi révisé. Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 350 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
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)	115 mg/kg	Note X	ICGMA	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 115 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique

<sup>8</sup> **Note 127:** Servi en tant que tel au consommateur.

<b>Glucosides de stéviol (SIN 960)</b>					
<b>No de cat. d'aliments</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Niveau max</b>	<b>Observations</b>	<b>Source de niveau max</b>	<b>Justification/Observations</b>
12.9.2.1	Pâte de soja fermenté (par ex. miso)	30 mg/kg	Note X	Japon	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 30 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
12.9.2.2	Sauce non fermentée de soja	165 mg/kg	Note X	Japon	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 165 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
12.9.2.3	Autres sauces de soja	165 mg/kg	Note X	Japon	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 165 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	350 mg/kg	Note X	ICGMA, IFAC	Niveau d'emploi révisé. Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 350 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	270 mg/kg	Note X	USA, ICGMA, IFAC	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 270 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
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	660 mg/kg	Notes B <sup>9</sup> & X	USA, ICGMA, IFAC	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 660 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
13.6	Compléments alimentaires	1820 mg/kg	Note X	ICGMA, IFAC	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 1820 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
14.1.3	Nectars de fruits et de légumes	200 mg/kg	Note X	ICGMA	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 200 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
14.1.4	Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	200 mg/kg	Note X	ICGMA, Philippines, Costa Rica, ICBA, IFAC, Malaysia	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 200 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à	200 mg/kg	Notes 160 <sup>10</sup> & X	ICGMA, Philippines, Costa Rica, ICBA, IFAC, Malaisie	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 200 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique

<sup>9</sup> **Note B:** Niveau d'emploi pour les produits solides (par ex., remplacement de repas énergétique ou barres fortifiées); 600 mg/kg en tant qu'équivalents de stéviol pour emploi dans les produits liquides.

<b>Glucosides de stéviol (SIN 960)</b>					
<b>No de cat. d'aliments</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Niveau max</b>	<b>Observations</b>	<b>Source de niveau max</b>	<b>Justification/Observations</b>
	l'exclusion du cacao				
14.2.1	Bière et boissons maltées	50 mg/kg	Note X	Chine	Réviser et soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 50 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
14.2.2	Cidre et poiré	50 mg/kg	Note X	Chine	Réviser et soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 50 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
14.2.3	Vins	160 mg/kg	Note X	Chine	Réviser et soumettre à la NGAA à l'étape 160 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	160 mg/kg	Note X	Chine	Réviser et soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 160 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
14.2.5	Hydromel	160 mg/kg	Note X	Chine	Réviser et soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 160 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	160 mg/kg	Note X	Chine	Réviser et soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 160 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
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	Note X	ICGMA, IFAC, USA	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 200 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique
15.0	Amuse-gueule salés	170 mg/kg	Note X	IFAC	Soumettre à la NGAA à l'étape 3 à 170 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique

<b>Sulfites (SIN 220-225, 227, 228, 539)</b>					
<b>No de cat. d'aliments</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Niveau max</b>	<b>Observations</b>	<b>Source de niveau max</b>	<b>Proposition</b>
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	50 mg/kg	Note 44 <sup>11</sup>	38CCFAC <sup>12</sup>	Réviser à <b>30 mg/kg</b>
04.2.2.6	Pulpes et préparations à	500 mg/kg	Note 44	38CCFAC;	Réviser à <b>100 mg/kg</b>

<sup>10</sup> **Note 160:** Pour emploi dans les produits prêts à boire et les pré mélanges pour les produits prêts à boire uniquement.

<sup>11</sup> **Note 44:** En tant que SO<sub>2</sub> résiduel.

<sup>12</sup> ALINORM 06/29/12.

Sulfites (SIN 220-225, 227, 228, 539)					
No de cat. d'aliments	Catégorie alimentaire	Niveau max	Observations	Source de niveau max	Proposition
	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)			Canada (04.2.2)	

Erythrosine (SIN 127)						
N° de cat. d'aliments	Catégorie alimentaire	Niveau max	Observations	Etape	Source de niveau max	Justification/Observations
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	Note 161 <sup>13</sup>	7	Canada	La Thaïlande propose un niveau NM de <b>200 mg/kg</b> . L'exposition quotidienne au NM actuel est au-dessus de la DJA
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	300 mg/kg-	Note 161	7	Canada	La Thaïlande propose un niveau NM de <b>70 mg/kg</b> basé sur le besoin technologique
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	300 mg/kg	Note 161	7	Canada	L'exposition quotidienne excède la DJA. Proposition d'un nouveau NM de <b>190 mg/kg</b> basé sur les rapports issus de l'USA pour l'emploi dans des pâtes à base de fruits fruit et le Japon requiert de réduire le NM
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	300 mg/kg	Note 161	4	Japon	Proposition d'un nouveau NM de <b>30 mg/kg</b> parce que l'exposition quotidienne excède la DJA
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		7	Canada	Proposition d'un nouveau NM de <b>70 mg/kg</b> parce que l'exposition quotidienne excède la DJA

<sup>13</sup> **Note 182:** soumis à la législation nationale du pays importateur ciblé, en particulier en conformité avec la Section 3.2 du Préambule.



<b>Erythrosine (SIN 127)</b>						
<b>N° de cat. d'aliments</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Niveau max</b>	<b>Observations</b>	<b>Etape</b>	<b>Source de niveau max</b>	<b>Justification/Observations</b>
05.3	Chewing gum	100 mg/kg		7	Brésil	Proposition d'un nouveau NM de <b>70 mg/kg</b> parce que l'exposition quotidienne excède la DJA
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	300 mg/kg		7	Canada	Propose un nouveau niveau de <b>100 mg/kg</b> basé sur la DJA actuelle
08.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux	30 mg/kg	<b>Notes 4<sup>14</sup> &amp; 16<sup>15</sup></b>	6	Afrique du Sud	Adopté avec l'addition des notes 4 et 16

<sup>14</sup> **Note 4:** Pour décorer, marquer ou estamper le produit.

<sup>15</sup> **Note 16:** utilisé dans les glaçages, les enrobages ou les décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

**Annexe 2**

Le groupe de travail électronique n'a pas pu atteindre de consensus sur les recommandations pour le 43<sup>ème</sup> CCFA en ce qui concerne les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour l'ester éthylique d'arginate lauryque (SIN 243), les glucosides de stéviol (SIN 960), les sulfites (SIN 220-225, 227, 228, 539) et l'érythrosine (SIN 127). Le groupe de travail électronique recommande que le groupe de travail classique **discute plus avant** des dispositions en vue de déterminer celles qui devraient être incluses dans la NGAA et distribuées pour observations à l'étape 3 pour considération ultérieure par le 44<sup>ème</sup> CCFA.

<b>Ester éthylique d'arginate Lauryque (SIN 243)</b>					
<b>No de cat. d'aliments</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Niveau max</b>	<b>Observations</b>	<b>Source de niveau max</b>	<b>Justification/Observations</b>
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris	200 mg/kg		USA	La Norvège affirme qu'il y a une stabilité limitée dans la viande et le poisson salé sec
08.2.3	Viande, volaille et gibier compris, congelée	200 mg/kg		USA	
08.3.3	Viande, volaille et gibier compris, congelée	200 mg/kg		USA	
09.1	Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg		USA	
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg		USA	
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg		USA	
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en pâte, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg		USA	

<b>Glucosides de Stéviol (SIN 960)</b>					
<b>N° de cat. d'aliments</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Niveau max</b>	<b>Observations</b>	<b>Source de niveau max</b>	<b>Justification/Observations</b>
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	600 mg/kg	<b>Note X</b> <sup>16</sup>	ICGMA	Aucun édulcorant dans cette catégorie
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux	700 mg/kg	<b>Notes C</b> <sup>17</sup> & <b>X</b>	IFAC	La Thaïlande propose des NM pour les sous catégories 05.2.1 à 3290

<sup>16</sup> **Note X:** En tant qu'équivalents du stéviol

<sup>17</sup> **Note C:** Pour emploi dans les petites sucreries et menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 6000 mg/kg en tant qu'équivalents du stéviol.

<b>Glucosides de Stéviol (SIN 960)</b>					
<b>N° de cat. d'aliments</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Niveau max</b>	<b>Observations</b>	<b>Source de niveau max</b>	<b>Justification/Observations</b>
	catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.				mg/kg, 05.2.2 à 490 mg/kg, et 05.2.3 à 490 mg/kg (tous en tant qu'équivalents stéviol), et affirme que cela est justifié technologiquement et fiable pour la santé du consommateur.
08.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux	80 mg/kg	<b>Notes X &amp; D<sup>18</sup></b>	Australie	Le Japon propose de soumettre celui-ci à la NGAA à l'étape 3 à 120 mg/kg en tant qu'équivalent du stéviol basé sur le besoin technologique Le Japon cherche aussi à obtenir des éclaircissements si des produits tels que le porc cru emballé assaisonné essentiellement avec de la pâte de soja fermentée seraient inclus dans cette catégorie.
14.1.2	Jus de fruits et de légumes	240 mg/kg	<b>Note X</b>	Australie, Mexique	Les USA reconnaissent l'emploi à 600 mg/kg de stéviol (240mg/kg, en tant qu'équivalent de stéviol) en tant qu'édulcorant dans les jus de légumes. La CIAA soutient l'alignement avec la catégorie 14.1.3 (nectars de fruits et de légumes), par ex., 200 mg/kg en tant qu'équivalent de stéviol.

<b>Sulfites (SIN 220-225, 227, 228, 539)</b>					
<b>No de cat.d'aliments</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Niveau max</b>	<b>Observations</b>	<b>Source de niveau max</b>	<b>Justification/Observations</b>
04.1.2.1	Fruits surgelés	500 mg/kg	Notes 44 <sup>19</sup> & 155 <sup>20</sup>	Canada	La Thaïlande emploie les sulfites en tant qu'agents antimicrobiens mais aucun niveau n'a été fourni, Le RU ne voit pas de besoin technologique et l'Indonésie propose que l'exposition quotidienne excède la DJA.
04.1.2.2	Fruits secs	1000 mg/kg	Notes 44 & 135 <sup>21</sup>	EU [Pour Note 135: Codex [67-1981, 130-1981, 177-1981], EU, Australie, Singapour]	Besoin de plus d'informations parce que la CIAA a proposé que le NM de 2000 mg/kg devrait s'appliquer pour les abricots séchés et les pêches ainsi que cela est autorisé dans l'UE et a requis l'inclusion de fruits légers "secs tropicaux"

<sup>18</sup> **Note D:** A l'exception de l'emploi dans le style japonais 'lachs ham' de carré de porc (saumuré et non traité thermiquement) à 3000 mg/kg en tant qu'équivalents de stéviol.

<sup>19</sup> **Note 44:** En tant que SO<sub>2</sub> résiduel.

<sup>20</sup> **Note 155:** Pour utilisation dans les pommes congelées en tranche uniquement.

<sup>21</sup> **Note 135:** Sauf pour 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

Sulfites (SIN 220-225, 227, 228, 539)					
No de cat.d'aliments	Catégorie alimentaire	Niveau max	Observations	Source de niveau max	Justification/Observations
					sucrés" comme les mangues ou les ananas dans cette catégorie ou pour établir une nouvelle catégorie et un NM de 500 mg/kg. ICGMA propose que les niveaux d'emploi actuels de sulfite de sodium pour une gamme de variété de fruits secs entre 1,500 mg/kg-2,500 mg/kg en tant que résidu SO2 pour aider d'arrêter le brunissement. L'Indonésie suggère que l'exposition quotidienne excède la DJA.
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	100 mg/kg	Note 44	Singapour	Besoin de plus d'informations parce que Le RU connaît des inquiétudes relatives à la sécurité à propos de l'étendue de l'emploi des sulfites et il n'y a pas de besoin technologique pour cet emploi. L'Indonésie et la Thaïlande soutiennent ce niveau mais n'ont pas fourni de justification technologique.
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	100 mg/kg	Note 44	Codex [260-2007]	Besoin de plus d'informations parce que le RU connaît des inquiétudes relatives à la sécurité à propos de l'étendue de l'emploi des sulfites et il n'y a pas de besoin technologique pour cet emploi tandis que l'Indonésie soutient ce niveau mais n'a pas fourni de justification technique.
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 44	EU; EU (04.2.2)	Besoin de plus d'informations parce que le RU et la Thaïlande aimeraient <u>adopter</u> ce NM alors que l'Indonésie propose de <u>révoquer</u> et il n'y a pas de justification technologique qui a été fournie.
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	500 mg/kg	Note 44	38CCFAC <sup>22</sup> ; Canada (04.2.2)	Besoin de plus d'informations parce que le RU et la Thaïlande aimeraient <u>adopter</u> ce NM alors que l'Indonésie propose de <u>révoquer</u> et il n'y a pas de justification technologique qui a été fournie.

<sup>22</sup> ALINORM 06/29/12.

<b>Sulfites (SIN 220-225, 227, 228, 539)</b>					
<b>No de cat.d'aliments</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Niveau max</b>	<b>Observations</b>	<b>Source de niveau max</b>	<b>Justification/Observations</b>
	soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3				
06.2.1	Farines	200 mg/kg	Note 44	Codex [152-1985], Mexique, Singapour	Le RU ne voit pas de besoin technologique tandis que l'Indonésie propose que l'exposition quotidienne excède le DJA .Et la Thaïlande soutient ce NM
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	150 mg/kg	Note 44	39CCFA <sup>23</sup>	Besoin de plus d'informations parce que de le RU et la Thaïlande soutiennent ce NM mais aucune justification technologique n'est fournie et l'Indonésie propose de révoquer puisque l'exposition quotidienne excède la DJA
14.2.2	Cidre et poiré	200 mg/kg	Note 44	EU, Singapour	Besoin de plus d'informations parce que le RU aimerait adopter ce NM mais aucune justification technologique n'est fournie et l'Indonésie propose de révoquer puisque l'exposition quotidienne excède la DJA
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	200 mg/kg	Note 44	Australie, EU	Besoin de plus d'informations parce que Le RU aimerait adopter ce NM mais aucune justification technologique n'est fournie et l'Indonésie propose de révoquer puisque l'exposition quotidienne excède la DJA
14.2.5	Hydromel	200 mg/kg	Note 44	Australie, EU	Besoin de plus d'informations parce que Le RU aimerait adopter ce NM mais aucune justification technologique n'est fournie et l'Indonésie propose de révoquer puisque l'exposition quotidienne excède la DJA

<b>Erythrosine (SIN 127)</b>						
<b>N° de cat. d'aliments</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Niveau max</b>	<b>Observations</b>	<b>Etape</b>	<b>Source de niveau max</b>	<b>Justification/Observations</b>
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	300 mg/kg		7	Japon	Besoin d'informations supplémentaires afin de diminuer le NM parce que le niveau actuel de l'exposition quotidienne excède la DJA
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		7	ICGMA	Besoin d'informations supplémentaires afin de diminuer le NM parce que le niveau actuel de l'exposition quotidienne excède la DJA
04.1.2.4	Fruits en boîte ou	300 mg/kg	Notes 54 <sup>24</sup> &	7	Codex	Besoin d'informations

<sup>23</sup> ALINORM 07/30/12.

<b>Erythrosine (SIN 127)</b>						
<b>N° de cat. d'aliments</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Niveau max</b>	<b>Observations</b>	<b>Etape</b>	<b>Source de niveau max</b>	<b>Justification/Observations</b>
	en bocaux (pasteurisés)		161 <sup>25</sup>		[242-2003]	additionnelles sur les emplois des NM parce que le niveau actuel de l'exposition quotidienne excède la DJA
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	Notes 161 et 182 <sup>26</sup>	7	Canada	Les USA rapportent le niveau d'emploi de 2.77 mg/kg pour les nappages à base de fruit. La Thaïlande et l'Indonésie rapportent que l'exposition quotidienne excède la DJA.
08.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée	30 mg/kg		6	Afrique du Sud (08.3), Thaïlande (08.3.2)	Le Japon aimerait que soit indiqué clairement si les notes 4 et 16 comprennent l'emploi de l'érythrosine moins que le niveau d'emploi maximal sur la surface des saucisses et jambons, si adopté

<sup>24</sup> **Note 54:** Pour l'usage des cerises à l'alcool et cerises confites uniquement.

<sup>25</sup> **Note 161:** Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule.

<sup>26</sup> **Note 182:** A l'exception de l'emploi dans le lait de coco.

**Annexe 3**

Le groupe de travail électronique recommande que le 43<sup>ème</sup> CCFA **arrête, révoque ou interrompe le travail** sur la disposition relative à l'additif alimentaire suivant pour les glucosides de stéviol (SIN 960), les sulfites (SIN 220-225, 227, 228, 539) et l'érythrosine (SIN 127).

**Veillez noter**

La disposition pour les glucosides de stéviol (SIN 960) a été introduite lors du 42<sup>ème</sup> CCFA (CRD 2, Annexe 6).

Les dispositions pour les sulfites (SIN 220-225, 227, 228, 539) sont toutes des dispositions adoptées dans la NGAA.

Les dispositions pour l'érythrosine (SIN 127) sont des dispositions dans le processus par étape.

<b>Glucosides de stéviol (SIN 960)</b>					
<b>N° de cat. d'aliments</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Niveau max</b>	<b>Observations</b>	<b>Source de niveau max</b>	<b>Justification/Observations</b>
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	110 mg/kg	Note A <sup>27</sup>	Mexique	Arrêt du travail parce que ce n'est pas justifié technologiquement.

<b>Sulfites (SIN 220-225, 227, 228, 539)</b>					
<b>N° de cat. d'aliments</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Niveau max</b>	<b>Observations</b>	<b>Source de niveau max</b>	<b>Justification/Observations</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 44 <sup>28</sup>	Canada	Révocation parce que le RU ne voit pas de besoin technologique et l'Indonésie propose que l'exposition quotidienne excède alors la DJA.
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 44	38CCFAC <sup>29</sup>	Révocation parce que le RU ne voit pas de besoin technologique et d'alternatives disponibles. L'Indonésie propose que l'exposition quotidienne excède la DJA.
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	200 mg/kg	Note 44	38CCFAC	Révocation parce que le RU ne voit pas de besoin technologique et l'Indonésie propose que l'exposition quotidienne excède la DJA.
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	350 mg/kg	Notes 44 & 170 <sup>30</sup>	Japon, Mexique	Révocation parce que le RU ne voit pas de besoin technologique et l'Indonésie propose que l'exposition quotidienne excède la DJA.

<sup>27</sup> **Note A:** En tant que rebaudioside

<sup>28</sup> **Note 44:** En tant que SO<sub>2</sub> résiduel.

<sup>29</sup> ALINORM 06/29/12.

<sup>30</sup> **Note 170:** Limite maximale acceptable basée sur les sulfites totaux à l'état combiné, équivalente à 70 mg/kg à l'état libre.

<b>Erythrosine (SIN 127)</b>						
<b>N° de cat. d'aliments</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Niveau max</b>	<b>Observations</b>	<b>Etape</b>	<b>Source de niveau max</b>	<b>Justification/Observations</b>
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	Note 52 <sup>31</sup>	7	Canada, Thaïlande	Interruption parce que l'exposition quotidienne est au-dessus de la DJA. Autres substituts disponibles.
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	300 mg/kg		7	Canada, Japon	Interruption parce que l'exposition quotidienne est au-dessus de la DJA. Autres substituts disponibles.
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	300 mg/kg		7	Canada	Interruption parce que l'exposition quotidienne est au-dessus de la DJA. Autres substituts disponibles.
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	300 mg/kg		7	Canada	Interruption parce que l'exposition quotidienne est au-dessus de la DJA. Autres substituts disponibles.
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	400 mg/kg		6	Thaïlande	Interruption parce que l'exposition quotidienne est au-dessus de la DJA. Autres substituts disponibles.
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	Note 161 <sup>32</sup>	7	Canada	Interruption parce que l'exposition quotidienne est au-dessus de la DJA
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	300 mg/kg		7	Canada	Interruption parce que l'exposition quotidienne est au-dessus de la DJA
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	300 mg/kg		7	Canada	Interruption parce que l'exposition quotidienne est au-dessus de la DJA
06.8.1	Boissons à base de soja	10 mg/kg		3	Malaisie	Interruption à cause de problèmes de sécurité pour les consommateurs à consommation élevée
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	300 mg/kg		7	Canada	Interruption parce que l'exposition quotidienne est au-dessus de la DJA

<sup>31</sup> **Note 52:** À l'exception du chocolat au lait.

<sup>32</sup> **Note 161:** Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule.



<b>Erythrosine (SIN 127)</b>						
<b>N° de cat. d'aliments</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Niveau max</b>	<b>Observations</b>	<b>Etape</b>	<b>Source de niveau max</b>	<b>Justification/Observations</b>
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	300 mg/kg		7	Canada (12.2.1 & 12.2.2), Malaisie (12.2.2)	Interruption parce que pourrait induire en erreur sur la qualité des herbes et des épices et: l'exposition quotidienne excède la DJA.
13.6	Compléments alimentaires	300 mg/kg		7	Canada	Interruption parce qu'exposition quotidienne issue d'une consommation fréquente
14.1.4	Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	300 mg/kg		7	Canada	Interruption parce que l'exposition quotidienne est au-dessus de la DJA