



Point 5(a) de l'ordre du jour

CX/FA 12/44/7
Novembre 2011

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-quatrième session

Hangzhou, Chine, 12-16 mars 2012

PROJET ET AVANT-PROJET DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES EN ATTENTE ET QUESTIONS CONNEXES

GÉNÉRALITÉS

1. À sa quarante-troisième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) a examiné les recommandations du groupe de travail physique sur la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) chargé d'élaborer le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans la partie I (Colorants) des documents CX/FA 11/43/7 et de CX/FA 11/43/8. Le Comité a noté qu'en raison de contraintes de temps, le groupe de travail physique n'avait pas examiné la partie II (Additifs divers) de CX/FA 11/43/7 et les propositions concernant plusieurs autres additifs alimentaires inclus dans CX/FA 11/43/9 (Point 5c de l'ordre du jour) et que le groupe de travail physique était convenu de différer l'examen des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les catégories d'aliments 05.0, 05.1 05.2, 05.4 et 16.0 et les sous-catégories correspondantes, dans l'attente des conclusions de l'examen par le Comité des points 5e et 5f (réf. REP11/FA par.50).
2. Le présent document contient le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires en attente et les questions connexes suivants:
 - (i) Les dispositions contenues dans la partie II (Additifs divers) dans le document CX/FA 11/43/7 (*voir annexe I*);
 - (ii) Les dispositions pour les catégories d'aliments 05.0, 05.1 05.2, 05.4 et 16.0 et les sous-catégories correspondantes, contenues dans la partie I (Colorants) dans le document CX/FA 11/43/7 (*voir annexe II*);
 - (iii) Les observations et les informations sur plusieurs additifs alimentaires (en réponse au document CL 2010/7-FA partie B (points 11-14) et au document CL 2010/39-FA), contenues dans le document CX/FA 11/43/9 et dans le document CRD 13-Rév (*voir annexe III*).

Appendice I**DISPOSITIONS CONTENUES DANS LA PARTIE II (DIVERS) DU DOCUMENT CX/FA 11/43/7**

Note: Afin d'aider le lecteur, l'énoncé de chacune des notes qui est citée dans les tableaux est inscrit à la fin du document.

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES

1. Les recommandations en suspens pour les dispositions relatives à l'emploi des additifs alimentaires sont comme suit:

SIN	Additif alimentaire	SIN	Additif alimentaire
200 – 203	Sorbates	459	<i>beta</i> -cyclodextrine
214, 218	parahydroxybenzoates	474	Sucroglycérides
234	Nisine	484	Citrate de stéaryle
304, 305	Esters d'ascorbyle	954(i)-(iv)	Saccharines
310	Gallate de propyle	955	Sucralose (Trichlorogalactosucrose)
338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542	Phosphates	962	Sel d' aspartame-acésulfame
442	Sels d'ammonium de l'acide phosphatidique		

SORBATES (SIN 200-203)

2. Le JECFA (1985), lors de sa vingt-neuvième session, a attribué une DJA de groupe de 25 mg/kg pc/j aux sorbates.

3. Le texte Codex sur *les noms de catégories et le système international de numérotation des additifs alimentaires* (CAC/GL 36-1989) associe la fonction technologique de conservateur aux sorbates.

Recommandation 1 – Sorbates, SIN 200-203

Le groupe de travail électronique a recommandé que le 41^{ème} CCFAC **adopte** les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les sorbates dans la NGAA.

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Observations	Étape	Justification/Observations
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par exemple, lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	300 mg/kg	Note 42	6	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	1 000 mg/kg	Note 42	6	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	1 000 mg/kg	Note 42	6	Observation Pas besoin de conservateurs dans la technologie de la congélation
04.1.2.1	Fruit congelé	1 000 mg/kg	Note 42	6	Observation 1) La congélation fournit la conservation adéquate, pas besoin de conservateurs chimiques
04.1.2.7	Fruits confits	1 000 mg/kg	Note 42	6	Justification Utilisés dans les fruits glacés pour la surface du jambon salé fumé et dans le mélange pour gâteaux.
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	1 000 mg/kg	Note 42	6	
04.2.2.7	Légumes fermentés (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumineuses et l'aloé vera) et des produits à base d'algues, excepté les produits à base de soja fermenté des catégories d'aliments 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	1 000 mg/kg	Note 42	6	Observation L'Industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie à 1 000 mg/kg.

Recommandation 1 – Sorbates, SIN 200-203

Le groupe de travail électronique a recommandé que le 41^{ème} CCFAC **adopte** les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les sorbates dans la NGA.

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observations
04.2.2.8	Légumes cuits ou surgelés (y compris les champignons et les mycètes, et les racines les tubercules et les légumes et l'aloé vera), les algues	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation L'emploi devrait être uniquement dans la pâte de pomme de terre et les pommes de terre en tranches pré-friturées
05.1.1	Préparations au cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao.	1 500	mg/kg	Note 42	6	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	1 000	mg/kg	Note 42	6	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	1 500	mg/kg	Note 42	6	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (sans fruit) et sauces sucrées	1 000	mg/kg	Note 42	6	Observation On recommande un niveau de 1 500 mg/kg. Micro stabilité de nappages d'acide bas n'est pas accompli à 1 000 mg/kg.
06.2	Farines et amidons (y compris soja en poudre)	1 000	mg/kg	Note 42	6	Observation Pas de justification technologique, le niveau d'emploi résulterait dans l'ingestion élevée dans une denrée alimentaire de base
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, gâteaux de riz, puddings au tapioca)	1 000	mg/kg	Note 42	6	
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	BPF		Note 42	6	Justification Pour emploi dans les enveloppes à base de collagène avec une activité de l'eau plus importante que 0.6
13.6	Compléments alimentaires	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation Uniquement soutenu pour emploi dans les suppléments alimentaires fournis sous forme liquide
14.1.2.2	Jus de légumes	1 000	mg/kg	Note 42	6	Justification Adoption fondée sur les niveaux correspondants établis pour les jus de fruits et les nectars; Ajoutez les notes 91 et 122 pour la cohérence avec les notes pour les jus de fruit et les nectars.
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	1 000	mg/kg	Note 42	6	Justification Adoption fondée sur les niveaux correspondants établis pour les jus de fruits et les nectars; Ajoutez les notes 91, 122 et 127 pour la cohérence avec les notes pour les jus de fruit et les nectars.
14.1.3.2	Nectar de légumes	1 000	mg/kg	Note 42	6	Justification Adoption fondée sur les niveaux correspondants établis pour les jus de fruits et les nectars; Ajoutez les notes 91 et 122 pour la cohérence avec les notes pour les jus de fruit et les nectars.
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	1 000	mg/kg	Note 42	6	Justification Adoption fondée sur les niveaux correspondants établis pour les jus de fruits et les nectars; Ajoutez les notes 91, 122 et 127 pour la cohérence avec les notes pour les jus de fruit et les nectars.
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	600	mg/kg	Note 42	6	

Recommandation 3 – Sorbates, SIN 200-203						
Le groupe de travail électronique a recommandé que le 41 ^{ème} CCFAC discute plus avant des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les sorbates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observations
01.6.1	Fromages non affinés	3 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour les sorbates à 3 000 mg/kg. Toutefois, dans la norme Codex 221-2001, pour le fromage non affiné y compris le fromage frais il existe une disposition pour 1 000 mg/kg 2) Soutien le niveau d'emploi de 3 000 mg/kg qui est nécessaire pour empêcher la croissance de la moisissure.
01.6.2	Fromage affiné	3 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour les sorbates à 3 000 mg/kg. Toutefois, dans la norme Codex A-6-1978, amendée en 2006, le fromage, il existe une disposition pour 1 000 mg/kg 2) suggère l'addition de la note 3: traitement de surface uniquement 3) Le NM est de 1000 mg/kg dans la norme CODEX STAN 283
01.6.4	Fromages fondus	3 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) Conforme avec la norme Codex A-8(b)-1978 pour le fromage fondu, également dans l'industrie du Canada il a été indiqué un besoin technologique pour les sorbates à ce niveau d'emploi. 2) Un NM de 3 000 mg/kg est nécessaire en tant qu'agent anti-moulage pour des produits avec un pH plus élevé.
01.7	Desserts lactés (par exemple pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	1 000	mg/kg	Note 42	6	Observations 1) Pas nécessaire dans les produits traités thermiquement étant donné que le traitement thermique fournit une conservation adéquate. Ajoutez la note « Uniquement pour les desserts lactés traités non thermiquement » 2) Un NM de 1 000 mg/kg est nécessaire dans les desserts lactés indépendamment du fait qu'il y ait un traitement thermique ou non; on suggère d'ajouter la note: « emploi uniquement autorisé dans le lait fermenté aromatisé » (STAN 243)
04.1.2.2	Fruit sec	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) Le NM est élevé. Un NM de 1000 mg/kg semble suffisant pour accomplir la fonction technologique 2) Nécessaire dans les fruits réhydratés/doux, mais pas dans les fruits standard.

Recommandation 1 – Sorbates, SIN 200-203						
Le groupe de travail électronique a recommandé que le 41 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les sorbates dans la NGA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observations
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) Dans le passé, l'Industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie à 1 000 mg/kg 2) Ajoutez la note « uniquement dans les confitures avec une teneur basse en sucres » 3) Utilisé à un NM de 1 000 mg/kg dans toutes les confitures.
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.	1 500	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) Le NM est élevé. Un NM de 1 000 mg/kg est suffisant pour accomplir la fonction technologique 2) Ces fonctions d'additif en tant que conservateur et le niveau est nécessaire pour accomplir le besoin technique destiné.
04.2.2.3	Légumes cuits ou surgelés (y compris les champignons et les mycètes, et les racines les tubercules et les légumes et l'aloé vera), les algues au vinaigre, l'huile, la saumure ou la sauce de soja	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation L'Industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie à 1 000 mg/kg
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)	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation L'Industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie à 1 000 mg/kg
04.2.2.6	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, les noix et les pulpes de graines et les préparations (par exemple sauces de desserts à base de légumes, légumes confits) qui n'apparaissent pas dans la catégorie d'aliments 04.2.2.5	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation L'Industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie à 1 000 mg/kg
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	1 000	mg/kg	Note 42	6	Observation Les sorbates ne sont pas autorisés dans les produits à base de cacao ou chocolat normalisés (comme pour la norme Codex)
05.2	Confiserie y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc. autre que les catégories d'aliments 05.1, 05.3, et 05.4	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) Le NM est élevé. Un NM de 1500 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) 1 500 mg/kg est requis pour une application technique dans les produits
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	2 000	mg/kg	Note 42	6	Justification Conforme à la norme Codex pour les nouilles Observation Aucun additif n'est nécessaire dans les pâtes sèches
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	2 000	mg/kg	Note 42	6	Justification Conforme à la norme Codex pour les nouilles Observation Ajoutez la note « uniquement dans les nouilles »

Recommandation 1 – Sorbates, SIN 200-203						
Le groupe de travail électronique a recommandé que le 41 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les sorbates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observations
07.0	Produits de boulangerie	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) L'Industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie à 1 000 mg/kg 2) Ajoutez la note « uniquement pour le pain en tranches pré-emballé et pain de seigle et les produits de boulangerie partiellement cuits et les produits de boulangerie faiblement énergétiques »
08.2	Viande, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) Ajoutez la note « pour le traitement en surface ou produits à base de viande sèche » 2) Utilisé dans les bâtonnets croquants Biltong
08.3	Viande, volaille et gibier transformée, hachée	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation Ajoutez la note « pour un traitement de surface des produits à base de viande séchée »
09.2.5	Poissons frais et produits dérivés fumés, séchés fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation L'Industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie à 1 000 mg/kg
09.3	Poisson transformé et produits dérivés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation L'Industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie à 1 000 mg/kg
12.4	Moutardes	1 500	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) Le NM est élevé. Un NM de 1000 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) On s'interroge sur le but technologique
12.5	Potages et bouillons	1 500	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) Norme Codex pour les bouillons et les consommés autorise un maximum de 500 mg/kg 2) Le NM est élevé. Un NM de 500 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique
12.6.1	Sauces émulsionnées ou claires (par exemple mayonnaise, sauces pour salades)	3 350	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) L'Industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie à 3 350 mg/kg 2) Le NM est élevé. Un NM de 2 000 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 3) Utilisés dans la pâte d'escolier à 3 350 mg/kg
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par exemple le ketchup, la sauce au fromage, la sauce à la crème, la sauce brune à base de jus de viande)	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) Le NM est élevé. Un NM de 1 000 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) Les fonctions de l'additif en tant que conservateur et le niveau d'emploi maximum de 1 000mg/kg sont fiables et nécessaires pour accomplir le but visé.

Recommandation 1 – Sorbates, SIN 200-203						
Le groupe de travail électronique a recommandé que le 41 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les sorbates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observations
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation Le NM est élevé. Un NM de 1 000 mg/kg semble suffisant pour accomplir la fonction technologique
12.6.4	Sauces limpides (par exemple sauces de poisson)	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) Le NM est élevé. Un NM de 1 000 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) Les fonctions de l'additif en tant que conservateur et le niveau d'emploi maximum de 1 000 mg/kg sont fiables et nécessaires pour accomplir le but visé.
13.5	Aliments diététiques (par exemple aliments complémentaires de régime) excluant les produits ou catégories d'aliments 13.1- 13.4 et 13.6	2 000	mg/kg	Note 42	6	Le NM est élevé. Un NM de 1 500 mg/kg semble suffisant pour accomplir la fonction technologique
14.1.4.1	Boissons aromatisées à base d'eau gazéifiée	1 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) L'Industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie à 1 000 mg/kg 2) Le NM est élevé. Un NM de 300 mg/kg est suffisant pour accomplir la fonction technologique 3) Suggère l'introduction des sous catégories dans 14.1.4. Bien que 1 000 mg/kg soit autorisé dans certains pays, les niveaux d'emploi actuels n'excèdent pas généralement 500 mg/kg en tant qu'acide sorbique à cause de la solubilité inadéquate et les inquiétudes d'ordre sensoriel à des niveaux d'emplois plus élevés.
14.1.4.2	Boissons aromatisées à base d'eau non gazéifiée, y compris les punches et les ades	1 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) L'Industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie à 1 000 mg/kg 2) Le NM est élevé. Un NM de 300 mg/kg est suffisant pour accomplir la fonction technologique 3) Est intégré dans 14.1.4
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau aromatisée	1 500	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) Le NM est élevé. Un NM de 300 mg/kg est suffisant pour accomplir la fonction technologique, Ajoutez la note 127. 2) Intégré dans 14.1.4. Si CCFA décide de continuer de maintenir les sous catégories, nous suggérons l'introduction de la note 127 (ainsi que servi au consommateur) dans 14.1.4.3.

Recommandation 1 – Sorbates, SIN 200-203						
Le groupe de travail électronique a recommandé que le 41 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les sorbates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observations
14.1.5	Café, succédanés de café, thé, infusions, et autres boissons chaudes à base de céréales à l'exclusion du cacao.	1 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) Fixe un NM de 600 mg/kg. Ajoutez la note « uniquement dans les concentrés liquides de thé et le fruit liquide et les concentrés d'infusion » 2) Fixe un NM à 500 mg/kg à cause des inquiétudes relatives à la solubilité à des niveaux d'emploi plus élevés. 3) Ajoutez la note 160 (Pour l'emploi dans les produits prêts à boire et les pré mélanges pour les produits prêts à boire uniquement)
14.2.2	Cidre et poiré	1 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) L'industrie au Canada a indiqué que 500 mg/kg est technologiquement suffisant pour ces aliments 2) Le NM est élevé. Un NM de 300 mg/kg est suffisant pour accomplir la fonction technologique
14.2.3	Vins	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) L'industrie au Canada a indiqué que 500 mg/kg est technologiquement suffisant pour ces aliments 2) Le NM est élevé. Un NM de 200 mg/kg est suffisant pour accomplir la fonction technologique
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	1 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) L'industrie au Canada a indiqué que 500 mg/kg est technologiquement suffisant pour ces aliments 2) 200 mg/kg adéquat pour le besoin technologique
14.2.5	Hydromel	1 000	mg/kg	Note 42	6	Observation Le NM est élevé. Un NM de 200 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par exemple, bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	500	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour un emploi des sorbates dans cette catégorie à 500 mg/kg 2) Niveau de 200 mg/kg adéquat

PARAHYDROXYBENZOATES (SIN 214, 218)

4. Le JECFA (1973), lors de sa dix-septième session, a attribué une DJA de groupe de 10 mg/kg pc/j aux parahydrobenzoates.

5. Le texte Codex sur *les noms de catégories et le système international de numérotation des additifs alimentaires* (CAC/GL 36-1989) associe la fonction technologique de conservateur aux parahydroxybenzoates.

Recommandation 1 – parahydroxybenzoates, SIN 214, 218						
Le groupe de travail électronique lors de la 41 ^{ème} session du CCFAC a recommandé l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les parahydroxybenzoates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
01.6.4	Fromages fondus	300	mg/kg	Note 27	6	

Recommandation 1 – parahydroxybenzoates, SIN 214, 218						
Le groupe de travail électronique lors de la 41 ^{ème} session du CCFA a recommandé l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les parahydroxybenzoates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
01.7	Desserts lactés (par exemple pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	120	mg/kg	Note 27	6	Observation Uniquement autorisé dans les laits fermentés aromatisés traités thermiquement après fermentation par CODEX STAN 243.
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	300	mg/kg	Note 27	6	
02.3	Emulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses)	300	mg/kg	Note 27	6	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	1 000	mg/kg	Note 27	6	Observation Pas de besoin de conservateurs et d'antioxydants dans la technologie de congélation.
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	800	mg/kg	Note 27	6	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple, « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	1 000	mg/kg	Note 27	6	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	800	mg/kg	Note 27	6	
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	12	mg/kg	Note 27	6	Observation Requête de besoin technologique, semble trop bas pour être efficace
04.2.1.3	Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	12	mg/kg	Note 27	6	Observation Requête de besoin technologique, semble trop bas pour être efficace
04.2.2.7	Légumes fermentés (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et des produits à base d'algues, excepté les produits à base de soja fermenté des catégories d'aliments 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	300	mg/kg	Note 27	6	
05.1.1	Préparations au cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao.	700	mg/kg	Note 27	6	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	300	mg/kg	Note 27	6	
05.2	Confiserie y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc. autre que les catégories d'aliments 05.1, 05.3, et 05.4	1 000	mg/kg	Note 27	6	Observation 1 000 mg/kg est suffisant pour l'application technique dans les produits
11.4	Autres sucres et sirops (par exemple xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	100	mg/kg	Note 27	6	
12.3	Vinaigres	100	mg/kg	Note 27	6	Observation Conservateur non requis dans les produits avec un minimum de 5% d'acide acétique.
14.1.5	Café, succédanés de café, thé, infusions, et autres boissons chaudes à base de céréales à l'exclusion du cacao.	450	mg/kg	Notes 27 & 160	6	
14.2.1	Bière et boissons maltées	200	mg/kg	Note 27	6	
14.2.3	Vins	50	mg/kg	Note 27	6	
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	200	mg/kg	Note 27	6	

Recommandation 1 – parahydroxybenzoates, SIN 214, 218						
Le groupe de travail électronique lors de la 41 ^{ème} session du CCFA a recommandé l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les parahydroxybenzoates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par exemple, bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	1 000	mg/kg	Note 27	6	

Recommandation 2– les parahydroxybenzoates, SIN 214, 218						
Le groupe de travail électronique du 41 ^{ème} CCFA a recommandé de plus amples discussions sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les parahydroxybenzoates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1 000	mg/kg	Note 27	6	Observations Exception pour les confitures à teneur en sucre, il n'y a pas de justification technologique pour ajouter le parahydroxybenzoate vu que le sucre assure la fonction de conservation.

NISINE (SIN 234)

6. Le JECFA (1968), lors de sa douzième session, a attribué une DJA de 33 000 U/kg pc pour la nisine.
7. Le texte Codex sur *les noms de catégories et le système international de numérotation des additifs alimentaires* (CAC/GL 36-1989) associe la fonction technologique de conservateur à la nisine.
8. La préparation de nisine est la forme commercialement disponible de la nisine. Lors de la soixante-huitième session du JECFA (2007), le nom de l'additif « nisine » a été remplacé par « préparation de nisine » afin d'éclaircir le fait que la préparation comprend aussi du chlorure de sodium et différents types de nisine (OMS TRS 947 (2007) pp. 54-55). Un gramme de préparation de nisine contient 1 000 000 d'unités internationales (IU) de nisine (voir les normes dans les monographies du JECFA 4 (2007)). Les informations disponibles indiquent qu'une préparation de nisine typique contient 2,5 pour cent de nisine. Étant donné qu'il y a 0,025 µg de nisine par IU, la préparation de nisine contient également 0,025 µg de nisine par IU (c'est-à-dire (2,5 g nisine/100 g de préparation de nisine) x (1 g de préparation de nisine/1 000 000 IU)). La DJA du JECFA de 33 000 IU/kg pc se rapporte à la nisine (OMS TRS 430 (1969), pp. 33-35). Par conséquent pour comparer cette DJA avec les niveaux d'emploi dans la NGAA, qui sont transcrits en tant que nisine, la DJA devrait être convertie sur une base en mg/kg pc. La NGAA (Note 28) fournit ce calcul: (33 000 IU nisine/kg pc) x (0,025 µg nisine/IU) x (1 mg/1 000 µg) = 0,825 mg/kg pc. Par conséquent, la DJA du JECFA ainsi que les niveaux d'emploi dans la NGAA sont calculés par rapport à la « nisine ».
9. Étant donné que la DJA du JECFA ainsi que les niveaux d'emploi dans la NGAA sont calculés par rapport à la « nisine », **il est proposé que la note 28 actuelle soit révisée pour clarifier ceci:**

Note 28 révisée: En tant que nisine. Préparation de nisine (ainsi que définie dans les normes des monographies du JECFA pour la « préparation de nisine ») contient typiquement 2,5 pour cent de nisine. Le niveau d'emploi maximal « en tant que nisine » peut être converti à un niveau d'emploi maximal pour la préparation de nisine en divisant par 0,025. La DJA de 33 000 IU nisine/kg pc est équivalente à 0,825 mg/kg pc [(33 000 IU nisine/kg pc) x (0,025 µg nisine /IU) x (1 mg/1 000 µg)].

Recommandation 1 – Nisine, SIN 234						
Le groupe de travail électronique du 41 ^{ème} CCFA a recommandé l' interruption des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour la nisine dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
01.1	Lait et boissons lactées	500	mg/kg	Note 28	3	Observation Ne devrait pas être interrompu – approuvé dans les produits laitiers dans certains pays du Moyen-Orient à des BPF et en Chine à 500 mg/kg en tant que sel.

Recommandation 1 – Nisine, SIN 234						
Le groupe de travail électronique du 41 ^{ème} CCFA a recommandé l'interruption des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour la nisine dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
01.4	Crème (nature) et produits similaires	500	mg/kg	Note 28	3	Observation 1) Il n'existe pas de besoin technologique. 2) Autorisé dans 01.4.2 à 10 mg/kg en tant que nisine dans ANZ, UE et autres pays.
01.6.2	Fromage affiné	500	mg/kg	Note 28	3	Observation Le niveau de 12.5 mg/kg est technologiquement adéquat. Avec un NM de 500 mg/kg, un enfant qui mangerait une portion de 25 g atteindrait la DJA.
01.6.4	Fromages fondus	500	mg/kg	Note 28	3	Observation Le NM est beaucoup trop élevé. Le niveau de 12,5 mg/kg est technologiquement adéquat
01.7	Desserts lactés (par exemple pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	500	mg/kg	Note 28	3	
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), et algues marines		BPF	Note 28	6	Observation 1) Il n'existe pas de besoin technologique 2) La nisine contrôle l'excroissance des spores bactériens résistants à la chaleur. Beaucoup de ces produits végétaux ne peuvent pas être traités sous des régimes de stérilisation à pleine chaleur sans détruire leurs qualités organoleptiques et nutritionnelles
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	250	mg/kg	Note 28	6	Observation On suggère la révision; 6,25 mg/kg en tant que nisine requise pour produire l'effet conservateur désiré. Emploi autorisé dans de nombreux pays à 6,25 mg/kg.
12.5.1	Potages et bouillons prêts pour la consommation, y compris ceux en conserve, en bouteilles et congelés		BPF	Note 28	6	Observation Utilisée dans des potages transformés et réfrigérés au minimum pour empêcher l'altération des produits qui ne peuvent pas être transformés sous des régimes de stérilisation à pleine chaleur sans détruire leurs qualités organoleptiques et nutritionnelles.

Recommandation 2 – Nisine, SIN 234						
Le groupe de travail électronique du 41 ^{ème} CCFA a recommandé l'adoption des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour la nisine dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
01.6.1	Fromages non affinés	12,5 ¹	mg/kg	Note 28	6	Observation Largement utilisée dans la fabrication du fromage: empêche la germination des spores et la croissance du clostridium, bacillus ou listeria. Pour la dernière, aucune méthode alternative n'est autorisée pour atteindre le même degré de fiabilité

¹ **Le Comité est invité à considérer l'interruption des travaux sur l'avant-projet de disposition relative à la nisine dans la catégorie d'aliments 01.6.1 à 500 mg/kg** (Note du Secrétariat du Codex)

Recommandation 3 – Nisine, SIN 234						
Le groupe de travail électronique du 41 ^{ème} CCFA a recommandé de plus amples discussions sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour la nisine dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
01.6.4	Fromages fondus	250	mg/kg	Note 28	6	Observation 1) Le NM est beaucoup trop élevé. Un niveau de 12,5 mg/kg est technologiquement adéquat 2) La législation nationale existe pour un emploi en tant qu'agent antimicrobien dans les pâtes au fromage à tartiner transformés pasteurisés (y compris celles contenant des fruits, légumes ou viandes) à un niveau de 250 mg/kg
08.0	Viande et produits carnés, volaille et gibier compris	500	mg/kg	Note 28	3	Observation 1) Plus d'informations sont nécessaires sur l'emploi de la nisine dans la catégorie générale 8.0 « Viande et produits à base de viande » parce que l'adoption de la disposition autoriserait l'emploi d'un conservateur dans les produits à base de viande fraîche. 2) Révision des dispositions de la sous catégorie 08.1.2, 08.2 et 08.3
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides		BPF	Note 28	3	

ESTERS D'ASCORBYLE (SIN 304, 305)

10. Le JECFA, lors de sa dix-septième session (1973), a attribué une DJA de groupe de 1,25 mg/kg pc pour les esters d'ascorbyle.

11. Le texte Codex sur *les noms de catégories et le système international de numérotation des additifs alimentaires* (CAC/GL 36-1989) associe la fonction technologique d'antioxydant aux esters d'ascorbyle.

Recommandation 1 – Esters d'ascorbyle, SIN 304, 305						
Le groupe de travail électronique du 41 ^{ème} CCFA a recommandé l'adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les esters d'ascorbyle dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
01.6.1	Fromages non affinés	500	mg/kg	Note 10	3	

Recommandation 2 – Esters d'ascorbyle, SIN 304, 305						
Le groupe de travail électronique du 41 ^{ème} CCFA a recommandé de plus amples discussions des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les esters d'ascorbyle dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	500	mg/kg	Note 10	3	Observation 1) Conforme à la norme 249-2006 (Nouilles instantanées) en tant qu'antioxydants à un niveau maximal de 500 mg/kg unique ou en combinaison avec le stéarate d'ascorbyle. 2) Uniquement dans les nouilles mais pas dans les pâtes précuites. 3) On ne soutient pas « uniquement dans les nouilles » étant donné que les pâtes frites, précuites peuvent avoir un besoin technologique d'antioxydant
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	20	mg/kg	Note 10	Adoptée	

GALLATE DE PROPYLE (SIN 310)

12. Le JECFA, lors de sa quarante-sixième session (1996), a attribué une DJA de 1,4 mg/kg pc au gallate de propyle.

13. Le texte Codex sur *les noms de catégories et le système international de numérotation des additifs alimentaires* (CAC/GL 36-1989) associe la fonction technologique de conservateur d'antioxydant au gallate de propyle.

Recommandation 1 – Gallate de propyle, SIN 310						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de la 41 ^{ème} session du CCFA la révocation de la disposition relative à l'additif alimentaire suivant pour le gallate de propyle dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie par le groupe de travail électronique
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	100	mg/kg	Notes 15 & 130	Adoptée	Justification Effet indirect de la recommandation pour adopter la disposition dans la catégorie d'aliments 06.4.3 à l'étape 3.

Recommandation 2 – Gallate de propyle, SIN 310						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de la 41 ^{ème} session du CCFA l' adoption de la disposition relative à l'additif alimentaire suivant pour le gallate de propyle dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	200	mg/kg	Notes 15 & 130	3	Justification Conforme à la norme Codex STAN 249-2006 (Nouilles instantanées): disposition pour l'emploi de gallate de propyle en tant qu'antioxydant à une limite maximale de 200 mg/kg uniquement ou en combinaison avec TBHQ, BHA, ou BHT. Observation Pas de justification technologique pour l'emploi dans les nouilles précuites.

Recommandation 3 – Gallate de propyle, SIN 310						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de la 41 ^{ème} session du CCFA que soit discuté plus avant des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le gallate de propyle dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
12.5	Potages et bouillons	200	mg/kg	Notes 15 & 130	3	Justification Conforme à la norme Codex 117-1981 (Bouillons et potages): disposition pour l'emploi de gallate de propyle en tant qu'antioxydant à une limite maximale de 200 mg/kg uniquement ou en combinaison avec TBHQ, BHA, ou BHT. Observation Cet additif n'est pas technologiquement nécessaire dans toutes les potages; sa fonction antioxydante est uniquement nécessaire dans les produits en poudre et déshydratés couverts par la catégorie 12.5.2.
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Adoptée	

PHOSPHATES (SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542)

14. Le JECFA (1985), lors de sa vingt-neuvième session, a attribué une DJMT (dose journalière maximale tolérable) de groupe de 70 mg/kg pc aux phosphates.

15. Le texte Codex sur *les noms de catégories et le système international de numérotation des additifs alimentaires* (CAC/GL 36-1989) associe les fonctions technologiques de régulateur d'acidité, séquestrant, émulsifiant, agent de texture, stabilisant, et agent de rétention d'eau aux phosphates.

Recommandation 1 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique a recommandé lors de la 41^{ème} session du CCFA l'**interruption** de la disposition relative à l'additif alimentaire suivant pour les phosphates dans la NGAA.

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie par le groupe de travail électronique
09.1.1	Poisson frais	BPF		Note 33	6	Observation Pas nécessaire dans le poisson frais (seulement nécessaire lorsque le poisson est congelé pour empêcher la perte d'exsudat)

Recommandation 2 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique a recommandé lors de la 41^{ème} session du CCFA l'**adoption** des dispositions relatives à l'additif alimentaire suivant pour les phosphates dans la NGAA.

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par exemple, lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	1 320	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Observation 2 500 mg/kg est nécessaire pour stabiliser la matrice protéique dans les produits à base de lactosérum
01.3.1	Laits concentrés (nature)	880	mg/kg	Notes 33, 34, & 88	6	
01.3.2	Succédanés de lait ou crème	22 000	mg/kg	Notes 33 & 88	6	
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	4 400	mg/kg	Notes 33 & 88	6	
01.6.4	Fromages fondus	14 050	mg/kg	Note 33	6	
01.6.5	Fromage produits similaires	13 200	mg/kg	Note 33	6	
02.1.2	Matières grasses et huiles végétales	220	mg/kg	Notes 33 & 88	6	
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	220	mg/kg	Notes 33 & 88	6	
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	2 200	mg/kg	Note 33	3	
04.2.2.2	Légumes secs (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	5 000	mg/kg	Notes 33 & 76	6	
04.2.2.3	Légumes cuits ou surgelés (y compris les champignons et les mycètes, et les racines les tubercules et les légumes et l'aloé vera), les algues	2 200	mg/kg	Note 33	6	
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	2 200	mg/kg	Notes 33 & 76	6	
04.2.2.6	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, les noix et les pulpes de graines et les préparations (par exemple sauces de desserts à base de légumes, légumes confits) qui n'apparaissent pas dans la catégorie d'aliments 04.2.2.5	2 200	mg/kg	Notes 33	6	
04.2.2.8	Légumes cuits ou surgelés (y compris les champignons et les mycètes, et les racines les tubercules et les légumes et l'aloé vera), les algues	2 200	mg/kg	Notes 33 & 76	6	Observation Uniquement pour les produits à base de pommes de terre transformées
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	2 200	mg/kg	Notes 33 & 88	6	

Recommandation 2 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique a recommandé lors de la 41^{ème} session du CCFA l'**adoption** des dispositions relatives à l'additif alimentaire suivant pour les phosphates dans la NGAA.

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
05.3	Chewing-gum	44 000	mg/kg	Note 33	6	Observation L'emploi des phosphates dans la gomme à mâcher n'augmente pas les problèmes de sécurité étant donné que les phosphates constituent une partie de la source nutritive des phosphores aux corps humains. Les phosphates jouent un rôle important dans une large gamme de gomme à mâcher et ils sont également spécialement utilisés avec le calcium dans la gomme à mâcher spécialisée.
06.2.1	Farines	11 900	mg/kg	Note 33	6	Observation 1) Révision du NM à 2 500 mg/kg (à l'exception de la farine levante) 2) Utilisé en tant qu'agent levant dans la farine levante et différents gâteaux
06.6	Pâtes à frire (par exemple, pour panure et enrobage de poisson ou volaille)	5 600	mg/kg	Note 33	3	
08.2.2	Viande, volaille et gibier traités thermiquement en pièces entières ou en morceaux	3 100	mg/kg	Note 33	6	
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée	2 200	mg/kg	Note 33	3	
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	2 200	mg/kg	Note 33	6	
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	2 200	mg/kg	Note 33	6	
10.3	Œufs en conserve, y compris ceux conservés en base alcaline, salés et en boîte	1 000	mg/kg	Note 33	6	
12.1.2	Succédanés du sel	4 400	mg/kg	Note 33	6	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	4 400	mg/kg	Note 33	3	
12.4	Moutardes	1 320	mg/kg	Note 33	6	
12.5.1	Potages et bouillons prêts pour la consommation, y compris ceux en conserve, en bouteilles et congelés	1 320	mg/kg	Note 33	6	
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	6 600	mg/kg	Note 33	6	Observation Révision du NM à 10 000 mg/kg; est technologiquement nécessaire pour les potages secs qui sont élevés teneurs en en graisse, protéine, lait (crème/écrémeuse/petit lait) et reconstitués par l'addition de lait et d'eau. Le produit est cuit en la graisse doit rester stable après la cuisson
14.2.1	Bière et boissons maltées	440	mg/kg	Notes 33 & 88	6	On s'interroge sur l'emploi de la 88
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	440	mg/kg	Notes 33 & 88	6	

Recommandation 3 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique a recommandé lors de la 41^{ème} session du CCFA que **soit discuté plus avant** des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates.

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Observations	Étape	Justification/Observation
01.1.1	Lait et lait battu (nature)	1 500 mg/kg	Notes 33 & 88	3	<p>Observation</p> <p>1) Dans le passé, l'industrie au Canada a indiqué que l'emploi du phosphate monoammonique dans le lait battu de non culture à 270 ppm exprimé en tant que phosphore était technologiquement suffisant.</p> <p>2) Seulement en UHT et lait stérilisé. En addition la LM devrait être diminuée à 400 mg/kg ce qui est suffisant pour accomplir la fonction technologique.</p> <p>3) On s'interroge sur l'emploi de la note 88</p> <p>4) soutient un NM de 1 500 mg/kg pour le lait de chèvre afin de stabiliser le calcium à cause des hautes températures</p>
01.4	Crème (nature) et produits similaires	2 200 mg/kg	Notes 33 & 88	6	<p>Observation</p> <p>1) Une valeur de 1 100 mg /kg (en tant que P) a été proposée par l'Alinorm 08/31/11 Annexe V pour les crèmes et les crèmes préparées</p> <p>2) Utilisé pour stabiliser la crème préparée dans des produits tels que la mousse au chocolat.</p> <p>3) Un NM de 2 000 mg/kg en tant que phosphate (880 mg/kg en tant que phosphore) dans CODEX STAN 288 pour la crème</p>
01.6.1	Fromages non affinés	10 000 mg/kg	Note 33	6	<p>Observation</p> <p>1) 1 000 mg/kg (en tant que P) semble suffisant pour accomplir la fonction technologique (Stan 273-1968; STAN 275-1973).</p> <p>2) Réduit le niveau maximal à 3500 mg/kg, ainsi que cela est référencé dans la norme Codex 221 (2001) pour le fromage non affiné.</p>
01.7	Desserts lactés (par exemple pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	10 500 mg/kg	Note 33	3	<p>Observation</p> <p>1) Un NM de 1 500 mg/kg (en tant que P) semble suffisant pour accomplir la fonction technologique</p> <p>2) Utilisé pour stabiliser la crème préparée (mousse au chocolat)</p> <p>3) Ajoutez la note indiquant un niveau de 1 000 mg/kg en tant que phosphore pour les laits fermentés aromatisés (CODEX STAN 243)</p>
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, sauf fromage de lactosérum	880 mg/kg	Note 33	6	<p>Observation</p> <p>1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi du phosphate de calcium, tribasique, dans le lactosérum liquide, en tant que transporteur pour le peroxyde de benzoyle mais à des niveaux plus bas que ceux proposés ici.</p> <p>2) Un NM de 1 320 est nécessaire pour stabiliser Lactosérum liquide protéique plus élevé utilisé pour traitement ultérieur en concentrés de lactarium protéiques</p>

Recommandation 2 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique a recommandé lors de la 41 ^{ème} session du CCFA l' adoption des dispositions relatives à l'additif alimentaire suivant pour les phosphates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
02.4	Desserts à base de matière grasse sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7	7 000	mg/kg	Note 33	6	Observation Un NM de 1 500 mg/kg (en tant que P) semble suffisant pour accomplir la fonction technologique
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	12 000	mg/kg	Note 33	6	Observation 1) Un NM de 500 mg/kg (en tant que P) semble suffisant pour accomplir la fonction technologique 2) On recommande de réduire la valeur maximale à 7 500
04.1.2.1	Fruit congelé	200	mg/kg	Note 33	6	Observation 1) Le besoin technologique n'est pas reconnu dans de tels produits 2) La limite maximale pourrait être élevée à 350 mg/kg, étant donné qu'une telle limite est nécessaire pour obtenir une activation de l'eau correcte et stabiliser la couleur à travers la durée de conservation de tels produits.
04.1.2.2	Fruit sec	10	mg/kg	Note 33	6	Observation 1) Le besoin technologique n'est pas reconnu dans de tels produits. 2) La limite maximale devrait être élevée à 500 mg/kg, étant donné qu'une telle limite est nécessaire pour obtenir une activation de l'eau correcte et stabiliser la couleur à travers la durée de conservation de tels produits.
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	200	mg/kg	Note 33	6	Observation Met en question le besoin technologique
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	530	mg/kg	Note 33	6	Observation Met en question le besoin technologique.
04.1.2.7	Fruits confits	10	mg/kg	Note 33	6	Observation Réviser la limite maximale à 350 mg/kg, une telle limite est nécessaire pour obtenir une activation correcte de l'eau et stabiliser la couleur à travers la durée de conservation de tels produits.
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.	7 000	mg/kg	Note 33	6	Observation Un NM de 400 mg/kg (en tant que P) semble suffisant pour accomplir la fonction technologique
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts fruités à base d'eau aromatisés	7 000	mg/kg	Note 33	6	Observation Un NM de 1 500 mg/kg (en tant que P) semble suffisant pour accomplir la fonction technologique
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	7 000	mg/kg	Note 33	6	Observation Le NL semble excessif.
04.2.1.3	Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	5 600	mg/kg	Notes 33 & 76	6	Observation Ajoutez la note « uniquement dans les produits transformés à base de pommes de terre »
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	5 000	mg/kg	Notes 33 & 76	6	Observation Ajouter la note « seulement dans les produits transformés à base de pommes de terre »

Recommandation 2 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique a recommandé lors de la 41^{ème} session du CCFA l'**adoption** des dispositions relatives à l'additif alimentaire suivant pour les phosphates dans la NGAA.

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
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), et algues marines	2 200	mg/kg	Note 33	6	Observation On s'interroge sur le besoin technologique étant donné que les phosphates sont utilisés de façon primaire en tant qu'agents de rétention d'eau.
05.1.1	Préparations au cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao.	6 000	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Observation 1) Non autorisé dans la norme de produits sur la norme 105- 1981 relative à la poudre de cacao 2) On s'interroge sur l'emploi de la note 88
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	2 200	mg/kg	Note 33	6	Observation 1) Les phosphates ont une fonction technologique en tant qu'émulsifiant et la limite est nécessaire afin d'accomplir l'emploi prévu. 2) Non autorisé dans la norme de produits sur la norme 87-1981 relatives aux produits à base de chocolat
05.2	Confiserie y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc. autre que les catégories d'aliments 05.1, 05.3, et 05.4	2 200	mg/kg	Note 33	6	Observation 10 000 mg/kg est requis pour une application technique dans les confiseries dures et tendres.
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (sans fruit) et sauces sucrées	7 000	mg/kg	Note 33	6	Observation Un NM de 1 500 mg/kg (en tant que P) semble suffisant pour accomplir la fonction technologique
06.1	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz	440	mg/kg	Note 33	6	Observation 1) On s'interroge sur le besoin technologique dans ce produit de base. 2) Pour l'auxiliaire antiagglomérant, des limites élevées d'approximativement 4 000 mg/kg peuvent être requises
06.2.2	Amidons	6 200	mg/kg	Note 33	3	Observation Plus d'informations sont requises
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	2 000	mg/kg	Note 33	3	Observation Le besoin dans les pâtes fraîches n'est pas reconnu
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	2 200	mg/kg	Note 33	3	Observation Le besoin dans les pâtes sèches n'est pas reconnu
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	2 200	mg/kg	Note 33	3	Observation 1) Le besoin technologique en tant qu'émulsifiant et la limite maximale est nécessaire afin d'accomplir la fonction prévue. 2) Ajoutez la note « seulement dans les pâtes »
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, gâteaux de riz, puddings au tapioca)	7 000	mg/kg	Note 33	6	Observation Un NM de 1 500 mg/kg (en tant que P) semble suffisant pour accomplir la fonction technologique
07.0	Produits de boulangerie	9 300	mg/kg	Note 33	6	Observation 1) Dénrée alimentaire consommée largement. On s'interroge sur le besoin technologique pour tous les produits dans cette catégorie 2) Utilisé en tant qu'agent levant dans la farine levante

Recommandation 2 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique a recommandé lors de la 41^{ème} session du CCFA l'**adoption** des dispositions relatives à l'additif alimentaire suivant pour les phosphates dans la NGAA.

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
08.2.1	Viande, volaille et gibier inclus, transformée non cuite en pièces entières ou en morceaux	2 200	mg/kg	Note 33	6	Observation 1) Cet additif n'est pas nécessaire dans la viande fraîche non transformée 2) Utilisé dans les viandes transformées même lorsque non traités par la chaleur (par exemple, viande marinée)
09.2.1	Poisson surgelé, filets de poisson et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	2 200	mg/kg	Note 33	6	Observation 1) Ajoutez la note « à l'exception des produits à base de poisson » 2) Uniquement dans le poisson non transformé, surgelé et congelé
09.2.2	Poisson surgelé, filets de poisson et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	2 200	mg/kg	Note 33	6	Observation Ajoutez la note « à l'exception des produits à base de poisson »
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	2 200	mg/kg	Note 33	6	Observation Ajouter la note « seulement dans les mollusques et crustacés congelés »
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	2 200	mg/kg	Note 33	6	Observation Ajoutez la note « seulement dans le surimi, le poisson et la pâte de crustacés »
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	2 200	mg/kg	Note 33	6	Observation Ajoutez la note « seulement dans les mollusques et crustacés congelés »
09.2.5	Poissons frais et produits dérivés fumés, séchés fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	2 200	mg/kg	Note 33	3	Observation Ajoutez la note « seulement dans la pâte de poisson »
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	2 200	mg/kg	Note 33	6	Observation Réduit la LM à 400 mg/kg et à ajouter une note « seulement dans surimi et les produits à base de crustacés en conserve »
10.4	Desserts à base d'œufs (par exemple, flans).	7 000	mg/kg	Note 33	6	Observation Un NM de 1 000 mg/kg (en tant que P) semble suffisant pour accomplir la fonction technologique
12.2.1	Fines herbes et épices		BPF	Note 33	6	Observation Remplacer les BPF par un niveau numérique d'emploi
12.6	Sauces et produits similaires	8 000	mg/kg	Note 33	6	Observation 1) La limite semble plus élevée que cela est technologiquement nécessaire 2) Un NM de 50 000 est technologiquement nécessaire pour les sauces sèches qui ont une teneur élevée en graisse, protéines et lait (crème/écrémeuse/ petit-lait) et reconstitués par addition de lait et d'eau. Les produits sont ou instantanés ou cuits et doivent rester stables après la cuisson et l'entreposage dans le frigidaire.

Recommandation 2 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique a recommandé lors de la 41 ^{ème} session du CCFA l' adoption des dispositions relatives à l'additif alimentaire suivant pour les phosphates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et jeunes enfants	2 200	mg/kg	Note 33	6	Observation 1) (SIN 339) est utilisé en tant que régulateur d'acidité et son emploi est conforme aux critères dans la section 3.2 du préambule à la NGAA. 2) Si cette disposition doit être conforme à la norme Codex 074-1981, rév. 2006, aliments à base de céréales transformées destinées à l'alimentation pour les nourrissons et les jeunes enfants, le niveau proposé serait plus élevé étant donné que 4 400 mg/kg en tant que phosphore est stipulé dans la norme
14.1.2.2	Jus de légumes	2 500	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Observation 1) Suggère l'harmonisation avec le niveau autorisé de 1 000 mg/kg dans les jus de fruits et les nectars 2) réduire le niveau à 1 000 mg/kg et ajoutez les notes 40 et 122 pour la conformité avec les dispositions pour les jus de fruits et nectars de fruits
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	2 500	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Observation 1) On suggère 1 000 mg/kg 2) Réduire le niveau à 1 000 mg/kg et ajoutez les notes 40, 122 et 127 pour la conformité avec les dispositions pour les jus de fruits et nectars
14.1.3.2	Nectar de légumes	2 500	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Observation Réduire le niveau à 1 000 mg/kg et ajoutez les notes 40, et 122 pour la conformité avec les dispositions pour les jus de fruits et nectars
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	2 500	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Observation Réduire le niveau à 1 000 mg/kg et ajoutez les notes 40, 122 et 127 pour la conformité avec les dispositions pour les jus de fruits et nectars
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour « sportifs », les boissons « énergétiques » ou les boissons « électrolytes », et les boissons concentrées	12 000	mg/kg	Note 33	6	Observation 1) Le NM semble excessif. Un NM de 500 mg/kg (as P) semble suffisant pour accomplir la fonction technologique 2) Nous sommes d'avis que la LM proposée est basée sur les phosphates et n'est pas exprimée en tant que phosphore (P, Note 33). Suggère d'adopter 3 000 mg/kg en tant que phosphore (note 33) basé sur le besoin technologique du SIN 452i. Pour tous les autres phosphates, une limite maximale de 1000 mg/kg en tant que P serait suffisante 3) La limite maximale devrait être modifiée en BPF pour être conforme aux exigences nutritionnelles d'un pays/région particulière.

Recommandation 2 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique a recommandé lors de la 41 ^{ème} session du CCFA l' adoption des dispositions relatives à l'additif alimentaire suivant pour les phosphates dans la NGAA.					
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Observations	Étape	Justification/Observation
14.1.5	Café, succédanés de café, thé, infusions, et autres boissons chaudes à base de céréales à l'exclusion du cacao.	880 mg/kg	Note 33	6	Observation Ajoutez la note: « seulement pour les boissons à base de café pour machine distributrice, thé soluble et infusions instantanées »
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par exemple, bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	12 000 mg/kg	Notes 33 & 88	6	Justification Cette limite 12 000 mg/kg, de phosphates est nécessaire à cause des conditions de croissance spécifiques de la boisson alcoolisée aromatisée
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	2 000 mg/kg	Note 33	6	Observation 1) Les denrées alimentaires devraient être clairement définies 2) La quantité de phosphates nécessaires dépend de l'application alimentaire spécifique. La limite maximale devrait être modifiée pour les BPF afin d'être conformes aux exigences nutritionnelles du pays/de la région spécifique. 3) SIN 341iii à un NM de 4366 mg/kg en tant qu'agent antiagglomérant pour les aliments composites déshydratés

Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Les dispositions suivantes ont été introduites dans la NGAA à l'étape 3 par le 41 st CCFA.					
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Observations	Étape	Justification/Observation
06.8.1	Boissons à base de soja	1 300 mg/kg	Note 33	3	
06.8.2	Film de boisson à base de soja	35 000 mg/kg	Note 33	3	
06.8.3	Caillé de soja (tofu)	35 000 mg/kg	Note 33	3	
06.8.4	Caillé de soja semi déshydraté	35 000 mg/kg	Note 33	3	
06.8.5	Caillé de soja déshydraté (kori tofu)	35 000 mg/kg	Note 33	3	
06.8.6	Sojas fermentés (par exemple natto, tempe)	35 000 mg/kg	Note 33	3	
06.8.7	Caillé de soja fermenté	35 000 mg/kg	Note 33	3	
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier hachés	2 200 mg/kg	Note 33	6	
12.9	Epices et condiments à base de soja	35 000 mg/kg	Note 33	3	
12.10	Produits protéiques autres qu'issus du soja	35 000 mg/kg	Note 33	3	

SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE (SIN 442)

16. Le JECFA (1974), lors de sa dix-huitième session, a attribué une DJA de 30 mg/kg pc aux sels d'ammonium de l'acide phosphatidique.

17. Le texte Codex sur *les noms de catégories et le système international de numérotation des additifs alimentaires* (CAC/GL 36-1989) associe la fonction technologique d'émulsifiant aux sels d'ammonium de l'acide phosphatidique.

Recommandation 1 – sels d'ammonium de l'acide phosphatidique, SIN 442						
Le groupe électronique du 41 ^{ème} CCFA a recommandé l' adoption des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sels d'ammonium de l'acide phosphatidique dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
01.7	Desserts lactés (par exemple pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	5 000	mg/kg		6	Justification Conforme à la norme Codex 243-2003 (Laits fermentés (aromatisés, traités par la chaleur et non traités à la chaleur): l'emploi d'additifs appartenant à la classe « émulsifiants » est technologiquement justifié dans les laits fermentés aromatisés et les laits fermentés aromatisés traités à la chaleur après la fermentation. L'emploi est justifié dans la portion lactée. Observation On suggère d'ajouter la note: SIN 442 n'est pas répertoriée dans la section 4 du CODEX STAN 243-Laits fermentés
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	7 500	mg/kg		6	

BÊTA-CYCLODEXTRINE (SIN 459)

18. Le JECFA (1995), lors de sa quarante-quatrième session, a attribué une DJA de 5 mg/kg pc à la bêta-cyclodextrine.

19. Le texte Codex sur *les noms de catégories et le système international de numérotation des additifs alimentaires* (CAC/GL 36-1989) associe les fonctions technologiques de stabilisant, liant et support à la bêta-cyclodextrine.

Recommandation 1 – Bêta-cyclodextrine -, SIN 459						
Le groupe électronique du 41 ^{ème} CCFA a recommandé l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour la bêta-cyclodextrine dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	1 000	mg/kg	Note 153	3	Justification Conforme à la norme Codex 249-2006, nouilles instantanées Observation Pour emploi dans les nouilles uniquement, pas nécessaire dans les pâtes

SUCROGLYCÉRIDES (SIN 474)

20. Le JECFA (1997), lors de sa quarante-neuvième session, a attribué une DJA de 30 mg/kg pc aux sucroglycérides.

21. Le texte Codex sur *les noms de catégories et le système international de numérotation des additifs alimentaires* (CAC/GL 36-1989) associe la fonction technologique d'émulsifiant aux sucroglycérides.

Recommandation 1 – Sucroglycérides, SIN 474						
Le groupe de travail électronique a recommandé pour le 41 ^{ème} CCFA l' adoption des dispositions relatives suivantes pour les sucroglycérides dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
13.6	Compléments alimentaires		BPF		6	

Recommandation 1 – Sucroglycérides, SIN 474						
Le groupe de travail électronique a recommandé pour le 41 ^{ème} CCFA l' adoption des dispositions relatives suivantes pour les sucroglycérides dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour « sportifs », les boissons « énergétiques » ou les boissons « électrolytes », et les boissons concentrées	5 000	mg/kg	Note A	6	Observation 1) Les sucroglycérides sont autorisés à 5 000 mg/kg dans beaucoup de pays, tels qu'ECMS, dans les boissons à base d'amande, d'anis, de noix de coco non alcoolisées. A des niveaux d'emploi plus bas dans les boissons rafraîchissantes (200 mg/kg), ils peuvent également être utilisés en tant que 1) stabilisants de substitution 2) pour fournir la nébulosité dans les boissons à base de citron et 3) en tant que substitués ou succédanés de la gomme arabique. 2) Réviser avec la note « seulement dans les boissons à base d'amande, d'anis, de noix de coco non alcoolisées. »
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par exemple, bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	5 000	mg/kg		6	

CITRATE DE STÉARYLE (SIN 484)

22. Le JECFA (1973), lors de sa dix-septième session, a attribué une DJA de 50 mg/kg pc au citrate de stéaryle.

23. Le texte Codex sur *les noms de catégories et le système international de numérotation des additifs alimentaires* (CAC/GL 36-1989) associe les fonctions technologiques d'émulsifiant et de séquestrant au citrate de stéaryle.

Recommandation 1 – Citrate de stéaryle, SIN 484						
Le groupe de travail électronique pour le 41 ^{ème} CCFA a recommandé l' adoption des dispositions suivantes relatives au citrate de stéaryle dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	100	mg/kg	Note 15	3	Observation 1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour cet additif dans la margarine à ce niveau d'emploi. 2) Non répertorié dans CODEX STAN 253-2006, matières grasses laitières tartinables

SACCHARINES (SIN 954 I - IV)

24. Le JECFA (1993), lors de sa quarante-et-unième session, a attribué une DJA de 5 mg/kg pc aux saccharines.

25. Le texte Codex sur *les noms de catégories et le système international de numérotation des additifs alimentaires* (CAC/GL 36-1989) associe la fonction technologique d'édulcorant aux saccharines.

Recommandation 1 - Saccharines, SIN 954 i-iv						
Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les saccharines dans la NGAA ont été recommandées pour adoption par le groupe de travail électronique du 39 ^{ème} CCFA (CX/FA 07/39/09 partie 1) et ont été répertoriées dans FA/40 INF 01. Toutefois, ces dispositions ont été involontairement omises du rapport du groupe de travail électronique du 40 ^{ème} CCFA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observations
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	300	mg/kg	Notes 127 & 161	6	

Saccharines, SIN 954 i-iv						
Les dispositions suivantes ont été introduites dans la NGAA à l'étape 3 par le 41 ^{ème} CCFA						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observations
12.9.1	Pâte de soja fermenté (par exemple miso)	200	mg/kg		3	
12.9.2.1	Sauce au soja fermentée	500	mg/kg		3	

SUCRALOSE (SIN 955)

26. Le JECFA (1990), lors de sa trente-septième session, a attribué une DJA de 15 mg/kg pc à la sucralose.

27. Le texte Codex sur *les noms de catégories et le système international de numérotation des additifs alimentaires* (CAC/GL 36-1989) associe la fonction technologique d'édulcorant à la sucralose.

Sucralose, SIN 955						
Le 41 ^{ème} CCFA est convenu de distribuer pour observations à l'étape 3 les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observations
01.5.2	Lait et crème en poudre et produits similaires	400	mg/kg		3	

Sucralose, SIN 955						
Les dispositions suivantes ont été introduites dans la NGAA à l'étape 3 par le 41 st CCFA						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observations
06.8.1	Boissons à base de soja	400	mg/kg		3	Justification Pour sucrer les boissons à base de soja. Ce niveau est nécessaire pour sucrer les produits qui sont consommés en tant que tel.

SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME (SIN 962)

28. À sa 55^{ème} réunion (2000), le JECFA a conclu que les fractions d'aspartame et d'acésulfame sont prises en compte dans la DJA pour l'aspartame (40 mg/kg de poids corporel) et l'acésulfame de potassium (acésulfame K) (15 mg/kg de poids corporel)

29. Le texte Codex sur *les noms de catégories et le système international de numérotation des additifs alimentaires* (CAC/GL 36-1989) associe la fonction technologique d'édulcorant au sel d'aspartame-acésulfame.

30. Le rapport du groupe de travail électronique lors de la trente-neuvième réunion du CCFA a noté que les avant-projets de niveaux maximaux d'utilisation acceptables pour le sel d'aspartame-acésulfame sont actuellement contenus dans la NGAA sous la référence de sel d'aspartame-acésulfame ou équivalents de l'aspartame ou acésulfame K.² Comme le JECFA a conclu que les fractions d'aspartame et d'acésulfame dans le sel d'aspartame-acésulfame sont prises en compte dans la DJA établie pour l'aspartame (SIN 951) et l'acésulfame K (SIN 950), le niveau équivalent d'aspartame et d'acésulfame K provenant de l'emploi du sel double ne devrait pas dépasser le niveau maximal d'utilisation individuel pour l'aspartame ou pour l'acésulfame K.

31. Le groupe de travail spécial sur la NGAA pour la quarantième session du CCFA a recommandé, et le Comité est convenu, d'examiner les dispositions pour le sel d'aspartame-acésulfame afin de s'assurer que ces dispositions sont en accord avec celles pour l'aspartame et pour l'acésulfame K et sont enregistrées de façon cohérente.³ Dans le cadre de son mandat, le groupe de travail électronique, établi par le CCFA lors de sa quarantième session a été chargé de développer des recommandations afin d'assurer la cohérence entre les dispositions pour le sel d'aspartame-acésulfame et celles pour l'aspartame et pour l'acésulfame K.⁴

² CX/FA 07/39/9.

³ ALINORM 08/31/12, par. 72.

⁴ ALINORM 08/31/12, par. 78.

32. Le groupe de travail électronique pour le quarantième et unième CCFA a examiné un document à options qui contenait quatre approches afin de résoudre la question de la base de calcul pour le sel d'aspartame-acésulfame.⁵ Sur la base des observations soumises sur le document à options, le groupe de travail électronique pour le quarantième et unième CCFA recommande que le CCFA souscrive à l'approche présentée dans le paragraphe 29 de CX/FA 09/41/6, à savoir: (i) de réviser le texte des notes 113⁶ et 119⁷ ainsi que recommandé, et (ii) d'ajouter de nouvelles notes (par ex, notes 188⁸ et 191⁹) à toutes les dispositions pour l'acésulfame K et l'aspartame afin de garantir que l'emploi combiné du sel d'aspartame-acésulfame et de l'aspartame ou l'acésulfame K ne conduirait pas à dépasser les niveaux maximaux établis pour ces édulcorants.¹⁰ Le CCFA lors de sa 41^{ème} session a souscrit à ces recommandations.¹¹

33. Le CCFA, lors de sa quarantième et unième session, a soumis un total de 16 dispositions pour l'aspartame-acésulfame pour adoption.

34. Ce qui suit constitue l'avant-projet restant (étape 3) des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le sel d'aspartame-acésulfame présenté dans CX/FA 09/41/6. Les dispositions ont été mises à jour pour corriger les erreurs relatives aux niveaux maximaux d'emploi et les notes qui n'étaient pas conformes à l'approche exposée dans la case ci-dessus.

35. Le groupe de travail spécial sur la NGAA, lors de la trente-neuvième session du CCFA, est convenu que les édulcorants sont technologiquement justifiés dans les catégories d'aliments¹² marquées en gris.

Recommandation 1 – Sel d'aspartame-acésulfame, SIN 962						
Le groupe de travail électronique pour le 41 ^{ème} CCFA a recommandé que les dispositions suivantes pour le sel d'aspartame-acésulfame dans la NGAA soient incluses dans la NGAA à l'étape 3.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification
14.1.3.1	Nectar de fruit	350	mg/kg	Note 113		A la fois l'aspartame et l'acésulfame K ont établi des limites maximales dans cette catégorie dans la NGAA. Si les composantes clés du sel sont autorisées dans une catégorie d'aliments, il ne devrait pas y avoir de raisons de prévenir l'emploi des composantes du sel.
14.1.3.3	Concentrés pour le nectar de légumes	350	mg/kg	Note 113 & Note 127		
Recommandation 2 - Sel d'aspartame-acésulfame, SIN 962						
Le groupe de travail électronique pour le 41 ^{ème} CCFA a recommandé l' adoption des dispositions suivantes pour le sel d'aspartame-acésulfame dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification fournie par le groupe de travail électronique
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	1 000	mg/kg	Note 119 & Note 161	3	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple, « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	1 000	mg/kg	Note 119 & Note 161	3	

⁵ Le document à options a été mis à la disposition de tous les membres du groupe de travail électronique sur le forum électronique et n'est pas inclus dans ce rapport.

⁶ **Note 113:** Niveau d'emploi signalé en équivalents d'acésulfame potassium (le niveau maximal signalé peut être converti sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,44). L'emploi combiné du sel d'aspartame-acésulfame avec l'acésulfame potassium ou l'aspartame pris individuellement ne doit pas dépasser les niveaux maximaux individuels pour l'acésulfame potassium ou l'aspartame (le niveau maximal signalé peut être converti en équivalents d'aspartame en divisant par 0,68).

⁷ **Note 119:** Niveau d'emploi signalé en équivalents d'aspartame (le niveau maximal signalé peut être converti sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,64). L'emploi combiné du sel d'aspartame-acésulfame avec l'aspartame ou l'acésulfame potassium pris individuellement ne doit pas dépasser les niveaux maximaux individuels pour l'aspartame ou l'acésulfame potassium (le niveau maximal signalé peut être converti en équivalents d'aspartame-acésulfame potassium en divisant multipliant par 0,68).

⁸ **Note 188:** Ne doit pas excéder le niveau d'emploi maximal pour le potassium d'acésulfame (SIN 950) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962).

⁹ **Note 191:** Ne doit pas excéder le niveau d'emploi maximal pour l'aspartame (SIN 951) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962).

¹⁰ **N.B.:** Les notes 188 et 191 que le CCFA lors de sa 41^{ème} CCFA est convenu d'ajouter à toutes les dispositions relatives au potassium d'acésulfame et l'aspartame respectivement, sont pertinentes uniquement dans les catégories d'aliments qui contiennent également des dispositions pour le sel d'aspartame-acésulfame. On suggère par conséquent que le Comité examine le retrait des notes 188 et 191 pour les dispositions relatives au potassium d'acésulfame et l'aspartame dans la NGAA qui n'ont pas une disposition correspondante pour le sel d'aspartame-acésulfame.

¹¹ ALINORM 09/32/12, par. 95.

¹² 39^{ème} CCFA, CRD 1 App. V.

Recommandation 1 – Sel d'aspartame-acésulfame, SIN 962						
Le groupe de travail électronique pour le 41 ^{ème} CCFA a recommandé que les dispositions suivantes pour le sel d'aspartame-acésulfame dans la NGAA soient incluses dans la NGAA à l'étape 3.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	1 000	mg/kg	Note 119 & Note 161	3	
10.4	Desserts à base d'œufs (par exemple, flans).	350	mg/kg	Note 113	3	
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	BPF			3	
12.4	Moutardes	350	mg/kg	Note 119 & Note 161	3	
12.5	Potages et bouillons	110	mg/kg	Note 113 & Note 161	3	
12.7	Salades (par exemple, 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)	350	mg/kg	Note 119 & Note 161	3	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	500	mg/kg	Note 113	3	
13.6	Compléments alimentaires	2 000	mg/kg	Note 113	3	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour « sportifs », les boissons « énergétiques » ou les boissons « électrolytes », et les boissons concentrées	600	mg/kg	Note 119 & Note 161		
15.0	Amuse-gueule salés prêts à consommer	500	mg/kg	Note 119 & Note 161	3	

Recommandation 4 – sel d'aspartame acésulfame , SIN 962						
Le groupe de travail électronique pour le 41 ^{ème} CCFA a recommandé de plus amples discussions sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le sel d'aspartame-acésulfame dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
01.3.2	Succédanés de lait ou crème	2 000	mg/kg	Note 113	3	Observation L'emploi pourrait induire le consommateur en erreur
01.4.4	Produits similaires crème	1 000	mg/kg	Note 119	3	Observation L'emploi pourrait induire le consommateur en erreur
01.5.2	Lait et crème en poudre et produits similaires	1 000	mg/kg	Note 113	3	Observation L'emploi pourrait induire le consommateur en erreur
01.6.5	Fromage produits similaires	350	mg/kg	Note 113	3	Observation L'emploi pourrait induire le consommateur en erreur
02.3	Emulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses) émulsions	1 000	mg/kg	Note 119	3	Observation L'emploi pourrait induire le consommateur en erreur, ajouter la note 161.
04.1.2.1	Fruit congelé	500	mg/kg	Note 113	3	Observation L'emploi pourrait induire le consommateur en erreur, ajoutez la note 161,

Recommandation 4 – sel d'aspartame acésulfame , SIN 962						
Le groupe de travail électronique pour le 41 ^{ème} CCFA a recommandé de plus amples discussions sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le sel d'aspartame-acésulfame dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
04.1.2.2	Fruit sec	500	mg/kg	Note 113	3	Observation 1) Il n'existe pas de dispositions dans la NGAA pour l'emploi de l'aspartame ou de l'acésulfame K dans la catégorie d'aliments 04.1.2.2. On propose de réviser le NM proposé à 500 mg/kg avec l'inclusion de la note 113 pour refléter le NM pour l'acésulfame K dans cette catégorie d'aliments. 2) L'emploi pourrait induire le consommateur en erreur
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	200	mg/kg	Note 113 & Note 161	3	Observation L'emploi pourrait induire le consommateur en erreur
04.1.2.7	Fruits confits	500	mg/kg	Note 113	3	Observation Ajoutez la note 116
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	350	mg/kg	Note 113	3	Observation Ajoutez la note 116
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	350	mg/kg	Note 113	3	Observation 1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'ace-K dans cette catégorie à un niveau maximal d'emploi de 1 000 mg/kg. Révision du NM à 1 000 mg/kg, conformément à la catégorie 4.1.25 et 4.1.2.6, confitures et pâtes à tartiner 2) Ajoutez la note 116
04.1.2.12	Fruits cuits	500	mg/kg	Note 113	3	Observation Besoin technologique mis en question
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), et algues marines	350	mg/kg	Note 113	3	Observation Besoin technologique mis en question
04.2.2.5	Légumes (y compris les champignons et les mycètes, et les racines les tubercules et les légumes et l'aloé vera), les algues et noix et les purées et pâtes à tartiner oléagineuses (par exemple le beurre de cacahuètes)	1 000	mg/kg	Note 119	3	Observation 1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'aspartame à 2 000 mg/kg dans cette catégorie. On a noté qu'il existe une disposition à l'étape 6 dans la NGAA pour l'aspartame avec un NM de 3 000 mg/kg dans cette catégorie d'aliments. 2) Ajoutez la note 161
04.2.2.7	Légumes fermentés (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et des produits à base d'algues, excepté les produits à base de soja fermenté des catégories d'aliments 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	1 000	mg/kg	Note 113	3	Observation Ajoutez la note 161
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	350	mg/kg	Note 113	3	Observation Ajoutez les notes 97 et 161 pour conformité avec la disposition relative à l'acésulfame de potassium.
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	1 000	mg/kg	Note 113 & Note 161	3	Observation L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'ace-K à 2 500 mg/kg dans la confiserie.

Recommandation 4 – sel d'aspartame acésulfame , SIN 962						
Le groupe de travail électronique pour le 41 ^{ème} CCFA a recommandé de plus amples discussions sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le sel d'aspartame-acésulfame dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	500	mg/kg	Note 113 & Note 161	3	Observation L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'ace-K à 2500 mg/kg dans la confiserie.
05.3	Chewing- gum	5 000	mg/kg	Note 113 & Note 161	3	Observation La justification technologique pour un tel niveau élevé est requise. Un NM de 2 000 mg/kg exprimé en tant qu'acésulfame K devrait être suffisant pour atteindre l'effet désiré.
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (sans fruit) et sauces sucrées	500	mg/kg	Note 113	3	Observation L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'ace-K à 1 000 mg/kg dans cette catégorie.
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, gâteaux de riz, puddings au tapioca)	350	mg/kg	Note 113 & Note 161	3	Observation L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'ace-K à 1000 mg/kg dans les desserts en général
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	1 000	mg/kg	Note 113	3	Observation 1) Une éventuelle ingestion excèdera la DJA à cause de la consommation élevée de telles denrées alimentaires de base 2) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'ace-K dans cette catégorie.
12.2.2	Assaisonnements et condiments	2 000	mg/kg	Note 119	3	Observation 1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'ace-K à 2 000 mg/kg, pas ace-K, dans les condiments. 2) Pas de besoin technologique. L'emploi pourrait induire le consommateur en erreur 3) Ajoutez la note 161
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	350	mg/kg	Note 113 & Note 127	3	Observation Ajoutez la note 161
14.1.5	Café, succédanés de café, thé, infusions, et autres boissons chaudes à base de céréales à l'exclusion du cacao.	600	mg/kg	Note 119	3	Observation L'emploi pourrait induire le consommateur en erreur
14.2.1	Bière et boissons maltées	790	mg/kg	Note 113 & Note 161	3	Observation 1) Le NM est trop élevé. Un NM de 350 mg/kg (exprimé en tant que AcK) devrait être suffisant pour atteindre l'effet désiré). 2) Il n'existe pas de dispositions dans la NGAA pour l'emploi de l'aspartame ou de l'acésulfame K dans la catégorie d'aliments 14.2.1, cette disposition devrait être interrompue

Notes

Note 10: En tant que stéarate d'ascorbyle.

Note 15: Sur la base de matière grasse ou d'huile. **Note 27:** En tant qu'acide para-hydroxybenzoïque

Note 28: Conversion de la DJA: si une préparation type contient 0,025 µg/U, la DJA de 33 000 U/kg du poids corporel devient: $[(33\ 000\ \text{U/kg p.c.}) \times (0,025\ \mu\text{g/U}) \times (1\ \text{mg}/1\ 000\ \mu\text{g})] = 0,825\ \text{mg/kg p.c.}$

Note 33: En tant que phosphore.

Note 34: Sur une base anhydre.

Note 42: En tant qu'acide ascorbique.

Note 50: Utilisation dans les œufs de poisson uniquement.

Note 76: Utilisation dans les pommes de terre uniquement.

Note 88: Transfert à partir de l'ingrédient.

Note 113: Niveau d'emploi signalé en équivalents d'acésulfame potassium (le niveau maximal signalé peut être converti sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,44). L'emploi combiné du sel d'aspartame acésulfame avec l'acésulfame potassium ou l'aspartame pris individuellement ne doit pas dépasser les niveaux maximaux individuels pour l'acésulfame potassium ou l'aspartame (le niveau maximal signalé peut être converti en équivalents d'aspartame en divisant par 0,68).

Note 119: Niveau d'emploi signalé en équivalents d'aspartame (le niveau maximal signalé peut être converti sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,64). L'emploi combiné du sel d'aspartame-acésulfame avec l'aspartame ou l'acésulfame potassium pris individuellement ne doit pas dépasser les niveaux maximaux individuels pour l'aspartame ou l'acésulfame potassium (le niveau maximal signalé peut être converti en équivalents d'acésulfame potassium en multipliant par 0,68)

Note 127: Tel que servi au consommateur.

Note 130: Seuls ou en combinaison: butylhydroxyanisol (SIN 320), butylhydroxytoluène (SIN 321), butylhydroquinone tertiaire (SIN 319), et gallate de propyle (SIN 310)

Note 153: Pour utilisation dans les nouilles instantanées uniquement.

Note 160: Pour utilisation dans les produits prêts à boire et les pré-mélanges pour les produits prêts à boire uniquement.

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

Note A: Utilisation dans les boissons non alcoolisées à base d'anis, de noix de coco et d'amandes uniquement.

Annexe II

DISPOSITIONS POUR LES CATÉGORIES D'ALIMENTS 05.0, 05.1, 05.2, 05.4 ET 16.0 ET LES SOUS-CATÉGORIES CORRESPONDANTES, CONTENUES DANS LA PARTIE I (COLORANTS) DU DOCUMENT CX/FA 11/43/7

1. Les recommandations en suspens pour les dispositions relatives à l'emploi des colorants comprennent ce qui suit :

SIN	Additif alimentaire	SIN	Additif alimentaire
129	Rouge Allura AC	160a (ii)	Béta-Carotènes, légume
133	Bleu brillant FCF	161 (g)	Canthaxanthine
150 (c)	Caramel III – procédé ammoniacal	163 (ii)	Extrait de peau de raisin
150 (d)	Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal	172 (i, ii, iii)	Oxydes de Fer
160a (i, iii), 160e, 160f	Caroténoïdes		

2. Les recommandations sur les dispositions des additifs alimentaires contenues dans cet appendice ont été développées sur la base des observations soumises aux participants des groupes de travail électronique du quarantième et quarante et unième CCFA ainsi que sur les observations soumises directement au CCFA par les membres et observateurs du CCFA (CRD 9 du quarantième CCFA, CXFA 08/40/05 Add 1, Add 2, et CRD 9 du quarante et unième CCFA).

3. Le CCFAC, lors de sa trente-huitième session, est convenu que le groupe de travail électronique devrait adopter une approche « horizontale » à sa discussion sur les normes de la NGAA relatives aux colorants. Le groupe de travail électronique a atteint un consensus sur une liste positive de catégories d'aliments dans lesquelles l'emploi d'un ou plusieurs colorants est technologiquement justifié (voir annexe IIA). Ces catégories d'aliments sont marquées en gris dans les tableaux ci-dessous.

Note:

Cette annexe contient des informations nouvelles concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (adoptées ou dans le processus des étapes qui ne figuraient pas dans CX/FA 11/43/7. Ces informations, **soulignées et en caractères gras**, ont été incluses dans le but d'informer ou de corriger les erreurs dans CX/FA 11/43/7.

Afin d'aider le lecteur, l'énoncé de chacune des notes citée dans les tableaux est inscrit à la fin du document.

ROUGE ALLURA AC (SIN 129)

4. Le JECFA (1981), lors de sa vingt-cinquième session, a attribué une DJA de 7 mg/kg pc/j au rouge allura AC.

Recommandation 1 - Rouge Allura AC, SIN 129

Le groupe de travail électronique a recommandé qu'à sa 40^{ème} session, le CCFA **adopte** les dispositions relatives suivantes aux additifs alimentaires pour le rouge allura AC dans la NGAA. Toutefois lors de sa 41^{ème} session, le CCFA est convenu de mettre en attente les décisions relatives aux dispositions sur les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 16.0 jusqu'à ce que le comité précise les besoins de cette catégorie.

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Observations	Étape	Justification/Observation fournie au groupe de travail électronique
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	300 mg/kg		6	Justification Utilisé potentiellement pour les aliments complexes.

BLEU BRILLANT FCF (SIN 133)

5. Le JECFA (1969), lors de sa treizième session, a attribué une DJA de 12,5 mg/kg pc/j pour le bleu brillant FCF.

Recommandation 1 – Bleu brillant FCF, SIN 133

Le groupe de travail électronique a recommandé lors de sa 40^{ème} session, que le CCFAC discute **plus avant** de la disposition suivante relative à l'additif alimentaire pour le bleu brillant FCF dans la NGAA; Toutefois lors de sa 41^{ème} session, le CCFA est convenu de mettre en attente les décisions relatives aux dispositions sur les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 16.0 jusqu'à ce que le comité précise les besoins de cette catégorie.

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	100	mg/kg	Note 2	6	<p>Justifications</p> <p>1) Utilisé pour colorer la pâte de fèves; les niveaux maximaux pour accomplir la fonction technologique désiré)</p> <p>2) Si des dispositions sont proposées pour la catégorie 16, les produits doivent être entièrement définis et les emplois de l'additif réduits à ces produits. Dans la majorité des cas les produits peuvent être couverts par d'autres catégories d'aliments ou en tant que produits composés (et par conséquent soumis aux dispositions de transfert)</p> <p>Observation</p> <p>Une justification doit être fournie sur la raison pour laquelle le transfert ne serait pas efficace</p>

CAMEL III- PROCÉDÉ AMMONIACAL (SIN 150 (c))

6. Le JECFA (1985), lors de sa vingt-neuvième session, a attribué une DJA de 200 mg/kg pc/j au caramel III - procédé ammoniacal.

7. Lors de sa quarante et unième session, le CCFA est convenu de mettre en attente les décisions concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 16.0 jusqu'à ce que le Comité précise les besoins de cette catégorie (ALINORM 09/32/12, par. 86).

8. Ce qui suit constitue les recommandations en suspens pour le caramel III - procédé ammoniacal issues du rapport du groupe de travail électronique du 40^{ème} CCFA.

Recommandation 1 - Caramel III- Procédé ammoniacal, SIN 150c						
Le groupe de travail électronique du 40 ^{ème} CCFA a recommandé de plus amples discussions sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel III – Procédé ammoniacal dans la NGAA						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
05.0	Confiserie	50000	mg/kg	Note 183	3	<p>Justification</p> <p>La recommandation pour la catégorie mère 5.0 aura un effet de conséquence sur les dispositions adoptées dans les sous catégories 05.1.3, 05.1.4, 05.1.5, 05.2, 05.3, et 05.4</p> <p>1) Il n'y a pas d'aliments non normalisés dans la sous catégorie 05.1.1</p> <p>2) Les normes de produits concernées (CX STAN 105 (Norme Codex pour le cacao en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucre) et CX STAN 141 (Norme Codex pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao) ne contiennent pas de dispositions pour l'emploi de colorants.</p> <p>3) Utilisé pour colorer les biscuits de riz et les biscuits.</p> <p>4) Pour conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés)</p> <p>5) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment</p> <p>6) Le caramel est un des colorants les plus employés dans les aliments. Il est utilisé dans les boissons sans alcool, les produits de boulangerie, les confiseries, les glaces, les sauces et les viandes pour conférer la couleur brune.</p> <p>Voir la recommandation pour la catégorie d'aliments 05.0; Réviser en conséquence</p>
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	50000	mg/kg		Adoptée	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)		BPF		Adoptée	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	50000	mg/kg	Note 183	Adoptée	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	50000	mg/kg		Adoptée	
05.2	Confiserie y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc. autre que les catégories d'aliments 05.1, 05.3, et 05.4		BPF		Adoptée	
05.3	Chewing gum	20000	mg/kg		Adoptée	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (sans fruit) et sauces sucrées		BPF		Adoptée	

Recommandation 1 - Caramel III- Procédé ammoniacal, SIN 150c						
Le groupe de travail électronique du 40 ^{ème} CCFA a recommandé de plus amples discussions sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel III – Procédé ammoniacal dans la NGAA						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	20000	mg/kg		3	Justification Conséquences sur la disposition adoptée pour la catégorie d'aliments 16.0, actuellement adoptée à un niveau maximal de 1000 mg/kg. 1) Utiliser pour colorer la pâte de haricot. 2) Améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment. 3) Les niveaux maximaux sont suffisants pour produire le besoin technologique prévu.)
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	1000	BPF mg/kg		Adopted	Observation 1) Le besoin technologique est contesté. La justification devrait fournir la raison pour laquelle le transfert ne serait pas suffisant. 2) Si des dispositions sont proposées pour la catégorie 16, les produits doivent être clairement définis et les emplois des additifs doivent être limités à ces produits. Dans la vaste majorité des cas, les produits peuvent être couverts par les autres catégories d'aliments ou en tant que produits composés (et par conséquent soumis aux dispositions relatives au transfert)

CARAMEL IV- PROCÉDÉ AU SULFITE AMMONIACAL (SIN 150(d))

9. Le JECFA (1985), lors de sa vingt-neuvième session, a assigné une DJA de 200 mg/kg pc/d à la couleur caramel classe IV-processus au sulfite d'ammonium.

10. Ce qui suit constitue les recommandations en suspens pour le caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal issu du rapport du groupe de travail électronique lors de la quarantième session du CCFA:

Recommandation 1 - Caramel IV – Procédé au sulfite ammoniacal SIN 150(d)						
Le groupe de travail électronique du 40 ^{ème} CCFA a recommandé l'adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel IV – Procédé au sulfite ammoniacal dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	50000	mg/kg		6	Justification 1) Utilisé pour colorer les préparations à base de cacao (sirops) ; 2) Les niveaux maximaux sont suffisants pour atteindre le besoin technologique désiré) 3) Compatible avec les doses d'emploi proposées dans les autres catégories d'aliments; actuelle dose d'emploi de 5 000 mg/kg dans certaines préparations à base de cacao (sirops) aux États-Unis.
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	50000	mg/kg	Note 161		Justification L'effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 05.1.3
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)		BPF		Adoptée	Révision: Fournit un NM numérique pour remplacer la limite BPF adoptée. 1) Utilisé pour colorer les pâtes à tartiner à base de cacao; 2) Les niveaux maximaux sont suffisants pour atteindre le besoin technologique désiré

Recommandation 1 - Caramel IV – Procédé au sulfite ammoniacal SIN 150(d)						
Le groupe de travail électronique du 40 ^{ème} CCFA a recommandé l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel IV – Procédé au sulfite ammoniacal dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
						3) Compatible avec les doses d'emploi proposées dans les autres catégories d'aliments; actuelle dose d'emploi de 2 000 à 5 000 mg/kg dans certaines garnitures au chocolat aux Etats-Unis.
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	50000	mg/kg	Note 183	6	<p>Justification</p> <p>Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau des BPF</p> <p>1) Utilisé pour colorer le cacao, les chocolats</p> <p>2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment</p> <p>3) Les niveaux maximaux sont suffisants pour atteindre le besoin technologique désiré</p> <p>4) Compatible avec les niveaux proposés dans les autres catégories d'aliments.</p> <p>5) L'utilisation du caramel IV est approuvée pour les confiseries dans la catégorie d'aliments 5.2 (Confiseries dures et tendres, massepains et nougat) aux niveaux des BPF. Les confiseries dans la catégorie 5.2 passent dans la catégorie 5.1.4 quand elles sont enrobées de chocolat. Par conséquent, les doses d'emploi pour les catégories 5.1.4 et 5.2 doivent être examinées simultanément.</p> <p>6) La dose d'emploi du caramel IV dans les confiseries y compris la réglisse peut être de 10 000 mg/kg</p> <p>Observations:</p> <p>1) Emploi qui pourrait induire en erreur le consommateur.</p> <p>2) Incohérences entre les produits à base de chocolat non normalisés dans 05.1.4 & 05.2, 05.4 –On recommande que le CCFA garantisse que les dispositions pour l'emploi de l'additif de couleur dans les produits à base de chocolat non standardisés soient conforme à l'approche pour l'emploi des colorants dans d'autres confections sans compromettre les limitations du colorant dans la norme Codex pour le chocolat et les produits à base de chocolat.</p> <p>3) On demande qu'aucune action ne soit entreprise pour limiter le niveau des colorants dans 5.1.4 ou créer une disparité avec 5.2 mais également n'affecte pas la correspondance avec la norme 87 du Codexemple</p>
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	50000	mg/kg		6	<p>Justification</p> <p>Révision: fournit un NM numérique pour remplacer la limite des BPF</p>
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories	20000	mg/kg		3	<p>Justification</p> <p>L'effet de conséquence est la</p>

Recommandation 1 - Caramel IV – Procédé au sulfite ammoniacal SIN 150(d)						
Le groupe de travail électronique du 40 ^{ème} CCFA a recommandé l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel IV – Procédé au sulfite ammoniacal dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observation
	01 à 15.					
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	1000	GMP mg/kg		Adopted	révocation de la disposition adoptée 16.0 à 1 000 mg/kg 1) Utilisé pour colorer les pâtes d'haricots 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment

Recommandation 3- Caramel IV- Procédé au sulfite ammoniacal SIN 150 (d)						
Le groupe de travail électronique du 40 ^{ème} CCFA a recommandé de plus amples discussions sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel IV – Procédé au sulfite ammoniacal dans la NGAA						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Comment
05.0	Confiserie	50000	mg/kg		3	Justification
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)		GMP		Adoptée	La recommandation pour la catégorie d'aliments plus générale 5.0 aura des conséquences sur les dispositions adoptées dans les sous-catégories 05.1.3, 05.2, 05.3, et 05.4, et les dispositions actuellement dans le processus par étapes 05.1.3, 05.1.4, et 05.1.5.
05..2	Confiserie y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc. autre que les catégories d'aliments 05.1, 05.3, et 05.4		GMP		Adoptée	Justification 1) Aucun aliment non normalisé dans la sous catégorie 05.1.1 2) Il n'y a pas de dispositions concernant les colorants dans la norme Codex pour le cacao en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucre (norme 105-1981, rev. 1-2001) ou dans la norme Codex pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao (norme 141-1983, rev. 1-2001).
05.3	Chewing gum	20000	mg/kg		Adoptée	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages et sauces sucrées		GMP		Adoptée	

CAROTÉNOÏDES ((SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f)

11. Le JECFA (1974), lors de sa dix-huitième session, a attribué une DJA de groupe de 5 mg/kg pc/j au bêta-apocaroténal -8' (160e), au bêta-carotène synthétique (160ai), et à l'ester éthylique de l'acide bêta – apocaroténoïque-8' (160f). Le 57^{ème} JECFA (2001) a attribué au bêta-carotène issu du *Blakeslea trispora* (160a(ii)) la DJA de groupe pour les bêta-carotènes synthétiques. Ces substances sont désignées collectivement dans la NGAA comme caroténoïdes.

12. Ce qui suit constitue les recommandations en suspens pour les caroténoïdes issus du rapport du groupe de travail électronique lors de la quarantième session du CCFA.

Recommandation 1- Caroténoïdes SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de sa 40 ^{ème} session, l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Comment
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	100	mg/kg		6	Justification 1) Potentiellement utilisé dans les mélanges de cacao 2) Le colorant appuie les divers arômes et les types de produits. Observation: n'appuie pas, induit le consommateur en erreur

Recommandation 2 - Caroténoïdes, SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f						
Le groupe de travail électronique du 40 ^{ème} CCFA a recommandé des discussions ultérieures sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les caroténoïdes dans la NGAA..						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observations
16.0	Aliments composites - aliments	500	mg/kg		6	Justification

Recommandation 2 - Caroténoïdes, SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f						
Le groupe de travail électronique du 40ème CCFA a recommandé des discussions ultérieures sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les caroténoïdes dans la NGAA..						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observations
	n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.					<p>1) Utilisés pour colorer la pâte de soja; les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu.</p> <p>2) Utilisés pour les aliments composites qui ne sont pas couverts par d'autres catégories.</p> <p>3) Le colorant est utilisé pour améliorer les propriétés organoleptiques des aliments</p> <p>4) Si des dispositions sont proposées pour la catégorie 16, les produits doivent être rigoureusement définis et l'emploi des additifs se limiter à ces produits. Dans la grande majorité des cas, les produits peuvent être couverts par les autres catégories d'aliments ou en tant que produits composites (et par conséquent font l'objet d'un transfert de dispositions).</p>

CAROTÈNES, BÊTA (LÉGUMES) (SIN 160a(ii))

13. Le JECFA (1993), lors de sa quarante et unième session, a déterminé que les carotènes végétaux étaient acceptables à l'emploi comme colorant à condition que la limite d'emploi n'excède pas la limite trouvée normalement dans les légumes.

14. Ce qui suit constitue les recommandations en suspens pour les carotènes végétaux issus du rapport du groupe de travail électronique du 40^{ème} CCFA.

Recommandation 1 - Carotenes, Beta-, (Vegetable), INS 160a(ii)						
The eWG of the 40 th CCFA recommended adoption of the following food additive provisions for vegetable beta-carotenes in the GSFA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observations
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	100	mg/kg		3	Observation: Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	100	mg/kg	Note 183	6	Adopté à 100 mg/kg avec la note 180
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	1000	mg/kg	Note 183	3	<p>Observations:</p> <p>1) Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur.</p> <p>2) Incohérences relatives au produit à base de chocolat non standardisé parmi 05.1.4 & 05.2, 05.4 – on recommande que le CCFA garantisse des dispositions pour l'emploi de l'additif colorant dans les produits à base de chose non standardisés et qui soient cohérents avec l'approche pour l'emploi des colorants dans d'autres confiseries sans compromettre les limitations relatives au colorant dans la norme Codex pour le chocolat et les produits au chocolat.</p> <p>3) Requête afin qu'aucune action ne soit menée pour limiter le niveau des colorants dans 5.1.4 ou créer de la disparité avec 5.2 mais également pour ne pas affecter ceux épousant la norme 87.</p>
16.0	Aliments composites - aliments	1000	mg/kg		3	Justification

Recommandation 1 - Carotenes, Beta-, (Vegetable), INS 160a(ii)						
The eWG of the 40 th CCFA recommended adoption of the following food additive provisions for vegetable beta-carotenes in the GSFA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observations
	n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.					Utilisés dans les aliments composites.

Bêta-Carotènes -, (Légume), SIN 160a (ii)						
Le 41 ^{ème} CCFA est convenu de mettre en circulation pour commentaires à l'étape 3 les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour la bêta carotène (légume) dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observations
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	100	mg/kg		3	Justification 1) Utilisées pour colorer les mélanges à base de cacao (sirops); les niveaux sont suffisants pour accomplir l'effet technologique désiré Observation: On s'interroge sur le besoin technologique, induit le consommateur en erreur

CANTHAXANTHINE (SIN 161g)

1. Le CAC, lors de sa vingt-huitième session, a adopté une disposition pour l'emploi de la canthaxanthine dans la NGAA.

2. La NGAA (1995) a attribué une DJA de 0,03 mg/kg pc/j à la canthaxanthine.

3. Le CCFAC, lors de sa trentième session, a demandé que le JECFA effectue des évaluations relatives à la dose pour la canthaxanthine qui soient basées sur les limites provisoires d'emploi maximales dans la NGAA et dans les données nationales de consommation alimentaire. Le JECFA (1999) lors de sa cinquante-troisième session a évalué des évaluations nationales relatives à la dose pour la canthaxanthine, qui étaient fondées sur des données relatives au « poundage » (consommation apparente), des modèles diététiques et des données individuelles diététiques. Les estimations d'évaluations fondées sur la réglementation nationale ou les données mesurées et associées aux doses moyennes d'aliments n'excédaient pas la DJA de 0-0,3 mg/kg pc. Le JECFA a noté que les estimations d'ingestion basées sur la présomption que la canthaxanthine est utilisée directement dans tous les aliments aux niveaux maximaux proposés dans le projet de la NGAA conduiraient à excéder fortement la DJA; toutefois le JECFA a également reconnu que l'exposition indirecte à travers l'emploi de la canthaxanthine en tant que colorant dans les aliments pour animaux est la source majeure de canthaxanthine dans les aliments. En prenant en compte la nature conservatrice de l'estimation utilisant le projet de niveaux maximaux de la NGAA ainsi que la connaissance du fait que le projet de la NGAA a proposé un emploi beaucoup plus large dans l'alimentation que ce qui est apparu dans des pays dans lesquels la canthaxanthine est utilisée, le JECFA a toutefois conclu que l'ingestion à long terme de canthaxanthine a peu de chance d'excéder la DJA.

18. Ce qui suit constitue les recommandations en suspens du rapport du groupe de travail électronique, lors de la quarantième session du CCFA.

Recommandation 1 -- Canthaxanthine, SIN 161g						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de sa 40 ^{ème} session, l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour la canthaxanthine dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observations
05.2	Confiserie y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc. autre que les catégories d'aliments 05.1, 05.3, et 05.4	15	mg/kg		6	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (sans fruit) et sauces sucrées	15	mg/kg		6	
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	80	mg/kg	Note 2	6	

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

19. Le JECFA (1982), lors de sa vingt-sixième session, a attribué une DJA de 2,5 mg/kg pc/j à l'extrait de peau de raisin.

20. Ce qui suit constitue les recommandations en suspens issues du rapport du groupe de travail électronique, lors de la quarantième session du CCFA.

Recommandation 1 – Extrait de peau de raisin, SIN 163(ii)						
Le groupe de travail électronique lors du 40 ^{ème} CCFA a recommandé l' adoption des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour l'extrait de peau de raisin dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observations
05.2	Confiserie y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc. autre que les catégories d'aliments 05.1, 05.3, et 05.4	500	mg/kg	Note 181	3	Justification Le colorant soutient les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière

Recommandation 2 - Extrait de peau de raisin, SIN 163(ii)						
Le groupe de travail électronique du 40 ^{ème} CCFA a recommandé des discussions ultérieures sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour l'extrait de peau de raisin dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observations
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	1500	mg/kg		3	Observation 1) Utilisé pour les aliments composites; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique 2) Utilisé pour les aliments composés qui ne sont pas couverts par d'autres catégories. 3) Couleur utilisée pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment 4) Si des dispositions sont proposées pour la catégorie 16, les produits doivent être définis entièrement et les emplois de l'additif réduits à ces produits. Dans la majorité des cas les produits peuvent être couverts par d'autres catégories d'aliments ou en tant que produits composites (et par conséquent soumis au transfert des dispositions)
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	10	mg/kg		6	

Extrait de peau de raisin, SIN 163(ii)						
Le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session est convenu de faire circuler pour commentaires à l'étape 3 les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'extrait de raisin dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observations
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	200	mg/kg	Note 181	3	Justification 1) Utilisé pour colorer les préparations à base de cacao (sirops); le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique prévu 2) Le colorant sert à soutenir les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière. 3) Soutien pour un emploi max de 200 mg/kg de pigment. Observation: Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	200	mg/kg	Note 181	3	Justification 1) Utilisé pour les garnitures; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique 2) Le colorant sert à soutenir les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière. 3) Soutien en faveur de la dose maximale d'emploi de 200 mg/kg de pigment Observation:

Extrait de peau de raisin, SIN 163(ii)						
Le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session est convenu de faire circuler pour commentaires à l'étape 3 les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'extrait de raisin dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observations
						Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	200	mg/kg	Note 181 & 183	3	<p>Justification</p> <p>1) Utilisé pour les produits à base de chocolat; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique</p> <p>2) Le colorant sert à soutenir les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.</p> <p>3) Soutien en faveur de la dose maximale d'emploi de 200 mg/kg de pigment.</p> <p>4) La recommandation du groupe de travail actuel est d'adopter 500 mg/kg pour la catégorie 5.2 (Confiseries dures et tendres, massépains et nougats). Les bonbons couverts par la catégorie 5.2 passent dans la catégorie 5.1.4 quand ils sont enrobés de chocolat. Des exemples de ces produits sont les menthes enrobées de chocolat (par exemple, les altoïds enrobés de chocolat noir), les boules de gommes enrobées de chocolat, les massépains enrobés de chocolat, les nougats enrobés de chocolat, etc. Par conséquent, la même dose d'emploi d'extrait de pépin de raisin autorisée dans la catégorie 5.2 devrait être autorisée dans les confiseries de la catégorie 5.1.4 Cacao et chocolat.</p> <p>Observations:</p> <p>1) Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur.</p> <p>2) Incohérences relatives au produit à base de chocolat non standardisé parmi 05.1.4 & 05.2, 05.4 – on recommande que le CCFA garantisse des dispositions pour l'emploi de l'additif colorant dans les produits à base de chose non standardisés et qui soient cohérents avec l'approche pour l'emploi des colorants dans d'autres confiseries sans compromettre les limitations relatives au colorant dans la norme Codex pour le chocolat et les produits au chocolat.</p> <p>3) Requête afin qu'aucune action ne soit menée pour limiter le niveau des colorants dans 5.1.4 ou créer de la disparité avec 5.2 mais également pour ne pas affecter ceux épousant la norme 87.</p>

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

21. Le CAC, lors de sa vingt-huitième session, a adopté différentes dispositions dans la NGAA pour l'emploi des oxydes de fer.

22. Le JECFA (1979), lors de sa vingt-troisième session, a attribué une DJA de 0,5 mg/kg pc/j aux oxydes de fer (172(i), 172(ii), 172(iii)).

23. Le CCFAC, lors de sa trentième session, a demandé que le JECFA effectue des évaluations relatives à la dose pour l'érythrosine qui soient basées sur les limites provisoires d'emploi dans la NGAA et dans les données nationales de consommation alimentaire. Le JECFA, lors de sa cinquante-troisième session (1999), a conclu qu'il y avait peu de chance que l'ingestion des oxydes de fer excéderait la DJA de 0-0,5 mg/kg pc.

24. Ce qui suit constitue les recommandations en suspens du rapport issu du groupe de travail électronique, lors de la quarantième session du CCFA.

Recommandation 1- Oxydes de fer (SIN 172(i), 172(ii), 172(iii))						
Le groupe de travail électronique du 40ème CCFA a recommandé des discussions ultérieures sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les oxydes de fer dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Étape	Justification/Observations
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)		BPFP		6	Justification 1) Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi d'un ou plusieurs colorants est justifié 2) La disposition doit fixer une dose d'emploi numérique à la place d'un niveau compatible avec les bonnes pratiques de fabrication (BPF), en raison de la DJA numérique Observation Demander des informations supplémentaires; Il est nécessaire d'établir un niveau maximal pour définir l'effet technologique et la justification

Notes

Note 2: Sur la base de l'ingrédient sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.

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

Note 181: Exprimé en tant qu'anthocyanine.

Note 183: Les produits se conformant à la norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat [CODEX STAN 87-1981] peuvent utiliser les colorants uniquement pour la décoration de la surface.

ANNEXE IIA

L'emploi des colorants dans les catégories d'aliments répertoriées dans le tableau ci-dessous est justifié technologiquement. L'emploi des colorants dans les autres catégories d'aliments devrait être examiné au cas par cas. La liste des catégories d'aliments dans cette Annexe est destinée à être utilisée en tant que document de travail durant les discussions du CCFA sur les colorants des additifs alimentaires.

Annexe		
Les catégories de la NGAA dans lesquelles l'emploi d'un ou plusieurs colorants est technologiquement justifié		
N° FCS	Titre	Justification
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par exemple, lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	Introduit parce que le CCMMP est en train de réviser la norme pour les boissons laitières fermentées qui sont susceptibles de contenir des dispositions pour les colorants.
01.3.2	Succédanés de lait ou crème	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
01.4.4	Produits similaires crème	
01.5.2	Lait et crème en poudre et produits similaires	
01.6.1	Fromages non affinés	
01.6.2	Fromage affiné	Inclus parce que les normes CODEX 275-1973, A-6-1978, 221-2001 et la norme de projet de mozzarella contiennent des dispositions pour les colorants
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	
01.6.2.3	Fromage râpé (pour reconstitution; par. exemple, pour sauces au fromage)	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
01.6.4	Fromages fondus	Inclus parce que les normes CODEX A-8(a)-1978, A-8(b)-1978 et A-8(c)-1978 contiennent des dispositions pour les colorants qui s'appliquent à ces catégories d'aliments
01.6.4.1	Fromage fondu nature	
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	
01.6.5	Fromage produits similaires	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
01.7	Desserts lactés (par exemple pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	Introduit parce que CODEX STAN 19-1978 contient des dispositions pour les colorants qui s'appliquent à cette catégorie d'aliments
02.2.1	Emulsions contenant au moins 80% de graisse	Ajoutée à la requête de la Commission européenne
02.2.1.1 ¹³	Beurre et beurre concentré	Introduit parce que CODEX STAN 1-1985 contient des dispositions pour les colorants qui s'appliquent à cette catégorie d'aliments
02.2.1.2	Margarine et produits analogues	Introduit parce que la norme CODEX STAN 256-2007 contient des dispositions pour les colorants et il y a des dispositions adoptées pour les colorants dans ces catégories de la NGAA
02.2.1.3	Mélanges de beurre et de margarine	
02.2.2	Emulsions contenant moins de 80% de matières grasses	
02.3	Emulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses)	
02.4	Desserts à base de matière grasse sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	Compris avec les notes 4 ¹⁴ et 16 ¹⁵
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	
04.1.2.2	Fruit sec	Introduit à cause de la justification suivante: à cause de l'effet de la température durant le traitement et l'entreposage qui affecte la décoloration du fruit séché. Le fruit séché perdra sa couleur naturelle chair dans le traitement et le processus de vieillissement
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGA
04.1.2.4	Fruits en conserve ou bouteilles (pasteurisés)	Introduit parce que les normes CODEX 60-1981, 61-1985, 78-1981, 99-1981, 159-1987, et 242 -2003 contiennent toutes des dispositions pour les colorants qui s'appliquent à cette catégorie d'aliments
04.1.2.5	Confitures, gelées, marmelades	Introduit parce que les normes CODEX 79-1981 et 80-1981 contiennent des dispositions pour les colorants et il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple, « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	
04.1.2.7	Fruits confits	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco.	

¹³ CX/FA 08/40/6 propose de réviser le système de catégorie d'aliments de la NGAA. Si cela est approuvé par le CCFA, les catégories d'aliments 02.2.1.1, 02.2.1.2 et 02.2.1.3 seraient éliminées.

¹⁴ **Note 4:** pour décorer, marquer ou estamper le produit.

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

Annexe		
Les catégories de la NGAA dans lesquelles l'emploi d'un ou plusieurs colorants est technologiquement justifié		
N° FCS	Titre	Justification
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	
04.1.2.12	fruits cuits	
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	Compris avec les notes 4 and 16
04.2.2.2	Légumes secs (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	Inclus à cause de la justification suivante: à cause de l'effet de la température durant le traitement et l'entreposage affectant la décoloration du fruit séché. Le fruit séché perdra sa couleur originelle naturelle fraîche dans le traitement et le vieillissement
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	Inclus à cause des normes CODEX 55-1981, 58-1981, 81-1981, et 115-1981 contiennent des dispositions pour les colorants et il existe des dispositions pour les colorants dans les catégories d'aliments de la NGAA.
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	
04.2.2.6	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 des produits à base d'algues, les noix et les pulpes de graines et les préparations (par exemple sauces de desserts à base de légumes, légumes confits) qui n'apparaissent pas dans la catégorie d'aliments 04.2.2.5	
04.2.2.7	Légumes fermentés (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et des produits à base d'algues, excepté les produits à base de soja fermenté de la catégorie d'aliments 12.10	
04.2.2.8	Légumes cuits ou surgelés (y compris les champignons et les mycètes, et les racines les tubercules et les légumes et l'aloé vera), les algues	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	
05.2	Confiserie y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc. autre que les catégories d'aliments 05.1, 05.3, et 05.4	
05.2.1	Confiseries dures	
05.2.2	Confiseries tendres	
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	
05.3	Chewing-gum	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages et sauces sucrées	
06.1	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz	Compris avec la note 184 ¹⁶
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	Inclus à cause des normes CODEX 55-1981, 58-1981, 81-1981, et 115-1981 qui contiennent des dispositions pour les colorants et il existe des dispositions pour les colorants dans les catégories d'aliments de la NGAA.
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	Inclus à cause des normes CODEX 249-206 (nouilles instantanées) qui contiennent des dispositions sur les colorants
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, gâteaux de riz, puddings au tapioca)	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
06.6	Pâtes à frire (par exemple, pour panure et enrobage de poisson ou volaille)	
06.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les gâteaux de riz (type oriental uniquement)	

¹⁶ Note 184: pour emploi dans les grains de riz enrobés uniquement.

Annexe		
Les catégories de la NGAA dans lesquelles l'emploi d'un ou plusieurs colorants est technologiquement justifié		
N° FCS	Titre	Justification
06.8	Produits à base de soja (sauf les produits à base de soja de la catégorie d'aliments 12.9 et les produits à base de soja fermentés de la catégorie d'aliments 12.10)	
07.1.2	Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)	Inclus parce qu'il y a des dispositions adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
07.1.4	Produits de type pain, y compris les farces à base de pain et la chapelure	
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par exemple, fourrés aux fruits ou à la crème) de type sucré	
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins)	
07.2.3	Produits de boulangerie fine (par exemple gâteaux, crêpes)	
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier	Compris avec les notes 4 & 16
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux	
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier hachés	
08.2	Viande, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux	Compris avec la note 16
08.2.1	Viande, volaille et gibier inclus, transformée non cuite en pièces entières ou en morceaux	
08.2.1.1	Viande conservée (viande salée comprise) non traitée par la chaleur, volaille de basse-cour et produits à base de gibier entier ou en morceaux	
08.2.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée et séchée viande salée incluse) en entier ou en morceaux	
08.2.1.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée non cuite en pièces entières ou en morceaux	
08.2.2	Viande, volaille et gibier traités thermiquement en pièces entières ou en morceaux	
08.2.3	Viande, volaille et gibier compris, congelée, en pièces entières ou en morceaux	
08.3	Viande, volaille et gibier transformée, hachée	
08.3.1	Viande, volaille et gibier compris, traités thermiquement	
08.3.1.1	Viande pulvérisée conservée (viande salée comprise) non traitée par la chaleur, volaille de basse-cour et produits à base de gibier	
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse) non traitée thermiquement, transformée finement hachée et séchée	
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier compris, traités thermiquement	
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, traités thermiquement	
08.3.3	Viande transformée hachée menu, volaille et produits de gibier	
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	
09.1	Poissons frais et produits dérivés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Compris avec les notes 4 & 16
09.1.1	Poisson frais	
09.1.2	Mollusques et crustacés et échinodermes frais	
09.2	Poisson transformé et produits dérivés y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
09.2.1	Poisson surgelé, filets de poisson et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	Compris avec la note 95 ¹⁷
09.2.2	Poisson surgelé, filets de poisson et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	Compris avec la note 16
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	Compris avec la note 95
09.2.4	Poissons frais et produits dérivés cuits et/ou frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	Compris avec la note 95
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
09.2.4.3	Poisson frit et produits dérivés y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Compris avec la note 16
09.2.5	Poissons frais et produits dérivés fumés, séchés fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Inclus parce qu'il y a des dispositions adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la

¹⁷ **Note 95:** pour emploi dans le surimi et les produits à base d'oeufs de poisson uniquement.

Annexe		
Les catégories de la NGAA dans lesquelles l'emploi d'un ou plusieurs colorants est technologiquement justifié		
N° FCS	Titre	Justification
09.3	Poisson transformé et produits dérivés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée	Compris avec la note 16
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, autres que ceux des catégories 09.3.1 à 09.3.3	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Compris avec la note 95
10.1	Œufs frais	Compris avec la note 4
10.3	Œufs en conserve, y compris ceux conservés en base alcaline, salés et en boîte	Compris avec la note 4 (pour décorer, marquer ou estamper le produit.)
10.4	Desserts à base d'œufs (par exemple, flans).	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
11.4	Autres sucres et sirops (par exemple xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	Inclus à cause des normes CODEX 117-1981 qui contiennent des dispositions pour les colorants et il existe des dispositions pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
12.3	Vinaigres	
12.4	Moutardes	
12.5	Potages et bouillons	
12.5.1	Potages et bouillons prêts pour la consommation, y compris ceux en conserve, en bouteilles et congelés	
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	
12.6	Sauces et produits similaires	
12.6.1	Sauces émulsionnées ou claires (par exemple, mayonnaise, sauces pour salades)	
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par exemple le ketchup, la sauce au fromage, la sauce à la crème, la sauce brune à base de jus de viande)	
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	
12.6.4	Sauces limpides (par exemple sauces de poisson)	
12.7	Salades (par exemple, 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)	
12.9	Produits protéiques	
12.9.1	Produits protéiques de soja	
12.9.1.1	Boisson à base de soja	
12.9.1.2	Film de boisson à base de soja	
12.9.1.3	Autres produits à base de protéine e la graine de soja (y compris la sauce de soja non fermentée)	
12.9.2	Caillé de soja frais (tofu)	
12.9.3	Caillé de soja semi déshydraté	
12.9.3.1	Caillé de soja semi déshydraté à la sauce épaisse mijotée.	
12.9.3.2	Caillé de soja semi déshydraté frit	
12.9.3.3	Caillé de soja semi déshydraté, autre que les catégories alimentaires 12.9.3.1 et 12.9.3.2	
12.9.4	Caillé de soja déshydraté (kori tofu)	
12.9.5	Autres produits protéiques	
12.10	Produits à base de soja fermenté	
12.10.1	Sojas fermentés (par exemple natto)	
12.10.2	Caillé de soja fermenté (fromage de soja)	
12.10.3	Pâte de soja fermenté (par exemple miso)	
12.10.4	Sauce de soja fermentée	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	
13.5	Aliments diététiques (par exemple aliments complémentaires de régime) excluant les produits ou catégories d'aliments 13.1-13.4 et 13.6	
13.6	Compléments alimentaires	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour « sportifs », les boissons « énergétiques » ou les boissons « électrolytes », et les boissons concentrées	
14.1.4.1	Boissons aromatisées à base d'eau gazéifiée	

Annexe		
Les catégories de la NGAA dans lesquelles l'emploi d'un ou plusieurs colorants est technologiquement justifié		
N° FCS	Titre	Justification
14.1.4.2	Boissons aromatisées à base d'eau non gazéifiée, y compris les punches et les ades	
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau aromatisée	
14.1.5	Café, succédanés de café, thé, infusions, et autres boissons chaudes à base de céréales à l'exclusion du cacao.	Inclus car basé sur les justifications suivantes. 1) Couleur caramel, arômes et caféine sont séchés sur maltodextrine, qui est ajouté au café séché afin de faire un mélange étendu qui est utilisé en tant que substitut du café en Russie (par. ex dans l'armée russe). 2) Cette catégorie comprend les cafés en boîte qui sont servis chauds. L'emploi de la couleur caramel est technologiquement justifié dans de tels produits à cause d'une méthode de fabrication spécifique (stérilisation en vase clos) qui peut changer la couleur durant la transformation. La couleur Caramel est ajoutée afin de produire une couleur conforme du produit ce que les consommateurs désirent. De tels cafés sont largement commercialisés au Japon. Compris avec la note 160 ¹⁸
14.2.1	Bière et boissons maltées	
14.2.2	Cidre et poiré	
14.2.3.3	Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels	
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par exemple, bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
15.0	Amuse-gueule salés prêts à consommer	
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)	
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	
15.3	Amuse-gueule salés –à base de poisson	

¹⁸ **Note 160:** pour emploi dans les produits prêts à boire et les préparations pour les produits prêts à boire uniquement.

Annexe III

OBSERVATIONS ET INFORMATIONS SUR PLUSIEURS ADDITIFS ALIMENTAIRES
(RÉPONSES AUX CIRCULAIRES CL 2010/7-FA PARTIE B (POINTS 11-14) ET CL 2010/39-FA)
CONTENUES DANS LES DOCUMENTS CX/FA 11/43/9
ET CRD 13-REV

(1) EMPLOIS DU CAMEL III, PROCÉDÉ AMMONIACAL (SIN 150C), DE LA NISINE (SIN 234) ET DES PHOSPHATES DANS DIVERSES CATÉGORIES D'ALIMENTS (CL 2010/7-FA partie B, Point 14);

IDF (FÉDÉRATION INTERNATIONALE DE LAITERIE)

En réponse à la demande d'informations spécifiques supplémentaires sur plusieurs additifs alimentaires (para. 58, 60, 63 et annexe VI) dans la circulaire CL 200/7-FA partie B, la Fédération internationale de laiterie souhaite fournir des informations sur l'emploi du caramel III et de la nisine dans la catégorie d'aliments 1.6.1 Fromages non affinés, comme suit.

1/ Caramel III – Procédé ammoniacal (SIN 150c)

Le CCFA est convenu de ne pas interrompre les travaux sur les dispositions relatives au caramel III, procédé ammoniacal (SIN 150c) dans les catégories d'aliments 01.6.1 « Fromages non affinés » et 01.6.2 « Fromages affinés » et à la nisine (SIN 234) dans la catégorie d'aliments 01.6.1 « Fromages non affinés », et de demander des informations spécifiques sur les produits inclus dans ces catégories d'aliments dans lesquels ces additifs alimentaires sont utilisés, la justification technologique de leur emploi et les niveaux d'emploi maximaux proposés, ainsi que pour le caramel III, procédé ammoniacal (SIN 150c) dans la catégorie d'aliments 01.6.4 « Fromages fondus ».

IDF souhaite proposer le niveau d'emploi suivant pour l'emploi du caramel III dans la catégorie d'aliments 1.6.1:

Catégorie d'aliments de la NGAA	Niveau révisé maximal propose (étape 3)	Fromages dans lesquels l'additif est employé	Niveau d'emploi (mg/kg)	Justification technologique
01.6.1 Fromage non affiné	50,000 mg/kg	Fromage non affiné aromatisé	15 000 mg/kg	Ajustement de la couleur dans le « cheese cake » au chocolat par exemple

IDF suppose que toute décision concernant l'interruption des travaux sur le caramel III dans la catégorie d'aliments 01.6.2 n'affectera pas les dispositions relatives à ce colorant déjà adoptées qui autorisent l'emploi de ce colorant dans la catégorie 01.6.2.2 (croûte de fromage affiné).

2/ Nisine (SIN 234)

Le CCFA est convenu de ne pas interrompre les travaux sur les dispositions relatives à la nisine (SIN 234) dans la catégorie d'aliments 01.6.1 « Fromage non affiné », et de demander des informations spécifiques sur les produits inclus dans cette catégorie d'aliments dans lesquels ces additifs alimentaires sont utilisés, la justification technologique de leur emploi et les niveaux d'emploi maximaux proposés. Différents niveaux de nisine peuvent être utilisés pour différents types de fromages non affinés.

IDF souhaite approuver le niveau de 12,5 mg/kg de nisine pure pour la catégorie 1.6.1 – Fromage non affiné, voir ci-dessous les exemples et la justification technologique:

Catégorie d'aliments de la NGAA	Niveau révisé maximal proposé (étape 3)	Fromages dans lesquels l'additif est employé	Niveau d'emploi (mg/kg)	Justification technologique
01.6.1 Fromage non affiné	500 mg/kg, note 28	Paneer, mascarpone	12,5 mg/kg en tant que nisine pure	Pour inhiber la germination des spores et la croissance de certaines bactéries putréfiantes

(2) EMPLOIS ET NIVEAUX D'EMPLOI DU CYCLOTÉRAGLUOSE (SIN 1504(i)) ET DU SIROP DE CYCLOTETRAGLUOSE (SIN 1504(ii)) (CL 2010/39-FA).

THAÏLANDE

La Thaïlande souhaite communiquer qu'actuellement, les industries alimentaires dans le pays utilisent ni le cyclotétragluose (SIN 1504 (i)) ni le sirop de cyclotétragluose (SIN 1504 (ii)), et qu'elle ne soumet par conséquent aucune observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi de ces substances.

FA/43 CRD 13 Rév.
(langue d'origine seulement)

UNION EUROPÉENNE

L'union européenne (UE) souhaite soumettre les observations suivantes:

Lycopène

L'Union européenne souhaite réitérer son inquiétude à l'égard des conditions d'emploi proposées pour le lycopène et la recommandation du CCFA, lors de sa quarante-deuxième session, d'inclure le lycopène dans le tableau 3 de la NGAA, en tenant compte de la conclusion récente de l'autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) qui a attribué en janvier 2008 une DJA numérique faible de 0,5 mg/kg pc/j au lycopène toutes sources de l'additif confondues¹⁹ (lycopène de synthèse, lycopène de *Blakesla trispora* et lycopène des tomates), y compris également l'ingestion du lycopène d'occurrence naturelle.

Nisine

L'Union européenne soutient l'emploi de la nisine dans le mascarpone. Cependant, l'interprétation de l'Union européenne est que la limite maximale révisée proposée (500 mg/kg) est exprimé sur la base de la nisine commerciale. L'Union européenne propose de normaliser l'expression de la limite maximale en quantité de nisine pure. L'Union européenne pourrait souscrire à la limite maximale proposée de 12,5 mg/kg en tant que nisine pure.

INDE

Les observations sur CL 2010/7-FA (partie B: Demande d'observations et d'informations) sont retranscrites ci-dessous:

i. Point 11. Observations à l'étape 3 pour les dispositions relatives aux lycopènes (SIN 160d(i)(ii)(iii)) et au sulfate acide de sodium (SIN 514) dans le tableau 3 de la NGAA (ALINORM 10/33/12, par. 36 et 39)

Il a été proposé d'inclure le lycopène et le sulfate acide de sodium dans le tableau 3 de la NGAA, vu que le JECFA a indiqué que la DJA est « *non spécifiée* » pour ces additifs alimentaires.

La proposition est acceptable.

ii. Point 12. Propositions relatives aux emplois et aux niveaux d'emploi des lycopènes (SIN 160d(i)(ii)(iii)) et du sulfate acide de sodium (SIN 514) pour les catégories d'aliments citées dans l'appendice du tableau 3 (ALINORM 10/33/12, par. 36 et 39)

Nous n'avons aucune proposition à soumettre sur l'emploi et les niveaux d'emploi des lycopènes et du sulfate acide de sodium dans les catégories d'aliments citées dans l'appendice du tableau 3.

iii. Point 13. Emploi et niveaux d'emploi des oligoesters de saccharose (SOE) type I et type II (SIN 473a) (ALINORM 10/33/12, par. 40)

Nous n'avons aucune proposition à soumettre sur l'emploi et les niveaux d'emploi des oligoesters de saccharose.

iv. Point 14. Informations spécifiques supplémentaires sur plusieurs additifs alimentaires (ALINORM 10/33/12, par. 58, 60, 63 et annexe VI).

Nos observations sur les projets de dispositions relatives aux produits laitiers sont les suivantes

- **Caramel III – procédé ammoniacal (SIN 150c):** L'avant-projet à l'étape 3 a pour but d'autoriser son emploi dans les catégories d'aliments 01.6.1 Fromage non affiné, 01.6.2 Fromage affiné et 01.6.4 Fromages fondus à un niveau maximal de 50 000 mg/kg chacun, pour lequel ont été demandées des informations sur leur emploi y compris les fromages dans lesquels l'additif est utilisé, et les niveaux d'emploi.

L'emploi du caramel III – procédé ammoniacal (SIN 150c) n'est pas autorisé par la législation alimentaire indienne dans les produits cités ci-dessus.

¹⁹ http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/afc_ej674_lycopene_op_en,3.pdf

- **Nisine:** L'avant-projet à l'étape 3 a pour but d'autoriser son emploi dans la catégorie d'aliments 01.6.1 Fromage non affiné à un niveau maximal de 500 mg/kg, pour lequel ont été demandées des informations sur leur emploi, y compris les fromages dans lesquels l'additif est utilisé, et les niveaux d'emploi.

L'emploi de la nisine est autorisé dans les fromages, fromages fondus, fromages fondus tartinables et paner à un niveau maximal de 12,5 mg/kg pour chacun, selon la législation alimentaire indienne.

JAPON

Le Japon souhaite supprimer les observations soumises préalablement en page 1 de CX/FA 11/43/9 et les remplacer par les observations suivantes.

Oligoesters de saccharose (SOE) type I et type II (SIN 473a)

No. de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	NM proposé (mg/kg)	Justification
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	5 000	Pour inhiber la solidification des matières grasses
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	5 000	Pour produire un foisonnement élevé et une structure fine sur la base des propriétés de désémulsion
01.4.4	Produits similaires à la crème	5 000	Pour fournir une émulsion stable
01.6.4	Fromages fondus	1 500	Pour émulsionner les mélanges de fromage
01.7.	Desserts lactés (par exemple, entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	5 000	Pour émulsionner la crème glacée avec uniformité.
02.1.2	Matières grasses et huiles végétales	50 000	Pour inhiber la cristallisation des triglycérides.
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	5 000	Pour prévenir les projections d'huile
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	10 000	Pour fournir une émulsion stable dans l'huile
02.3.	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	5 000	Pour produire un foisonnement élevé et une structure fine sur la base des propriétés de désémulsion
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	6 000	Pour prévenir le blanchiment gras et le blanchiment cristallin
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	6 000	Pour prévenir le blanchiment gras et le blanchiment cristallin
05.2.1	Confiseries dures	50 000	Pour diminuer la viscosité dans les confiseries en pastilles
05.2.2	Confiseries tendres	5 000	Pour empêcher les confiseries tendres de coller aux dents et les mélanger plus facilement.
05.3.	Gomme à mâcher (chewing-gum)	50 000	Pour empêcher le chewing-gum de coller aux dents et le mélanger plus facilement
06.8.8	Autres produits protéiques de soja	10 000	Pour disperser uniformément la poudre de protéine dans l'eau.
12.2.1	Fines herbes et épices	2 000	Pour faciliter le mélange des épices avec l'huile et disperser uniformément le roux de curry dans l'eau
12.2.2	Assaisonnements et condiments	20 000	Pour fournir une meilleure fluidité aux ingrédients en poudre.
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	5 000	Pour faciliter le mélange des ingrédients hydrophiles avec les ingrédients lipophiles et disperser uniformément les granulés de ragoût dans l'eau.
13.6.	Compléments alimentaires (capsule dure)	50 000	Pour fournir une meilleure fluidité aux ingrédients en poudre.
	Compléments alimentaires (comprimé)	50 000	Pour diminuer la viscosité dans les compléments alimentaires en comprimés

IADSA (ALLIANCE INTERNATIONALE DES ASSOCIATIONS DE LA DIÉTÉTIQUE ET DES COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES)

Oligoesters de saccharose – SOE types I et II (SIN 473a)

L'IADSA soutient les propositions du Japon concernant l'examen d'une nouvelle disposition visant à adopter l'emploi des oligoesters de saccharose - SOE types I et II (INS 473a) à 20 000 mg/kg dans les compléments alimentaires sous forme de comprimés dans la catégorie d'aliments 13.6.

ICGA (ASSOCIATION INTERNATIONALE POUR LE CHEWING GUM)

L'ICGA vous remercie de lui accorder de réitérer les observations qu'elle a soumises en 2007 au groupe de travail électronique sur la NGAA. Nous vous serions reconnaissants de partager les observations suivantes avec les États membres du Codex et les organisations ayant le statut d'observateur concernant l'emploi des lycopènes dans le chewing-gum.

1) Besoins technologiques

Les producteurs de chewing-gum considèrent le lycopène, toutes sources confondues (SIN 160i, ii, iii) comme possibilité très intéressante en tant que pigment rouge dans certains chewing-gums. Les lycopènes sont un colorant de plus en plus attractif que les producteurs de chewing-gum pourraient utiliser à l'avenir dans le cadre d'autres applications nouvelles du colorant.

L'ICGA confirme qu'un niveau d'emploi maximal de 300 mg/kg dans le chewing-gum couvrirait la plupart des applications dans le chewing-gum dans le monde entier.

2) Aspects liés à la sécurité sanitaire

La dose journalière admissible (DJA) établie par le JECFA pour les lycopènes est 0,5 mg/kg de poids corporel.

Su la base d'une consommation de 3g de chewing-gum par jour contenant des lycopènes au niveau de 300 mg/kg, l'ingestion ne serait que de 0,9 mg par jour, en supposant que tous les lycopènes présents dans le chewing-gum sont extraits pendant la mastication. Cela suppose aussi que tous les chewing-gums contiendraient le colorant lycopène et que le colorant serait entièrement ingéré, ce qui n'est véritablement pas le cas. Cette estimation relativement prudente et théorique du niveau ingéré correspondrait à 0,015 mg/kg pc pour un adulte de 60 kg adulte par jour, soit **seulement environ 3 pour cent de la DJA**.

3) Examens antérieurs du Codex

L'ICGA souhaite rappeler que lors de la préparation de la trente-neuvième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (mars 2009), le groupe de travail électronique sur la NGAA a recommandé dans son rapport l'adoption par le Comité d'un niveau de 1000 mg/kg pour les lycopènes de synthèse dans le chewing-gum, tel que l'a initialement proposé le Japon.

En conclusion, l'ICGA confirme qu'un niveau d'emploi maximal autorisé de 300 ppm de lycopènes dans la catégorie d'aliments de la NGAA 05.3 Chewing-gum est un niveau d'emploi sans risque qui couvrirait la plupart des besoins technologiques pour les applications dans le chewing-gum dans le monde entier et qui présenterait des avantages pour le consommateur en tant qu'option pour le chewing-gum rouge.