



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

**COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**Quarante-cinquième session**

**Beijing, Chine, 18-22 mars 2013**

**PROPOSITIONS DE NOUVELLES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES ET/OU  
RÉVISION DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NGAA**

**(Réponses à la CL 2012/5-FA Partie B, point 10)**

**GÉNÉRALITÉS**

1. La quarante-quatrième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) a débattu du besoin d'établir un procédé pour l'examen des propositions spontanées pour les entrées nouvelles ou révisées dans la NGAA. Le Comité a rappelé que la *Procédure proposée pour l'examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires*<sup>1</sup> a fourni des informations détaillées qui devraient être introduites en soutien des requêtes spécifiques pour les dispositions nouvelles et révisées pour la NGAA. Le Comité est convenu de distribuer une lettre circulaire requérant des propositions pour des dispositions nouvelles ou révisées pour la NGAA qui doivent être soumises conformément à la *Procédure*. Le Comité est également convenu d'examiner uniquement les propositions soumises à la date butoir spécifiées dans la lettre circulaire.<sup>2</sup> Les États-Unis d'Amérique (USA) ont été requis de compiler, sous une forme structurée, les dispositions nouvelles ou révisées pour la NGAA.<sup>3</sup> Le Comité est également convenu d'établir un groupe de travail classique qui se rencontrera immédiatement préalablement à la quarante-cinquième session et présidé par les États-Unis d'Amérique travaillant en anglais uniquement, pour examiner et préparer des recommandations pour la Plénière en se fondant sur les informations rassemblées par les USA.<sup>4</sup>

2. La lettre circulaire CL 2012/5-FA, Partie B, Point 10 a requis des dispositions nouvelles ou révisées pour la NGAA. Des observations ont été reçues du Costa Rica, de l'Union européenne, de la Nouvelle-Zélande, des États-Unis d'Amérique, du Conseil de contrôle de calorie (CCC), de l'Association internationale de la gomme à mâcher (ICGA), du Conseil international des associations de fabricants de produits d'épicerie (ICGMA) et de l'Association internationale pour les édulcorants (ISA). Ces observations sont organisées par additif alimentaire et résumées dans l'Annexe 1 à ce document. Pour les observations là où une justification technologique a été fournie, ces observations sont résumées dans l'Annexe 1 et les observations complètes sont présentées dans l'Annexe 3. En addition à ces observations fournies en réponse à la lettre circulaire CL 2012/5 FA, l'Annexe 1 comprend également la proposition du Brésil contenue dans CRD 18 (quarante-quatrième réunion du CCFA).<sup>5</sup>

3. Bien que cela n'ait pas été requis, les nouvelles propositions pour l'emploi des additifs actuellement dans le tableau 3 de la NGAA qui ont la fonction de « régulateur de l'acidité » ou d' « émulsifiant, stabilisant, épaississant » ont été soumises au groupe de travail électronique sur la NGAA (groupe de travail électronique de la NGAA).<sup>6</sup> Des nouvelles propositions ont été reçues du Brésil, du Costa Rica, de l'Association des fabricants européens d'émulsifiants alimentaires (EFEMA), ICGMA, du Conseil international pour les additifs alimentaires (IFAC), de Marinalg International (Marinalg), et de l'organisation internationale de la vigne et du vin (OIV). Ces observations sont classées par additif alimentaire et résumées dans l'Annexe 2.

**Observations éditoriales**

4. Dans leurs observations soumises à la lettre circulaire CL 2012/5-FA, Partie B, Point 10, la Nouvelle-Zélande a requis l'introduction de différents additifs pour un emploi dans la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins)

<sup>1</sup> Manuel de procédure Codex, Vingtième édition, p. 55-61.

<sup>2</sup> REP 12/FA, par. 86-88:

<sup>3</sup> REP 12/FA, par. 134

<sup>4</sup> REP 12/FA, par. 135

<sup>5</sup> REP 12/FA, par. 87

<sup>6</sup> REP 12/FA, par. 94-98:

qui ne correspondent pas aux critères d'inclusion dans la NGAA.<sup>7</sup> Par conséquent, les dispositions proposées pour les substances suivantes n'ont pas été introduites dans l'Annexe 1, mais les observations de la Nouvelle-Zélande sont introduites dans l'Annexe 3: le tartrate de calcium (SIN 354), l'acide métatartrique et les mannoprotéines de levures. Additionnellement, les tannins (SIN 181) ne sont pas inclus parce que l'évaluation du JECFA pour cette substance est pour son emploi en tant qu'agent de filtration et les auxiliaires technologiques ne sont pas inclus dans la NGAA. La Nouvelle-Zélande a également requis l'introduction du dioxyde de carbone (SIN 290) dans la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins) pour un emploi en conformité avec les bonnes pratiques de fabrication (BPF). Toutefois cette disposition est déjà comprise dans la NGAA à l'étape 7.<sup>8</sup>

5. Dans leurs observations soumises à la lettre circulaire CL 2012/5-FA, Partie B, Point 10, CCC a requis qu'une disposition pour les saccharines (SIN 954(i) – (iv)) dans la catégorie d'aliments 14.1.3.4 (Concentrés pour nectar de légume) à 80 mg/kg soit introduite dans la NGAA. Toutefois cette disposition est déjà comprise dans la NGAA à l'étape 6.<sup>9</sup> Par conséquent, la disposition proposée n'a pas été incluse dans l'Annexe 1 mais l'observation du CCC est incluse dans l'Annexe 3.

6. Dans ses observations au groupe de travail électronique de la NGAA, l'OIV a également requis l'inclusion du tartrate de calcium dans la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins) conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF). Comme noté ci-dessus (par. 4), le tartrate de calcium ne correspond pas aux critères d'introduction dans la NGAA puisqu'il ne lui a pas été assigné de DJA complète par le JECFA. Par conséquent, la disposition proposée n'a pas été incluse dans l'Annexe 2.

7. Dans leurs observations au groupe de travail électronique de la NGAA, l'ICGMA a recommandé l'inclusion du sodium potassium hexamétophosphate (SIN 452(vi)) et les esters tartriques de mono-et diglycérides d'acides gras (SIN 472d) dans la catégorie d'aliments 10.2.1 (Produits à base d'œufs liquides) pour une utilisation en tant qu'épaississants conformément aux BPF. Il n'a pas été assigné de DJA complète par le JECFA à ces substances, et par conséquent elles ne correspondent pas aux critères pour l'inclusion dans la NGAA. Par conséquent, les dispositions proposées n'ont pas été incluses dans l'Annexe 2.

---

<sup>7</sup> Pour qu'un additif puisse être inclus dans la NGAA, il faut lui assigner une dose journalière admissible (DJA) ou déterminée sur la base d'autres critères, jugée fiable par le comité mixte FAO-OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA). Additionnellement, la substance doit avoir une désignation au Système de numérotation internationale (SIN) par le Codex (Section 1.1 du Préambule à la NGAA).

<sup>8</sup> La note 60 (« Lorsqu'il est utilisé comme agent de carbonation, le dioxyde de carbone contenu dans le vin fini ne doit pas excéder 39,2 mg/kg ») est associée à la disposition de la NGAA pour le dioxyde de carbone dans la catégorie d'aliments 14.2.3.

<sup>9</sup> La note 127 (« Comme servi au consommateur. ») et la note 161 (« Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule. ») sont associées à la disposition de la NGAA pour les saccharines dans la catégorie d'aliments 14.1.3.4.

**ANNEXE 1: RÉSUMÉ DES OBSERVATIONS SOUMISES EN RÉPONSE À LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2012/5-FA, PART B, POINT 10.**

8. Dans les tableaux suivants, les révisions aux dispositions existantes dans la NGAA sont notées comme suit: les retraits sont indiqués en caractères ~~bifés~~ et les additions ou modifications sont indiquées en **caractères gras**. Pour toute nouvelle disposition à inclure dans la NGAA, la colonne « Étape » reste vide.

<b>Esters d'ascorbyle (SIN 304, 305)</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Aliment ou catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape</b>	<b>Résumé des observations</b>
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	<del>400</del> <b>200</b>	Notes 10, 15 & <b>ZZ</b>	Adopté 2010	<b>Brésil:</b> SIN 304 uniquement pour conformité avec CODEX STAN 74-1981. Augmente la LM adoptée de 200 mg/kg

**Note 10:** En tant que stéarate d'ascorbyle.

**Note 15:** À base de matière grasse ou d'huile.

**Note ZZ:** SIN 304 (palmitate d'ascorbyle uniquement).

<b>Aspartame (SIN 951)</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°</b>	<b>Aliment ou catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape</b>	<b>Résumé des observations</b>
6.8.1	Boissons à base de soja	1500			<b>CCC:</b> ajoute de la douceur pour améliorer l'arôme.

<b>Sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962)</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Aliment ou catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape</b>	<b>Résumé des observations</b>
01.3.2	Agents de blanchiment des boissons	<del>4540</del> <b>2000</b>	Note 113	3	CCC, ISA
01.4.4	Crème- Produits similaires	<del>1550</del> <b>1000</b>	Note 119	3	CCC, ISA
01.5.2	Lait et crème en poudre, produits similaires	<del>3100</del> <b>1000</b>	<del>Note 119</del> <b>Note 113</b>	3	CCC, ISA
01.6.5	fromage, produits similaires	<del>790</del> <b>350</b>	Note 113	3	CCC
02.3	Émulsions de matières grasses, principalement du type huile dans eau, y compris les produits et les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions de matières grasses	<del>1550</del> <b>1000</b>	Note 119	3	CCC, ISA
03.0	Glaces de consommation y compris sorbets	<del>1550</del> <b>1000</b>	<del>Notes 113 &amp; 164</del> <b>Note 119</b>	3	CCC, ISA
04.1.2.1	Fruits surgelés	<del>1130</del> <b>500</b>	Note 113	3	CCC, ISA
04.1.2.2	Fruit sec	<del>1130</del> <b>500</b>	Note 113	3	CCC, ISA
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	<del>450</del> <b>200</b>	Notes 113 & 144	3	CCC
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple, chutney) autres que les produits de la catégorie 04.1.2.5	<del>2270</del> <b>1000</b>	<del>Notes 113 &amp; 138</del> <b>Note 119</b>	3	CCC, ISA
04.1.2.7	Fruits confits	<del>1130</del> <b>500</b>	Note 113	3	CCC, ISA
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	<del>790</del> <b>350</b>	Note 113	3	CCC, ISA
04.1.2.11	Fourrages à base de fruit utilisés en pâtisserie	<del>790</del> <b>350</b>	Note 113	3	CCC, ISA

<b>Sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962)</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Aliment ou catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape</b>	<b>Résumé des observations</b>
04.1.2.12	Fruits cuits	<del>4130</del> <b>500</b>	Note 113	3	CCC, ISA
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	<del>790</del> <b>350</b>	Note 113	3	CCC
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)	<del>4660</del> <b>1000</b>	Note 119	3	CCC
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	<del>2270</del> <b>1000</b>	Note 113	3	CCC
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	350	Notes 97 & 113		CCC <b>ISA:</b> Ajouter la note 97.
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	<del>4130</del> <b>350</b>	Notes 97 & 113	3	CCC <b>Costa Rica, ICGMA, ISA:</b> Ajouter la note 97.
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	<del>4540</del> <b>1000</b>	Notes 113 & 145	3	Costa Rica, CCC, ICGMA, ISA
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	<del>2270</del> <b>500</b>	Notes 113 & 145	3	Costa Rica, CCC, ICGMA, ISA
05.2.1	Confiseries dures	500	Notes 113 & 156		Costa Rica, ICGMA, ISA: <b>CCC:</b> Ajouter la note 156.
05.2.2	Confiseries tendres	1000	Note 113		Costa Rica, CCC, ICGMA, ISA
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	1000	Note 113		Costa Rica, CCC, ICGMA, ISA
05,3	Chewing-gum	<del>4540</del> <b>5000</b>	Notes 68 & 113	3	Costa Rica, CCC, ICGMA, ISA
05,4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	<del>4130</del> <b>500</b>	Note 113	3	Costa Rica, CCC, ICGMA, ISA
06,3	Céréales pour petit-déjeuner, y compris les flocons d'avoine	<del>4550</del> <b>1000</b>	Notes 119 & 145	3	CCC, ISA
06,5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, gâteaux de riz, pudding au tapioca)	<del>790</del> <b>350</b>	Notes 113 & 145	3	CCC, ISA
07,1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	<del>2270</del> <b>1000</b>	Note 113	3	CCC, ISA
10,4	Desserts à base d'œufs (par exemple, flans)	<del>790</del> <b>350</b>	Notes 113 & 145	3	CCC, ISA
11,4	Autres sucres et sirops (par exemple, xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	1000	Notes 113 & 159		ISA
12.2.2	Assaisonnements et condiments	<del>3100</del> <b>2000</b>	<del>Note 113</del> <b>Note 119</b>	3	CCC
12.4	Moutardes	<del>540</del> <b>350</b>	Note 119	3	CCC
12.5	Potages et bouillons	<del>250</del> <b>110</b>	Notes 113 & 138	3	CCC
12,7	Salades (par exemple, salades de	<del>4550</del>	<del>Notes 113</del>	3	CCC

<b>Sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962)</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Aliment ou catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape</b>	<b>Résumé des observations</b>
	pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et/ou noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	<del>350</del> <b>350</b>	<del>&amp; 145</del> <b>Note 119</b>		
14.1.3.2	Nectar de légume	350	Note 113		ISA
14.1.3.4	Concentré de nectar de légume	<del>3400</del> <b>350</b>	Notes 113 & 127	3	ISA
14.1.4	Boissons aromatisée à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	<del>930</del> <b>600</b>	Notes 119 & 145	3	CCC, ISA
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao	<del>1360</del> <b>600</b>	<del>Note 113</del> <b>Notes 119 &amp; 160</b>	3	CCC <b>ISA:</b> Ajouter la note 160.
15,0	Amuse-gueule salés	<del>770</del> <b>500</b>	Notes 119 & 144	3	CCC

**Note 68:** Utilisation dans les produits sans sucre ajouté uniquement

**Note 97:** Dans le produit fini/cacao final et produits à base de chocolat

**Note 113:** Concentration d'utilisation signalée en équivalents d'acésulfame potassium (la concentration maximale signalée peut être convertie sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,44). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec l'acésulfame potassium ou aspartame pris individuellement ne doit pas dépasser les concentrations maximales individuelles pour l'acésulfame potassium ou l'aspartame (la concentration maximale signalée peut être convertie en équivalents d'aspartame en divisant par 0,68).

**Note 119:** Concentration d'utilisation signalée en équivalents d'aspartame (la concentration maximale signalée peut être convertie sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,64). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec l'aspartame ou l'acésulfame potassium pris individuellement ne doit pas dépasser les concentrations maximales individuelles pour l'aspartame ou l'acésulfame potassium (la concentration maximale signalée peut être convertie en équivalents d'acésulfame potassium en multipliant par 0,68).

**Note 127:** Tel que servi au consommateur

**Note 138:** Utilisation dans les produits à teneur énergétique réduite uniquement.

**Note 144:** Utilisation dans les produits aigres-doux uniquement.

**Note 145:** Produits à valeur énergétique réduite ou sans adjonction de sucre.

**Note 156:** Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 2 500 mg/kg.

**Note 159:** Utilisation dans sirop de crêpe et d'érable.

**Note 160:** Pour une utilisation dans les produits prêts à être consommés et pré-mélangés pour les produits prêts à être consommés uniquement

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

<b>Marron HT (SIN 155)</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Aliment ou catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape</b>	<b>Résumé des observations</b>
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisse)	5000			<b>UE:</b> Pour délivrer une quantité effective de colorant. Utilisé uniquement dans les enveloppes pour des saucisses spécifiques. La NGAA contient actuellement une disposition dans la catégorie d'aliments 08.0 (Viande et produits carnés, volaille et gibier compris) à 500 mg/kg avec la note 16 (« Pour une utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson. ») à l'étape 7.

Hydroxyde de calcium (SIN 526)					
Catégorie d'aliments N°.	Aliment ou catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Résumé des observations
02.2.4	Beurre	BPF		Adopté 2008	<b>UE:</b> Révoquer. Aucune justification technologique pour l'emploi des régulateurs de l'acidité dans le beurre.

Carmins (SIN 120)					
Catégorie d'aliments N°.	Aliment ou catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Résumé des observations
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, saucisse) pour	500 10000	Note 16	Adopté 2005	<b>UE:</b> Augmente la LM. Pour délivrer une quantité effective de colorant. Utiliser uniquement dans les enveloppes pour des saucisses particulières.

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

Caroténoïdes (SIN 160a(i), 160a (iii), 160e, 160f)					
Catégorie d'aliments N°.	Aliment ou catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Résumé des observations
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, saucisse) pour	400 10000		Adopté 2011	<b>UE:</b> Augmente la LM. Pour délivrer une quantité effective de colorant. Utiliser uniquement dans les enveloppes pour des saucisses spécifiques.

Curcumine (SIN 100(i))					
Catégorie d'aliments N°.	Aliment ou catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Résumé des observations
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, saucisse) pour	500 2000	Note 16	7	<b>UE:</b> Pour délivrer une quantité effective de colorant. Utiliser uniquement dans les enveloppes pour des saucisses spécifiques.

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

Oxydes de fer (SIN 172(i), (ii), (iii))					
Catégorie d'aliments N°.	Aliment ou catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Résumé des observations
08,4	Enveloppes comestibles (par exemple, saucisse) pour	4000 5000	Note 72	Adopté 2005	<b>UE:</b> Augmente la LM. Pour délivrer une quantité effective de colorant. Utiliser uniquement dans les enveloppes pour des saucisses particulières.

**Note 72:** Basé sur les aliments prêts à consommer

Arginate d'éthyle laurique (SIN 243)					
Catégorie d'aliments N°.	Aliment ou catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Résumé des observations
08.2.1	Viande, volaille et gibier compris, transformée non cuite en pièces entières ou en morceaux	200			<b>USA:</b> Entrave le développement des microorganismes dans les produits traités à base de viande et de chair de volaille.
08.2.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement en pièces entières ou en morceaux	200			<b>USA:</b> Entrave le développement des microorganismes dans les produits traités à base de viande et de chair de volaille.

Arginate d'éthyle laurique (SIN 243)					
Catégorie d'aliments N°.	Aliment ou catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Résumé des observations
08.2.3	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement en pièces entières ou en morceaux	200	Note 3	3	<b>USA:</b> Entrave le développement des microorganismes dans les produits traités à base de viande et de chair de volaille.
08.3.1	Viande, volaille et gibier compris, non traitée thermiquement	200			<b>USA:</b> Entrave le développement des microorganismes dans les produits traités à base de viande et de chair de volaille.
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement	200			<b>USA:</b> Entrave le développement des microorganismes dans les produits traités à base de viande et de chair de volaille.
08.3.3	Viande, volaille et gibier compris, congelée	200	Note 3	3	<b>USA:</b> Entrave le développement des microorganismes dans les produits traités à base de viande et de chair de volaille.

**Note 3:** Traitement de surface

Néotame (SIN 961)					
Catégorie d'aliments N°.	Aliment ou catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Résumé des observations
14.1.3.1	Nectars de fruits	65			<b>CCC:</b> Améliore le goût sans ajouter de calories <b>ISA:</b> Les produits sont typiquement traités thermiquement et le néotame a une plus grande stabilité thermique de sorte que moins d'édulcorant est ajouté plus tard dans le processus.
14.1.3.3	Concentré de nectars de fruit	65			<b>CCC:</b> Améliore le goût sans ajouter de calories <b>ISA:</b> Les produits sont typiquement traités thermiquement et le néotame a une plus grande stabilité thermique de sorte que moins d'édulcorant est ajouté plus tard dans le processus.

Carbonate de sodium (SIN 500(i))					
Catégorie d'aliments N°.	Aliment ou catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Résumé des observations
02.2.1	Beurre	BPF	Note CC	Adopté 2008	<b>UE:</b> Aucune justification technologique pour l'emploi des régulateurs de l'acidité dans le beurre Les carbonates de sodium peuvent être utilisés afin de stabiliser le PH de produits spécifiques (par ex. beurre de crème acide)

**Note CC:** Emploi en tant que stabilisateur du pH dans le beurre de crème acide uniquement.

Carbonate de sodium (SIN 500(ii))					
Catégorie d'aliments N°.	Aliment ou catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Résumé des observations
02.2.1	Beurre	BPF	Note CC	Adopté 2008	<b>UE:</b> Aucune justification technologique pour l'emploi des régulateurs de l'acidité dans le beurre Les carbonates de sodium peuvent être utilisés afin de

Carbonate de sodium (SIN 500(ii))					
Catégorie d'aliments N°.	Aliment ou catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Résumé des observations
					stabiliser le PH de produits spécifiques (par exemple beurre de crème acide)

**Note CC:** Emploi en tant que stabilisateur du pH dans le beurre de crème acide uniquement.

Hydroxyde de sodium (SIN 524)					
Catégorie d'aliments N°.	Aliment ou catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Résumé des observations
02.2.4	Beurre	BPF		Adopté 2008	<b>UE:</b> Révoque. Aucune justification technologique pour l'emploi des régulateurs de l'acidité dans le beurre

Sorbates (SIN 200, 201, 202, 203)					
Catégorie d'aliments N°.	Aliment ou catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Résumé des observations
08.,4	Enveloppes comestibles (par exemple, saucisse)	200 10000	Notes 42 & 222 222REV	7	<b>UE:</b> Augmente la LM. Le sorbate de potassium (SIN 202) seul est utilisé pour empêcher une prolifération des moisissures sur l'enveloppe; aucune fonction dans la saucisse finale.

**Note 42:** En tant qu'acide sorbique

**Note 222:** Pour un emploi dans une sauce à base de collagène avec une activité de l'eau supérieure à 0.6 uniquement.

**Note 222REV:** SIN 202 (sorbate de potassium) pour un emploi dans une sauce à base de collagène avec une activité de l'eau supérieure à 0.6 uniquement.

Sucralose (Trichlorogalactosucrose) (SIN 955)					
Catégorie d'aliments N°.	Aliment ou catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Résumé des observations
01.5.2	Lait et crème en poudre, produits similaires	400 580		3	<b>CCC:</b> 580 mg/kg Adoucit sans glucides ajoutés et calories Les glucides ajoutés peuvent résulter en des réactions de brunissage qui altèrent l'apparence du produit. Les édulcorants intenses peuvent être utilisés dans cette catégorie d'aliments. Limite maximale basée sur une norme japonaise <b>ISA:</b> 400 mg/kg Adoucit sans glucides ajoutés et calories Les glucides ajoutés peuvent résulter en des réactions de brunissage qui altèrent l'apparence du produit. Les édulcorants intenses peuvent être utilisés dans cette catégorie d'aliments.

Tartrazine (SIN 102)					
Catégorie d'aliments N°.	Aliment ou catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Résumé des observations
08,4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisse)	300			<b>UE:</b> Pour délivrer une quantité effective de colorant. Utilisé uniquement dans les enveloppes pour des saucisses spécifiques. La NGAA contient actuellement une disposition dans la catégorie d'aliments 08.0 (Viande et produits carnés, volaille et gibier compris) à 500 mg/kg avec la note



<b>Tartrazine (SIN 102)</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Aliment ou catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape</b>	<b>Résumé des observations</b>
					4 (Pour décoration, échantillonnage ou marquage du produit) et la note 16 (« Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson. ») à l'étape 7.

**ANNEXE 2: RÉSUMÉ DES OBSERVATIONS ET RECOMMANDATIONS AU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE DE LA NGAA – NOUVELLES PROPOSITIONS POUR LES ADDITIFS DU TABLEAU 3 AVEC LA FONCTION DE « RÉGULATEUR DE L'ACIDITÉ » OU « ÉMULSIFIANT, STABILISATEUR, ÉPAISSISSANT »**

<b>Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras (SIN 472a)</b>				
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Aliment ou catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Résumé des observations</b>
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		<b>EFEMA, IFAC:</b> en tant qu'épaississant

<b>Adipate de diamidon acétyle (SIN 1422)</b>				
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Aliment ou catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Résumé des observations</b>
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		<b>ICGMA:</b> Pour emploi en tant qu'épaississant
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF		<b>ICGMA:</b> Pour emploi en tant qu'épaississant

<b>Adipate de diamidon acétyle (SIN 1414)</b>				
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Aliment ou catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Résumé des observations</b>
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		<b>ICGMA:</b> Pour emploi en tant qu'épaississant
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF		<b>ICGMA:</b> Pour emploi en tant qu'épaississant

<b>Silicate d'aluminium (SIN 520)</b>				
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Aliment ou catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Résumé des observations</b>
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	100	6	<b>ICGMA:</b> en tant qu'ÉMULSIFIANT - Inhibiteur de la coagulation de la protéine (inhibiteur de cristallisation.) L'aluminium lie les protéines d'œufs afin d'aider à maintenir la solubilité des protéines durant la pasteurisation /processus de chauffe.
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	100	6	

**Note 6:** En tant qu'aluminium

<b>Hydroxyde de sodium (SIN 527)</b>				
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Aliment ou catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Résumé des observations</b>
04.1.1.2	Fruits traités en surface	BPF		<b>Brésil:</b> Le Brésil convient que l'emploi des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments n'est généralement pas justifié. Toutefois, l'hydroxyde d'ammonium (SIN 527) est nécessaire pour le traitement de surface des fruits frais. L'emploi est concomitant avec celui des agents d'enrobage, en particulier les cires, dont plusieurs sont autorisés dans cette sous-catégorie. La fonction technologique « support » pourrait être ajoutée à SIN 527. Le Brésil fera la proposition pour l'addition de la

Hydroxyde de sodium (SIN 527)				
Catégorie d'aliments N°.	Aliment ou catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé des observations
				fonction « support » à SIN 527 au sein du groupe du travail électronique SIN et aimerait proposer sa disposition pour la catégorie d'aliments 04.1.1.2 à la limite maximale d'emploi des BPF.

Sulfate de calcium (SIN 516)				
Catégorie d'aliments N°.	Aliment ou catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé des observations
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		<b>ICGMA:</b> en tant qu'épaississant

Carraghénane (SIN 407)				
Catégorie d'aliments N°.	Aliment ou catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé des observations
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		<b>Marinalg:</b> Pour conformité avec la norme Codex 243-2003

Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras (SIN 472c)				
Catégorie d'aliments N°.	Aliment ou catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé des observations
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		<b>EFEMA, IFAC:</b> en tant qu'épaississant

Dextrines, amidon torréfié (SIN 1400)				
Catégorie d'aliments N°.	Aliment ou catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé des observations
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF		<b>ICGMA:</b> Pour emploi en tant qu'épaississant
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		<b>ICGMA:</b> Pour emploi en tant qu'épaississant
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		<b>ICGMA:</b> Pour emploi en tant qu'épaississant

Phosphate de diamidon (SIN 1412)				
Catégorie d'aliments N°.	Aliment ou catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé des observations
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris	BPF		<b>ICGMA:</b> les amidons alimentaires modifiés sont utilisés en tant qu'épaississants avec de la viande fraîche pour gérer la texture (épaississant), dans la volaille injectée et barattée, et dans les produits de type saucisse.

<b>Phosphate de diamidon hydroxypropylique (SIN 1442)</b>				
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Aliment ou catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Résumé des observations</b>
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris	BPF		<b>ICGMA:</b> les amidons alimentaires modifiés sont utilisés en tant qu'épaississants avec de la viande fraîche pour gérer la texture (épaississant), dans la volaille injectée et barattée dans les produits de type saucisse.

<b>Esters glycéroliques de l'acide lactique et d'acides gras (SIN 472b)</b>				
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Aliment ou catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Résumé des observations</b>
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		<b>EFEMA, IFAC:</b> en tant qu'épaississant

<b>Lécithine (SIN 322(i))</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Aliment ou catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape</b>	<b>Résumé des observations</b>
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum	30000			<b>IFAC:</b> La lécithine est actuellement largement utilisée sur le concentré de protéines de lactosérum et l'isolat de protéines de lactosérum pour l'instantanéisation à un taux de 0.3-2.0%. La fonction d'instantanéisation de la lécithine est requise dans cette application pour disperser le lactosérum séché et pour fournir des propriétés de stabilisant et épaississant.

<b>Mono- et di-glycérides d'acides gras (SIN 471)</b>				
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Aliment ou catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Résumé des observations</b>
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		<b>EFEMA:</b> Pour conformité avec la législation de l'UE et de la norme Codex 243-2003. Les émulsifiants sont avantageux dans les produits laitiers fermentés pour la stabilisation de la protéine préalablement au traitement thermique et l'optimisation de la viscosité pour prévenir toute dégradation physique durant le transport et l'entreposage, tout en améliorant la sensation en bouche, la cuisson et la stabilité de la cuisson au four. »
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		<b>ICGMA:</b> En tant qu'épaississant

<b>Phosphate de monoamidon (SIN 1410)</b>				
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Aliment ou catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Résumé des observations</b>
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris	BPF		<b>ICGMA:</b> les amidons alimentaires modifiés sont utilisés en tant qu'épaississants avec de la viande fraîche pour gérer la texture

Phosphate de monoamidon (SIN 1410)				
Catégorie d'aliments N°.	Aliment ou catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé des observations
				(épaississant), dans la volaille injectée et barattée, et dans les produits de type saucisse.

Pectines (SIN 440)				
Catégorie d'aliments N°.	Aliment ou catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé des observations
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	BPF		<b>IFAC:</b> les pectines sont approuvées à des BPF dans toutes les sous-catégories.
14.1.2	Jus de fruits et de légumes	3000		<b>Costa Rica, ICGMA:</b> utilisé pour épaissir et ajuster la consistance en bouche et de stabiliser
14.1.3	Nectars de fruits et de légumes	3000		<b>Costa Rica, ICGMA:</b> utilisé pour épaissir et ajuster la consistance en bouche et de stabiliser

Phosphate de diamidon phosphaté (SIN 1413)				
Catégorie d'aliments N°.	Aliment ou catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé des observations
08,1	Viande fraîche, volaille et gibier compris	BPF		<b>ICGMA:</b> les amidons alimentaires modifiés sont utilisés en tant qu'épaississants avec de la viande fraîche pour gérer la texture (épaississant), dans la volaille injectée et barattée, et dans les produits de type saucisse.

Carboxyméthyl-cellulose sodique (Gomme cellulosique) (SIN 466)				
Catégorie d'aliments N°.	Aliment ou catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Résumé des observations
14.2.3	Vins	100 mg/l		<b>OIV:</b> pour un emploi dans les vins blancs et pétillants afin de contribuer à la stabilisation tartrique

Amidons traités aux enzymes (1405)				
Catégorie d'aliments N°.	Aliment ou catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé des observations
08,1	Viande fraîche, volaille et gibier compris	BPF		<b>ICGMA:</b> les amidons alimentaires modifiés sont utilisés en tant qu'épaississants avec de la viande fraîche pour gérer la texture (épaississant), dans la volaille injectée et barattée, et dans les produits de type saucisse.

<b>Acétate d'amidon (SIN 1420)</b>				
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Aliment ou catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Résumé des observations</b>
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		<b>ICGMA:</b> Pour emploi en tant qu'épaississant
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF		<b>ICGMA:</b> Pour emploi en tant qu'épaississant
08,1	Viande fraîche, volaille et gibier compris	BPF		<b>ICGMA:</b> les amidons alimentaires modifiés sont utilisés en tant qu'épaississants avec de la viande fraîche pour gérer la texture (épaississant), dans la volaille injectée et barattée, et dans les produits de type saucisse.

<b>Succinate octénylique sodique d'amidon (SIN 1450)</b>				
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Aliment ou catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Résumé des observations</b>
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		<b>ICGMA:</b> en tant qu'épaississant
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		<b>ICGMA:</b> en tant qu'épaississant
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao	BPF		<b>ICGMA:</b> En tant qu'épaississant

<b>Tartrates (SIN 334, 335(i), 335(ii), 336(i), 336(ii), 337)</b>				
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Aliment ou catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Résumé des observations</b>
14.2.3	Vins	4000		<p><b>OIV:</b> L'OIV n'a admis que l'addition de l'acide tartrique L (+) (SIN N° 334) dans les vins afin d'augmenter l'acidité de titrage et l'acidité actuelle (pH diminuant) en ajoutant des acides organiques, également pour contribuer à la réduction excessive des niveaux de calcium. Par conséquent l'OIV recommande l'addition de l'acide tartrique L(+) dans la liste des régulateurs de l'acidité pour la catégorie d'aliments 14.2.3 Vins.</p> <p>Pour la désacidification, l'OIV a admis l'addition dans les vins, de tartrate de potassium neutre, de carbonate d'hydrogène de potassium ou de carbonate de calcium contenant éventuellement des petites quantités de sel double de calcium de tartrique L(+) et d'acides maliques L(-) pour diminuer l'acidité et l'acidité actuelle (augmentation du pH). Par conséquent l'OIV recommande l'addition du potassium L(+) le Tartrate (SIN No 336ii) dans la liste des régulateurs de l'acidité pour la catégorie d'aliments 14.2.3 Vins.</p>

<b>Gomme xanthane (SIN 415)</b>				
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Aliment ou catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Résumé des observations</b>
14.1.2	Jus de fruits et de légumes	3000		<b>Costa Rica, ICGMA:</b> utilisé pour épaissir et ajuster la consistance en bouche et de stabiliser
14.1.3	Nectars de fruits et de légumes	3000		<b>Costa Rica, ICGMA:</b> utilisé pour épaissir et ajuster la consistance en bouche et de stabiliser

### ANNEXE 3 –JUSTIFICATION TECHNOLOGIQUE COMPLÈTE EN SOUTIEN DES OBSERVATIONS SOUMISES EN RÉPONSE À LA CIRCULAIRE CL 2012/5-FA, PARTIE B, POINT 10

#### Brésil

Le Brésil demande l'inclusion de la disposition suivante à l'étape 3 dans le NGAA, concernant SIN 304 Palmitate d'ascorbyle:

No. de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Étape	Brésil
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	200 mg/kg	3 Note 10 & 15	Le Brésil propose d'augmenter la limite maximale adoptée de 100 mg/kg, à 200 mg/kg, seulement pour SIN 304, pour être compatible avec la norme CODEX 074/1981, qui n'autorise que SIN 304.

#### Costa Rica

*Première observation:*

Le Costa Rica n'a pas de nouvelles propositions en réponse à la demande dans cette section.

*Deuxième observation:*

Le Costa Rica apprécie l'opportunité de soumettre des observations sur les propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA, comme suit:

#### Sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962)

L'association de l'aspartame et de l'acésulfame dans un seul sel crée un effet synergiste unique qui confère un goût sucré intense de plus longue durée au produit. Par ailleurs, il est plus stable face à la dégradation pendant l'entreposage que les autres édulcorants.

Il est totalement sans risque et est conforme aux critères des bonnes pratiques de fabrication. Il est très soluble, et légèrement hygroscopique, ce qui lui permet d'être un édulcorant très stable dans les aliments à faible teneur en humidité, comme les produits de confiserie; par exemple, il permet à la gomme à mâcher de retenir ses caractéristiques gustatives.

Les nouvelles dispositions suivantes sont proposées pour inclusion à l'étape 3 de la procédure:

<b>05.1.2 Préparations à base de cacao (sirops)</b>	<b>350mg/kg (note 97*, note 113**)</b>
<b>05.1.3 Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)</b>	<b>1,000 mg/kg (note 113)</b>
<b>05.1.4 Autres produits à base de cacao et de chocolat</b>	<b>500 mg/kg (note 113)</b>
<b>05.2.1 Confiseries dures</b>	<b>500 mg/kg (note 113)</b>
<b>05.2.2 Confiseries tendres</b>	<b>1,000 mg/kg (note 113)</b>
<b>05.2.3 Nougats et pâtes d'amande</b>	<b>1,000 mg/kg (note 113)</b>
<b>05.3 Gomme à mâcher (chewing-gum)</b>	<b>5,000 mg/kg (note 113)</b>
<b>05.4 Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées</b>	<b>500 mg/kg (note 113)</b>

\*Note 97 : Dans le produit fini/cacao final et produits à base de chocolat

\*\*Note 113 : Concentration d'utilisation signalée en équivalents d'acésulfame potassium (la concentration maximale signalée peut être convertie sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,44). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec l'acésulfame potassium ou l'aspartame pris individuellement ne doit pas dépasser les concentrations maximales individuelles pour l'acésulfame potassium ou l'aspartame (la concentration maximale signalée peut être convertie en équivalents d'aspartame en divisant par 0,68).

#### Union européenne

L'union européenne souhaite soumettre les propositions suivantes:

#### Catégorie 02.2.1 (Beurre):

(1) L'union européenne propose de supprimer les régulateurs de l'acidité suivants:

- Hydroxyde de sodium 524
- Hydroxyde de calcium 526

Raisonnement: Aucune justification technologique satisfaisante n'a été fournie pour l'addition de régulateurs de l'acidité dans le beurre. En l'absence de toute justification de soutien, nous proposons que ces additifs soient supprimés de cette catégorie.

(2) L'union européenne propose de limiter l'emploi des régulateurs de l'acidité:

- Carbonate de sodium 500 (i)
- Carbonate acide de sodium 500 (ii)

Raisonnement: Aucune justification technologique satisfaisante n'a été fournie pour l'addition de régulateurs de l'acidité dans le beurre. L'Union européenne prend note du fait que les carbonates de sodium peuvent être utilisés pour stabiliser



le pH de certains produits très spécifiques – à savoir, le beurre à base de crème acide. Par conséquent, l'Union européenne propose que l'emploi des carbonates de sodium soit limité au moyen d'une note de bas de page au beurre à base de crème acide seulement.

Dans la catégorie 08.4 (Enveloppes comestibles) les colorants supplémentaires suivants sont proposés:

100	Curcuma	2000 mg/kg
102	Tartrazine	300 mg/kg
155	Brun HT	5000 mg/kg

Dans la catégorie 08.4 (Enveloppes comestibles), des limites plus élevées des colorants autorisés suivants sont proposées:

172	Oxydes de fer	5000 mg/kg
120	Carmins	10000 mg/kg
160a(i),a (iii),e	CAROTÉNOÏDES*	10000 mg/kg

\* L'union européenne prend note du fait que le groupe « caroténoïdes » comprend le SIN 160f Acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8'. À la connaissance de l'Union européenne, cet additif alimentaire n'est plus utilisé. Si cela est confirmé par d'autres membres du Codex, le groupe des caroténoïdes sera révisé afin d'en exclure SIN 160f. Par la suite, SIN 160f pourrait être exclu aussi de la réévaluation des additifs alimentaires par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires.

#### Justification technique

Comme les enveloppes en collagène sont extrêmement fines et translucides, la concentration du colorant ajouté dans l'enveloppe doit être élevée pour produire un niveau de couleur efficace.

Certes, les enveloppes ne correspondent qu'à moins de 1 pour cent (généralement 0,5 pour cent) du poids, mais elles représentent la majeure partie de l'aspect visible de la saucisse. Les limites autorisées actuelles inscrites dans la NGAA, notamment pour les colorants naturels, sont insuffisantes pour exercer un impact réaliste en matière de couleur dans le produit final. Les colorants ne sont ajoutés qu'à quelques enveloppes selon les besoins liés à l'application particulière de la saucisse.

Dans la catégorie 08.4 (Enveloppes comestibles) le conservateur suivant est proposé pour les enveloppes à base de collagène dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,6 seulement.

202	Sorbate de potassium	10000 mg/kg
-----	----------------------	-------------

#### Justification technique

Le sorbate de potassium (SIN 202) est utilisé pour prévenir la croissance des champignons sur les enveloppes pendant l'entreposage. Le sorbate de potassium n'a aucune fonction dans la saucisse finale prise dans sa totalité mais uniquement sur la surface. Les données fournies par les tests industriels montrent qu'une concentration de 10,000 mg/kg est nécessaire pour garantir l'inhibition des champignons.

### **Nouvelle- Zélande**

#### Catégorie 14.2.3 Vins

SIN	Nom de l'additif	Limite	Fonction	Justification technologique	Emploi	JECFA
354	Tartrate de calcium	BPF	Régulateur de l'acidité / stabilisant	L'ensemencement au tartrate de calcium est utilisé pour la stabilisation du tartrate et la désacidification. Un mélange à 60/40 de carbonate de calcium et d'acide tartrique est utilisé. Mélangé et lavé trois fois pour éliminer les impuretés. Il est ajouté au vin décanté soutiré à raison de 16 grammes/gallon. Il permet au tartrate du vin de se stabiliser dans les 24-48 heures sans réfrigération, réduisant le tartrate de 65-70%. En moyenne, il réduira l'acidité totale de 0,1 % et n'entraînera pas d'instabilité pour le tartrate de calcium		Évalué en 1983, aucune DJA n'a été attribuée. Réunion: 27 Rapport: <a href="#">TRS 696-JECFA 27/28</a> Monographie tox. NON PRÉPARÉE Norme: <a href="#">NON PRÉPARÉE</a>
290	Anhydride	BPF	Agent de	L'anhydride de carbone est	Approuvé dans tous les	<b>Année d'évaluation: 1985</b>

SIN	Nom de l'additif	Limite	Fonction	Justification technologique	Emploi	JECFA
	carbonique		carbonation	un gaz produit lors de la fermentation alcoolique et malolactique du jus de raisin. C'est un conservateur économique ainsi qu'un auxiliaire technologique qui prévient l'oxydation du vin de lui-même ou en association avec l'azote. Il est aussi ajouté à certains vins pour fabriquer le vin pétillant.	principaux pays producteurs, dont les États-Unis, l'Europe, l'Australie et la Nouvelle-Zélande pour emploi dans le vin.	ADJA: NON SPÉCIFIÉE Réunion: 49 Code de la norme: R (1997) Rapport: <a href="#">TRS 733-JECFA 29/39</a> Monographie tox: NON PRÉPARÉE Norme: <a href="#">COMPENDIUM ADDENDUM 5/FNP 52 Add.5/25 (1997)</a> ; <a href="#">FAO JECFA Monographs 1 vol.1/301</a> Années précédentes: 1989, FNP 34-JECFA 29/43; <a href="#">COMPENDIUM/369</a> . R,T 1983, FNP 28-JECFA 27/19. R,T 1979, TRS 648-JECFA 23/19, NON PRÉPARÉ, NON PRÉPARÉ. DJA NON SPÉCIFIÉE. NS. O (ANHYDRIDE CARBONIQUE LIQUIDE) 1976, FNS 1/TRS 599-JECFA 20/12, FAS 11/FNS 1B-JECFA 20/16. N,T
353	Acide métatartrique	BPF	Prévient la précipitation du bitartrate de potassium	La présence de cristaux de bitartrate de potassium dans le vin n'est pas un problème de sécurité sanitaire ni de goût mais plutôt d'esthétique. Il y a deux traitements de stabilisation actuellement utilisés pour prévenir leur formation dans les bouteilles de vin. Le premier est la stabilisation à froid et consiste à garder le vin à très basse température pendant une longue période pour favoriser la cristallisation précoce du tartrate (qui est éliminé par filtrage avant la mise en bouteille): La deuxième méthode consiste à utiliser l'acide métatartrique qui est un additif alimentaire approuvé à cet effet. L'emploi des mannoprotéines de levure extraites des parois de la cellule de levure en tant qu'additif alimentaire pour le vin pour inhiber la cristallisation du bitartrate de potassium qui s'opère couramment dans les bouteilles de vin est un autre traitement au lieu des pratiques longues et coûteuses de fabrication du vin actuellement en cours pour stabiliser le vin.	Acide métatartrique  Pas de DJA du JECFA Ne pas inclure	BPF
181	Acide tannique (tanins)	BPF	Sensation en bouche; stabilisant	Les tanins sont naturellement présents dans le vin. Les tanins sont ajoutés aux fins et aux corrections de problème suivantes: - Tampon rédox - Fruit desséché - Fruit endommagé par le soleil	Approuvé dans tous les principaux pays producteurs de vin dont les États-Unis, l'Europe, l'Australie et la Nouvelle-Zélande pour emploi dans le vin. Les monographies du JECFA traitent seulement les gallotanins hydrolysables, petit	<b>Année d'évaluation: 1989</b> DJA: NON SPÉCIFIÉE Observations: en tant qu'auxiliaire de filtrage quand l'application des bonnes pratiques de fabrication garantissent qu'il est éliminé de l'aliment après usage. Réunion: 35 Code de la norme : R (1992)

SIN	Nom de l'additif	Limite	Fonction	Justification technologique	Emploi	JECFA
				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tanins de raisin non mûr</li> <li>- Structural/textural, modification de la sensation en bouche</li> <li>- Substrat accru pour la microoxydation</li> <li>- Limiter l'activité de la laccase</li> <li>- Faciliter la précipitation des protéines</li> <li>- Faciliter la modification de l'arôme, y compris les arômes végétatifs</li> <li>- Faciliter l'accroissement du potentiel de vieillissement</li> <li>- Faciliter éventuellement la stabilisation de la couleur du vin rouge</li> </ul> <p>Parmi les objectifs cités ci-dessus liés à l'addition des tanins, le plus courant est peut-être celui de la modification de la sensation en bouche.</p>	<p>groupe classé parmi les tanins; ou bien utilisés traditionnellement par l'industrie vinicole en tant que tanin.</p> <p>Le code œnologique international de l'organisation Internationale de la vigne et du vin (OIV) (édition 2006) a spécifié que les tanins doivent être issus de noix de galle, bois riche en tanin, ou de pépins de raisin. Par ailleurs, il indique que l'addition de ces tanins ne doit pas modifier les propriétés olfactives ni la couleur du vin. Dans ces normes, les tanins issus de la peau de raisin doivent être ajoutés en tant qu'extrait de peau de raisin plutôt qu'en tant que tanin et les tanins issus de racines, de pousses, de feuilles et de fruits ne seraient pas autorisés (à savoir sumac, valorea, tara, teri, myrobalan, gambir et beaucoup d'autres comme le cacao, la grenade, le thé et le kaki).</p>	<p>Rapport: <a href="#">TRS 789-JECFA 35/27</a> Monographie tox.: <a href="#">FAS 70.39/NMRS 48A-JECFA 14/82 (1970)</a> Norme: <a href="#">COMPENDIUM ADDENDUM 12/FNP 52 Add. 12/68 (METALS LIMITS) (2004)</a>. R: <a href="#">FAO JECFA Monographs 1 vol.3/481</a> Années précédentes: 1992, COMPENDIUM ADDENDUM 1/FNP 52 Add.1/117. R 1989, FNP 49-JECFA 35/70; COMPENDIUM/1471. R,T 1987, TRS 759-JECFA 31/32, FNP 38-JECFA 31/250, FAS 70.39/NMRS 48A-JECFA 14/82 (1970). DJA NON SPÉCIFIÉE (PROVISoire); UTILISATION EN TANT QU'AUXILIAIRE TECHNOLOGIQUE). NS/TE. R,T</p>
	Mannoprotéines de levure	400 mg/kg	Réduire l'astringence du vin et augmenter la douceur moelleuse et la corpulence du vin	<p>Stabilisant</p> <p>Les mannoprotéines de levure sont ajoutées au vin en tant qu'additif alimentaire pour inhiber la formation de cristaux de bitartrate de potassium qui se forment généralement dans le vin en bouteille.</p> <p>La présence de cristaux de bitartrate de potassium dans le vin n'est pas un problème de sécurité sanitaire ni de goût mais plutôt d'esthétique. Il y a deux traitements de stabilisation actuellement utilisés pour prévenir leur formation dans les bouteilles de vin. Le premier est la stabilisation à froid et consiste à garder le vin à très basse température pendant une longue période pour favoriser la cristallisation précoce du tartrate (qui est éliminé par filtrage avant la mise en bouteille): La deuxième méthode consiste à utiliser l'acide métatartrique qui est un additif alimentaire approuvé à cet effet.</p> <p>Les mannoprotéines de levure inhibent la cristallisation du tartrate dans la bouteille de vin. Le vin est traité aux mannoprotéines de levure à raison de 100-300 mg/l (le niveau de traitement</p>	<p>CEno 26/2004</p> <p>Les mannoprotéines de levure sont approuvées pour stabiliser le vin dans un certain nombre de pays (dans l'Union européenne et en Argentine) et par l'organisation internationale OIV (Office International de la Vigne et du Vin). L'accord entre l'Australie et la Communauté européenne sur le commerce du vin et le protocole (1994) autorisent l'emploi des préparations à base de parois de cellules de levure (jusqu'à une limite de 400 mg/l) pour les vins de production australienne et européenne.</p>	<p>Les mannoprotéines sont extraites des parois cellulaires de la levure purifiée (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) par extraction enzymatique à l'aide de <math>\beta</math>-glucanase. La préparation à base de mannoprotéines dans cette application a une masse moléculaire apparente d'environ 40 kDa. La préparation à base de mannoprotéines est produite par l'extraction enzymatique au <math>\beta</math>-glucanase des parois cellulaires de la levure <i>Saccharomyces cerevisiae</i>. La préparation enzymatique au <math>\beta</math>-glucanase est approuvée en tant qu'auxiliaire technologique alimentaire en Australie, étant répertoriée dans le tableau à la clause 17 de la norme 1.3.3 – Auxiliaires technologiques du code. L'enzyme hydrolyse la paroi cellulaire qui permet ensuite aux mannoprotéines d'être solubilisées. Par la suite, la digestion de l'enzyme est ultrafiltrée pour éliminer le matériau insoluble de la paroi cellulaire et la préparation à base de mannoprotéines concentrée.</p>

SIN	Nom de l'additif	Limite	Fonction	Justification technologique	Emploi	JECFA
				maximal proposé étant de 300 mg/l)		

### États-Unis d'Amérique

Les États-Unis d'Amérique apprécient cette opportunité, et soumettent des propositions pour l'inclusion de nouveaux emplois pour l'arginate d'éthyle laurique (LAEE, SIN 243) en tant qu'avant-projets de dispositions de la NGAA pour examen à la quarante-cinquième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA). Cette proposition est soumise conformément à la *procédure pour l'examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires* dans le Manuel de procédure, et l'information ci-dessous est fournie conformément à ces critères.

Le comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) a évalué LAEE à sa soixante-neuvième réunion (2008), et a établi une dose journalière admissible (DJA) de 0-4 mg/kg pc. Les normes pour LAEE ont été élaborées lors de la soixante et onzième réunion du JECFA (2009) et publiée dans les monographies 7 JECFA/FAO. Le système international de numérotation (SIN; CAC/GL 36-1989) associe la fonction technologique de « conservateur » et le numéro SIN 243 avec LAEE.

Les nouveaux emplois suivants de LAEE en tant que conservateur sont proposés pour inclusion en tant qu'avant-projets de dispositions dans les tableaux 1 et 2 dans la NGAA.:

No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale
08.2.1	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux non cuite	200 mg/kg
08.2.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux, traitée thermiquement	200 mg/kg
08.2.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux, congelée	200 mg/kg
08.3.1	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée non traitée thermiquement	200 mg/kg
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée traitée thermiquement	200 mg/kg
08.3.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée congelée	200 mg/kg

LAEE, surfactant cationique, présente une vaste gamme d'activités contre les bactéries Gram positif et Gram négatif, et contre les levures et les moisissures. LAEE inhibe la croissance des microorganismes (par ex., *Listeria*) dans les produits transformés à base de viande et de volaille. L'information qui soutient l'efficacité de LAEE est présentée dans la pièce jointe. Les résultats détaillés de l'étude peuvent être fournis si nécessaire.

L'emploi de LAEE en tant que conservateur dans les produits transformés à base de viande et de volaille est technologiquement justifié conformément à la section 3.2(c) du Préambule de la NGAA, « Améliorer la conservation ou la stabilité d'un aliment ou ses propriétés organoleptiques, à condition de ne pas en altérer la nature, la substance ou la qualité de façon à tromper le consommateur. »

L'emploi de cet additif est conforme aux principes généraux en matière de sécurité sanitaire des additifs alimentaires de la section 3.1 du Préambule de la NGAA. L'additif a été évalué par le JECFA, la DJA est prise en compte, et la quantité de l'additif utilisé dans l'aliment est au niveau approprié pour exercer l'effet technique prévu.

Le consommateur ne serait pas trompé par l'emploi de LAEE dans les produits proposés. Le nom de l'additif serait inclus dans la liste des ingrédients sur l'étiquette de l'aliment. Par ailleurs, les consommateurs ont l'habitude de l'emploi des conservateurs dans les aliments pour maintenir leur qualité et leur stabilité.

### Conseil de contrôle de calorie

Outre les demandes présentées ci-dessus pour le sel d'aspartame-acésulfame, le CCC demande l'inclusion des nouvelles dispositions suivantes à l'étape 3 dans la NGAA pour le SIN 962, Sel d'aspartame-acésulfame. Le CCC prie instamment le CCFA d'adopter l'emploi du sel d'aspartame-acésulfame dans les catégories d'aliments 05.2.1, 05.2.2, et 05.2.3 car les produits dans ces catégories qui contiennent du sel d'aspartame-acésulfame sont actuellement utilisés à l'échelon international.

No. de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Étape	Observations
05.2.1	Confiseries dures, y compris les mini-bonbons	500 mg/kg Note 156	3	Le sel d'aspartame-acésulfame peut être utilisé pour édulcorer les confiseries dures sans ajouter de calories. La quantité proposée est nécessaire pour obtenir l'effet technique approprié. Le CCFA est convenu que les édulcorants intenses peuvent être utilisés dans cette catégorie d'aliments et a déjà adopté les dispositions à la fois pour l'aspartame et l'acésulfame K individuellement dans cette catégorie d'aliments.
05.2.2	Confiseries tendres	1000 mg/kg	3	Le sel d'aspartame-acésulfame peut être utilisé pour édulcorer les confiseries dures sans ajouter de calories. La quantité proposée est nécessaire pour obtenir l'effet technique approprié. Le CCFA est convenu que les

No. de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Étape	Observations
				édulcorants intenses peuvent être utilisés dans cette catégorie d'aliments et a déjà adopté les dispositions à la fois pour l'aspartame et l'acésulfame K individuellement dans cette catégorie d'aliments.
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	1000 mg/kg	3	Le sel d'aspartame-acésulfame peut être utilisé pour édulcorer les confiseries dures sans ajouter de calories. La quantité proposée est nécessaire pour obtenir l'effet technique approprié. Le CCFA est convenu que les édulcorants intenses peuvent être utilisés dans cette catégorie d'aliments et a déjà adopté les dispositions à la fois pour l'aspartame et l'acésulfame K individuellement dans cette catégorie d'aliments.

**Note 156:** Utilisation dans les mini-bonbons et les pastilles à la menthe pour haleine fraîche à 2500 mg/kg.

Le CCC a aussi demandé au CCFA d'adopter des dispositions supplémentaires relatives au sel d'aspartame-acésulfame pour lequel des dispositions relatives à l'aspartame et à l'acésulfame K ont été adoptées. Le tableau ci-dessous montre ces dispositions et les quantités adoptées pour l'aspartame et l'acésulfame K ainsi que les quantités demandées pour le sel d'aspartame-acésulfame avec la note de bas de page appropriée. Le CCC prie instamment le CCFA d'adopter l'emploi du sel d'aspartame-acésulfame dans ces catégories d'aliment, notamment la catégorie d'aliments 05.3 Gomme à mâcher (chewing gum) car les produits dans cette catégorie qui contiennent du sel d'aspartame-acésulfame sont actuellement disponibles à l'échelon international.

SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Aspartame mg/kg	Acésulfame K mg/kg	Sel d'aspartame-acésulfame mg/kg
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	6000	2000	2000 Note 113
01.4.4	Produits similaires à la crème	1000	1000	1000 Note 119
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	2000	1000	1000 Note 113
01.6.5	Produits similaires aux fromages fondus	1000	350	350 Note 113
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	1000	1000	1000 Note 119
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	1000	800	1000 Note 119
04.1.2.1	Fruits surgelés	2000	500	500 Note 113
04.1.2.2	Fruits secs	2000	500	500 Note 113
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	300	200	200 Note 113
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	1000	1000	1000 Note 119
04.1.2.7	Fruits confits	2000	500	500 Note 113
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	1000	350	350 Note 113
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	1000	350	350 Note 113
04.1.2.12	Fruits cuits	1000	500	500 Note 113
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	1000	350	350 Note 113
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)	1000	1000	1000 Note 119
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	2500	1000	1000 Note 113
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et	3000	350	350

<b>SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME</b>				
<b>No de la catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Aspartame mg/kg</b>	<b>Acésulfame K mg/kg</b>	<b>Sel d'aspartame-acésulfame mg/kg</b>
	pâte/tourteau de cacao			Note 113
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	1000	350	350 Note 113
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	3000	1000	1000 Note 113
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	3000	500	500 Note 113
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	10000	5000	5000 Note 113
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	1000	500	500 Note 113
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	1000	1200	1000 Note 119
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	1000	350	350 Note 113
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	4000	1000	1000 Note 113
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans).	1000	350	350 Note 113
12.2.2	Assaisonnements et condiments	2000	2000	2000 Note 119
12.4	Moutardes	350	350	350 Note 119
12.5	Potages et bouillons	1200	110	110 Note 113
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	350	350	350 Note 119
14.1.4	Boissons aromatisée à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	600	600	600 Note 119
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao	600	600	600 Note 119
15.0	Amuse-gueule salés	500	350	500 Note 119

Le CCC demande l'inclusion de la disposition suivante à l'étape 3 dans la NGAA pour SIN 951 Aspartame:

<b>No. de la catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape</b>	<b>Observations</b>
6.8.1	Boissons à base de soja	1500mg/kg	3	L'aspartame ajoute un goût sucré pour améliorer l'arôme des boissons à base de soja sans ajouter de calories. La quantité demandée est nécessaire pour obtenir l'effet technique approprié.

Le CCC demande l'inclusion de la disposition suivante à l'étape 3 dans la NGAA pour SIN 954 Saccharines:

<b>No. de la catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape</b>	<b>Observations</b>
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	80 mg/kg	3	Les saccharines dulcifient et améliorent le goût des nectars de fruit sans ajouter de calories. La quantité demandée est nécessaire pour obtenir l'effet technique approprié.

Le CCC demande l'inclusion de la disposition suivante à l'étape 3 dans la NGAA pour SIN 955 Sucralose:

<b>No. de la catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape</b>	<b>Observations</b>
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	580 mg/kg	3	Le sucralose dulcifie les produits similaires au lait et à la crème en poudre sans ajouter d'hydrates de carbone et de calories. Les hydrates de carbone ajoutés à ces produits peuvent entraîner un brunissement, et la détérioration de l'apparence et de la valeur des protéines alors que le sucralose reste inerte. Le CCFA est convenu que les édulcorants intenses peuvent être utilisés dans

No. de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Étape	Observations
				cette catégorie au Japon. Sur la base de la norme pour l'emploi japonais, le CCC demande la limite maximale de 580 mg/kg pour le sucralose dans cette catégorie.

Le CCC demande l'inclusion de la disposition suivante à l'étape 3 dans la NGAA pour SIN 961 Néotame:

No. de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Étape	Observations
14.1.3.1	Nectar de fruit	65 mg/kg	3	Le néotame dulcifie, améliorant le goût des nectars de fruit sans ajouter de calories. La quantité proposée est nécessaire pour obtenir l'effet technique approprié.
14.1.3.3	Concentrés pour nectar de fruit	65 mg/kg	3	Le néotame dulcifie, améliorant le goût des nectars de fruit sans ajouter de calories. La quantité proposée est nécessaire pour obtenir l'effet technique approprié.

### **Association internationale de la gomme à mâcher (ICGA)**

*Généralités relatives à la révision proposée pour la disposition relative à l'emploi du sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) dans la catégorie d'aliments 05.3 Gomme à mâcher (chewing gum) (à l'étape 3)*

**ICGA soumet le besoin d'introduire une limite d'emploi révisée à l'étape 3 pour le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) dans la catégorie d'aliments 05.3 Gomme à mâcher (chewing gum) de 5.000 mg/kg, exprimé sur la base d'acésulfame potassium.**

L'ICGA soumet par ailleurs que d'une façon plus générale, tout avant-projet de limites d'emploi (à savoir, les dispositions en attente) actuellement dans la procédure par étapes pour le sel d'aspartame-acésulfame soit remplacé par des limites d'emploi révisées pour le sel d'aspartame-acésulfame, fournies par l'industrie alimentaire et introduites à l'étape 3 dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA, afin de définir la base de calcul appropriée à partir de laquelle ces limites d'emploi du sel d'aspartame-acésulfame dans ces catégories d'aliments sont exprimées et maintenir la cohérence entre toutes les dispositions relatives au sel d'aspartame-acésulfame (notamment entre les dispositions adoptées et celles qui se trouvent dans la procédure par étapes) et aligner pleinement toutes les provisions sur les décisions antérieures du Comité, notamment celle qu'il a prise à sa 41<sup>ème</sup> session<sup>10</sup> quand il a adopté la nouvelle note 113 et la nouvelle note 119 et les a introduites dans l'ensemble de la NGAA sans prendre la décision appropriée sur les dispositions en attente qui n'ont pas été finalisées depuis lors.

Dans le cas de la catégorie d'aliments 05.3 Gomme à mâcher (chewing gum), la limite d'emploi révisée proposée pour le sel d'aspartame-acésulfame est importante parce qu'elle reflète les décisions antérieures du Comité et la limite devra être exprimée sur la base de l'équivalent d'acésulfame potassium, à savoir avec la note 113 de la NGAA ajoutée à la disposition.

*Raisonnement concernant la disposition révisée proposée pour l'emploi du sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) dans la catégorie d'aliments 05.3 Gomme à mâcher (chewing gum)*

Il importe de noter que le tableau 2 de la NGAA du Codex en ligne inclue déjà une limite d'emploi adoptée pour l'acésulfame potassium à 5,000 mg/kg dans la catégorie 05.3 Gomme à mâcher (chewing gum) adoptée en 2007 en tant que norme Codex internationale. Il importe de noter par ailleurs que le tableau 2 de la NGAA du Codex en ligne contient déjà une limite d'emploi adoptée pour l'aspartame à 10,000 mg/kg dans la catégorie 05.3 Gomme à mâcher (chewing gum), adoptée en 2007 en tant que norme Codex internationale<sup>11</sup>. D'une façon plus générale, seules les catégories d'aliments qui comportent des limites Codex adoptées pour l'aspartame et l'acésulfame potassium devraient être examinées quant à l'emploi du sel d'aspartame-acésulfame.

Tout le raisonnement lié à l'introduction de cette modification dès la quarante-cinquième session du CCFA figure dans l'appendice I de cette lettre et est présentée conformément au règlement des « procédures pour examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires »<sup>12</sup>. Nous sommes confiants que, ce faisant, il en résultera une décision rapide et l'adoption de la disposition révisée pour la gomme à mâcher par les pays membres du Codex.

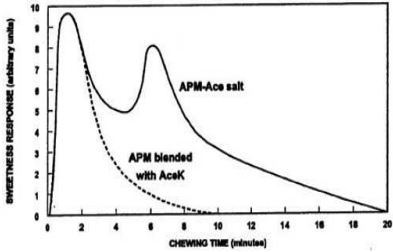
Prière de trouver ci-dessous un résumé de la proposition révisée pour le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) dans la catégorie 05.3 Gomme à mâcher (chewing gum) dans le tableau suivant:

Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Note(s)	Étape	Justification technique et aspects relevant de la sécurité sanitaire	Recommandation pour la 45 <sup>ème</sup> session du CCFA
05.3 Gomme à mâcher	5000	113	3	<b>Justification technologique et besoins:</b> Dans la gomme à mâcher, il est très important que pendant la mastication, le goût soit préservé aussi longtemps que possible.	La limite d'emploi révisée sera introduite dans le

<sup>10</sup> Voir ALINORM 09/32/12, mars 2009, Para. 95 at [http://www.codexalimentarius.org/download/report/721/al32\\_12e.pdf](http://www.codexalimentarius.org/download/report/721/al32_12e.pdf)

<sup>11</sup> Voir <http://www.codexalimentarius.net/gsaonline/foods/details.html?id=97&d-3586470-o=2&d-3586470-s=2>

<sup>12</sup> Voir le Manuel de procédure du Codex, vingtième édition, pages 58-67 (version française) disponible à <http://www.codexalimentarius.org/procedures-strategies/procedural-manual/en/>

Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Note(s)	Étape	Justification technique et aspects relevant de la sécurité sanitaire	Recommandation pour la 45 <sup>ème</sup> session du CCFA
(chewing gum)				<p>Un goût sucré de plus longue durée est une condition essentielle à cet effet. L'association des deux édulcorants dans un seul sel produit un effet synergiste unique des propriétés édulcorantes. Dans la gomme à mâcher, il est très important que le goût sucré libéré soit équilibré et préservé le plus longtemps possible, et on y parvient à l'aide du sel. Le sel d'aspartame-acésulfame n'a pas besoin d'être encapsulé, mais confère déjà un goût sucré prolongé de lui-même. De surcroît, l'emploi du sel d'aspartame-acésulfame donne un goût sucré supplémentaire peu après le début de la mastication, ce qui produit une gomme à mâcher d'un meilleur goût pour le consommateur, tel que montré dans le diagramme ci-dessous à partir d'une dégustation anonyme avec des groupes de consommateurs.</p> <p><b>Curieusement, cependant, APM-Ace fournit à la fois un goût sucré prolongé et une relance distincte du profil sucré. Cela est obtenu simplement en mélangeant l'aspartame-acésulfame dans la gomme comme tout ingrédient conventionnel. Il n'est pas nécessaire d'avoir recours à l'encapsulation. La figure II.2(6) illustre cet effet.</b></p> <p>Surprisingly, however, APM-Ace provides both a prolonged sweetness release and a distinct second boost to the sweetness profile. This is achieved simply by mixing the aspartame-acesulfame into the gum like any conventional ingredient. There is no need to resort to encapsulation. Figure II.2.4(6) gives an impression of this effect.</p>  <p><b>Figure II.2.4(6). Impression of the sweetness release profile of chewing gum sweetened with aspartame-acesulfame compared with a gum containing an equimolar amount of a blend of aspartame with acesulfame-K.</b></p> <p><b>Figure II.2(6). Illustration du profil sucré libéré de la gomme à mâcher édulcorée avec l'aspartame-acésulfame comparée à une gomme contenant une quantité équimolaire d'un mélange d'aspartame et d'acésulfame-K.</b></p> <p>Par ailleurs, il y a lieu de noter aussi que le sel d'aspartame-acésulfame est plus stable face à la décomposition en conditions d'entreposage similaires que les mélanges d'édulcorants individuels quand il est conservé en poudre et cela est utile en matière de sécurité sanitaire des aliments et pour parvenir à de bonnes pratiques de fabrication de haute qualité.</p> <p>Dernier point, et non des moindres. en raison de sa solubilité rapide et de son faible niveau hygroscopique, le sel d'aspartame-acésulfame n'est pas aussi dégradé dans les préparations sèches ou à faible teneur en humidité (comme la gomme à mâcher) que les autres édulcorants individuels et par conséquent, il joue un rôle dans le maintien du goût et des caractéristiques de l'arôme de la gomme à mâcher, ce qui constitue une caractéristique relativement pratique dans les régions éloignées où la gomme à mâcher risque de rester en rayons plus longtemps avant d'être consommée.</p> <p><u>Limite d'emploi sécuritaire:</u>  Dans les <u>hypothèses</u> prudentes suivantes (à savoir qu'elles surestiment de facto l'ingestion prévue), généralement admises pour la gomme à mâcher, selon lesquelles:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- toutes les gommes à mâcher sans sucre sont édulcorées avec le sel d'aspartame-acésulfame (ou qu'un consommateur mangera toujours la même sorte de gomme à mâcher qui contient le sel d'acésulfame-aspartame comme édulcorant);</li> <li>- le niveau présent dans la gomme à mâcher est toujours à la limite maximale autorisée approuvée par le Codex (à savoir 11 350 mg/kg exprimé en tant que sel = 5000 mg/kg exprimé en tant qu'équivalent d'acésulfame potassium = 7264 mg/kg</li> </ul>	tableau 2 (et le tableau 1) de la NGAA à l'étape 3 et proposée pour observations supplémentaires après la 45 <sup>ème</sup> session du CCFA.



Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Note(s)	Étape	Justification technique et aspects relevant de la sécurité sanitaire	Recommandation pour la 45 <sup>ème</sup> session du CCFA
				<p>exprimé en tant qu'équivalent d'aspartame);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tout le sel d'aspartame-acésulfame présent dans la gomme à mâcher est avalé et ingéré par le corps;</li> <li>- la consommation journalière de la gomme à mâcher sur la base d'une vie entière atteint 3g par jour (gros consommateur);</li> <li>- une personne moyenne pèse 60 kg pendant sa durée de vie; et,</li> <li>- sur la base des DJA du JECFA pour l'aspartame (40 mg/kg poids corporel/jour) et pour l'acésulfame potassium (15 mg/kg poids corporel/jour),</li> </ul> <p>l'ingestion journalière estimée de l'aspartame et de l'acésulfame potassium due à la consommation de gomme à mâcher serait respectivement de 0,91% de la DJA de l'aspartame et 1,66% de la DJA de l'acésulfame potassium. Ces niveaux montrent tout simplement que l'ingestion journalière due à la gomme à mâcher n'est manifestement pas la source principale d'exposition à ces édulcorants intenses à la limite proposée pour le sel d'aspartame-acésulfame de 5000 mg/kg, exprimé en tant que niveau équivalent d'acésulfame potassium</p> <p><u>Harmonisation international des règlements et garantie de pratiques loyales dans le commerce des aliments</u></p> <p>Il y a lieu de noter que le sel d'aspartame-acésulfame est déjà autorisé dans plusieurs pays dans le monde dans les produits à base de gomme à mâcher et autres confiseries, au moins dans les 27 pays membres de l'Union européenne, les États-Unis d'Amérique, la Russie, la Turquie et l'Australie-Nouvelle-Zélande.</p> <p><u>Par conséquent, ICGA déclare que l'emploi du sel d'aspartame-acésulfame dans la gomme à mâcher au niveau proposé de 5000 mg/kg exprimé sur la base de l'acésulfame potassium est technologiquement justifié, sans risque et pleinement conforme au double mandat du Codex.</u></p>	

#### Prochaines étapes

ICGA propose que tous les membres du Codex et les organisations internationales intéressées soient invités à examiner la disposition proposée révisée pour la gomme à mâcher au cours de la quarante-cinquième session du CCFA au titre du point 5f de l'ordre du jour. Si les présidents du Comité et du groupe de travail classique de pré-session acceptent, nous demandons que les examens préliminaires aient lieu pendant la pré-session du groupe de travail classique sur la NGAA afin de fournir davantage de recommandations au quarante-cinquième CCFA.

#### Conseil international des associations de fabricants de produits d'épicerie

D'après la section II: Elaboration des textes Codex – Critères régissant l'établissement des priorités des travaux (a) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce internationale qui semblent ou pourraient en découler, les travaux peuvent être classés par ordre de priorité en fonction de l'élaboration des normes. Les diverses législations nationales relatives à l'aspartame-acésulfame (SIN 962) présentent de réels obstacles au commerce international. Les entraves au commerce international pour le sel d'aspartame-acésulfame dans, par exemple, les gommes ont créé le besoin d'autres formulations qui ne sont pas optimales. Par conséquent, ICGMA demande que les nouvelles propositions suivantes soient examinées pour inclusion à l'étape 3, et soient considérées prioritaires:

05.1.2 Préparations à base de cacao (sirops):	350 mg/kg (Note 97*, Note 113**)
05.1.3 Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries):	1,000 mg/kg (Note 113)
05.1.4 Autres produits à base de cacao et de chocolat:	500 mg/kg (Note 113)
05.2.1 Confiseries dures:	500 mg/kg (Note 113)
05.2.2 Confiseries tenders:	1,000 mg/kg (Note 113)
05.2.3 Nougats et pâtes d'amande:	1,000 mg/kg (Note 113)
05.3 Gomme à mâcher (chewing-gum):	5,000 mg/kg (Note 113)
05.4 Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées:	500 mg/kg (Note 113)

\* **Note 97:** Dans le produit fini/cacao final et produits à base de chocolat.

\*\* **Note 113:** Concentration d'utilisation signalée en équivalents d'acésulfame potassium (la concentration maximale signalée peut être convertie sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,44). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec l'acésulfame potassium ou aspartame pris individuellement ne doit pas dépasser les

concentrations maximales individuelles pour l'acésulfame potassium ou l'aspartame (la concentration maximale signalée peut être convertie en équivalents d'aspartame en divisant par 0,68).

#### Justification technologique

Les édulcorants ont été identifiés en tant que technologiquement justifiés pour leur emploi dans les catégories d'aliments ci-dessus. (trente-neuvième session du CCFA, CRD1 Appendice V)

L'association de l'aspartame et de l'acésulfame dans un seul sel, à savoir aspartame-acésulfame, crée un effet synergiste unique de propriétés sucrées qui entraîne un goût sucré de plus longue durée. Le sel d'aspartame acésulfame est plus stable face à la décomposition en conditions d'entreposage similaires que les mélanges d'édulcorants individuels quand il est conservé en poudre et cela est utile en matière de sécurité sanitaire des aliments et pour parvenir à de bonnes pratiques de fabrication de haute qualité. Suite à sa solubilité rapide et de son faible niveau hygroscopique, le sel d'aspartame-acésulfame n'est pas aussi dégradé dans les préparations sèches ou à faible teneur en humidité (comme la gomme à mâcher) que les autres édulcorants individuels et par conséquent, il joue un rôle dans le maintien du goût et des caractéristiques de l'arôme de la gomme à mâcher.

#### **Association internationale pour les édulcorants (ISA)**

L'ISA souhaite soumettre les propositions suivantes de nouvelles dispositions relatives aux additifs dans la NGAA, conformément à la procédure pour l'examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA.

##### **1. Sel d'aspartame-acésulfame**

L'ISA souhaite soumettre les observations suivantes sur l'emploi du sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) dans la norme générale pour les additifs alimentaires.

L'ISA souhaite proposer au CCFA d'interrompre toute disposition en attente dans la NGAA concernant l'emploi de ces édulcorants particuliers dans ces catégories d'aliments.

Le sel d'aspartame-acésulfame fournit un nouveau vecteur pour les édulcorants aspartame et acésulfame. Comme il s'agit d'une molécule unique qui contient les édulcorants, il offre des avantages uniques aux fabricants d'aliments et de boissons.

Pour chaque catégorie d'aliments de la NGAA répertoriée ci-dessous, l'aspartame (SIN 951) et l'acésulfame K (SIN 950) sont déjà approuvés et le besoin technologique de l'emploi dans ces catégories a déjà été établi. Le besoin technologique lié à l'emploi d'édulcorants individuels pour ces catégories s'applique aussi à l'emploi du sel d'aspartame-acésulfame. L'adoption du sel d'aspartame-acésulfame offrira aux fabricants d'aliments et de boissons davantage de souplesse lors de la transformation et de la manutention suite à l'application de ces mêmes édulcorants.

Pour toutes les dispositions adoptées relatives à l'aspartame et à l'acésulfame K, les notes suivantes accompagnent les limites maximales d'emploi convenues par la Commission du Codex:

- Pour l'acésulfame: Note 188 *Ne doit pas dépasser la concentration maximale d'utilisation pour l'acésulfame potassium (SIN 950) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962).*
- Pour l'aspartame: Note 191 *Ne doit pas dépasser la concentration maximale d'utilisation pour l'aspartame (SIN 951) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962).*

L'inclusion par le Comité du Codex de ces notes lors de l'adoption des dispositions relatives à l'aspartame et à l'acésulfame K montre clairement que l'intention est d'autoriser aussi l'emploi du sel d'aspartame-acésulfame dans ces catégories.

Dans ce contexte, l'ISA souhaite soumettre les dispositions suivantes relatives à l'emploi du sel d'aspartame-acésulfame dans la NGAA:

Numéro de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Étape	Justification supplémentaire
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	2000 <i>Note 113</i>	3	Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi des édulcorants est technologiquement justifié – Annexe V, CRD 1, 39 <sup>ème</sup> CCFA, Alinorm 07/30/12
01.4.4	Produits similaires à la crème	1000 <i>Note 119</i>	3	Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi des édulcorants est technologiquement justifié – Annexe V, CRD 1, 39 <sup>ème</sup> CCFA, Alinorm 07/30/12
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	1000 <i>Note 113</i>	3	Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi des édulcorants est technologiquement justifié – Annexe V, CRD 1, 39 <sup>ème</sup> CCFA, Alinorm 07/30/12
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	1000 <i>Note 119</i>	3	

Numéro de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Étape	Justification supplémentaire
0.3	Glaces de consommation (y compris sorbets)	1000 <i>Note 119</i>	3	Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi des édulcorants est technologiquement justifié – Annexe V, CRD 1, 39 <sup>ème</sup> CCFA, Alinorm 07/30/12
04.1.2.1	Fruits surgelés	500 <i>Note 113</i>	3	
04.1.2.2	Fruits secs	500 <i>Note 113</i>	3	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	1000 <i>Note 119</i>	3	Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi des édulcorants est technologiquement justifié – Annexe V, CRD 1, 39 <sup>ème</sup> CCFA, Alinorm 07/30/12
04.1.2.7	Fruits confits	500 <i>Note 113</i>	3	Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi des édulcorants est technologiquement justifié – Annexe V, CRD 1, 39 <sup>ème</sup> CCFA, Alinorm 07/30/12
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	350 <i>Note 113</i>	3	Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi des édulcorants est technologiquement justifié – Annexe V, CRD 1, 39 <sup>ème</sup> CCFA, Alinorm 07/30/12
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	350 <i>Note 113</i>	3	Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi des édulcorants est technologiquement justifié – Annexe V, CRD 1, 39 <sup>ème</sup> CCFA, Alinorm 07/30/12
04.1.2.12	Fruits cuits	500 <i>Note 113</i>	3	Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi des édulcorants est technologiquement justifié – Annexe V, CRD 1, 39 <sup>ème</sup> CCFA, Alinorm 07/30/12
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	350 <i>Note 113</i> <i>Note 97</i>	3	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	350 <i>Note 113</i> <i>Note 97</i>	3	Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi des édulcorants est technologiquement justifié – Annexe V, CRD 1, 39 <sup>ème</sup> CCFA, Alinorm 07/30/12
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	1000 <i>Note 113</i>	3	Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi des édulcorants est technologiquement justifié – Annexe V, CRD 1, 39 <sup>ème</sup> CCFA, Alinorm 07/30/12
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	500 <i>Note 113</i>	3	Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi des édulcorants est technologiquement justifié – Annexe V, CRD 1, 39 <sup>ème</sup> CCFA, Alinorm 07/30/12
05.2.1	Confiseries dures	500 <i>Note 113</i>	3	Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi des édulcorants est technologiquement justifié – Annexe V, CRD 1, 39 <sup>ème</sup> CCFA, Alinorm 07/30/12
05.2.2	Confiseries tendres	1000 <i>Note 113</i>	3	Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi des édulcorants est technologiquement justifié – Annexe V, CRD 1, 39 <sup>ème</sup> CCFA, Alinorm 07/30/12
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	1000 <i>Note 113</i>	3	Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi des édulcorants est technologiquement justifié – Annexe V, CRD 1, 39 <sup>ème</sup> CCFA, Alinorm 07/30/12
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	5000 <i>Note 113</i>	3	Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi des édulcorants est technologiquement justifié – Annexe V, CRD 1, 39 <sup>ème</sup> CCFA, Alinorm 07/30/12. Le sel d'aspartame-acésulfame confère une meilleure stabilité aux produits à base de gomme à mâcher finis en évitant le besoin d'encapsuler les édulcorants, éliminant ainsi une étape supplémentaire dans le procédé de fabrication pour les fabricants. Le sel d'aspartame-acésulfame forme un lien plus fort avec les bases de gomme permettant au goût sucré et à l'arôme de durer plus longtemps dans les produits finis. L'ISA soutient la justification technologique détaillée pour cette catégorie d'aliments fournie par l'ICGA.
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	500 <i>Note 113</i>	3	Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi des édulcorants est technologiquement justifié – Annexe V, CRD 1, 39 <sup>ème</sup> CCFA, Alinorm 07/30/12

Numéro de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Étape	Justification supplémentaire
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	1000 <i>Note 119</i>	3	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	350 <i>Note 113</i>	3	Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi des édulcorants est technologiquement justifié – Annexe V, CRD 1, 39 <sup>ème</sup> CCFA, Alinorm 07/30/12
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	1000 <i>Note 113</i>	3	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans).	350 <i>Note 113</i>	3	Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi des édulcorants est technologiquement justifié – Annexe V, CRD 1, 39 <sup>ème</sup> CCFA, Alinorm 07/30/12
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	1000 <i>Note 113</i> <i>Note 159</i>	3	Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi des édulcorants est technologiquement justifié – Annexe V, CRD 1, 39 <sup>ème</sup> CCFA, Alinorm 07/30/12
14.1.3.2	Nectar de légume	350 <i>Note 113</i>	3	Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi des édulcorants est technologiquement justifié – Annexe V, CRD 1, 39 <sup>ème</sup> CCFA, Alinorm 07/30/12
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	350 <i>Note 113</i> <i>Note 127</i>	3	Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi des édulcorants est technologiquement justifié – Annexe V, CRD 1, 39 <sup>ème</sup> CCFA, Alinorm 07/30/12
14.1.4	Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	600 <i>Note 119</i>	3	Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi des édulcorants est technologiquement justifié – Annexe V, CRD 1, 39 <sup>ème</sup> CCFA, Alinorm 07/30/12
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao	600 <i>Note 119</i> <i>Note 160</i>	3	

<p><b>Note 97</b> Dans le produit fini/cacao final et produits à base de chocolat</p> <p><b>Note 113</b> Concentration d'utilisation signalée en équivalents d'acésulfame potassium (la concentration maximale signalée peut être convertie sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,44). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec l'acésulfame potassium ou aspartame pris individuellement ne doit pas dépasser les concentrations maximales individuelles pour l'acésulfame potassium ou l'aspartame (la concentration maximale signalée peut être convertie en équivalents d'aspartame en divisant par 0,68).</p> <p><b>Note 119</b> Concentration d'utilisation signalée en équivalents d'aspartame (la concentration maximale signalée peut être convertie sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,64). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec l'aspartame ou l'acésulfame potassium pris individuellement ne doit pas dépasser les concentrations maximales individuelles pour l'aspartame ou l'acésulfame potassium (la concentration maximale signalée peut être convertie en équivalents d'acésulfame potassium en multipliant par 0,68).</p> <p><b>Note 159</b> Utilisation dans sirop de crêpe et d'érable.</p> <p><b>Note 127</b> Comme servi au consommateur.</p> <p><b>Note 160</b> Utilisation dans les produits prêts à être consommés et pré-mélangés pour les produits prêts à être consommés uniquement.</p> <p><b>Note 188</b> Ne doit pas dépasser la concentration maximale d'utilisation pour l'acésulfame potassium (SIN 950) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962).</p> <p><b>Note 191</b> Ne doit pas dépasser la concentration maximale d'utilisation pour l'aspartame (SIN 951) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962).</p>
--

Conformément à la section 3.2 du Préambule de la NGA, l'ISA présenterait la justification suivante de l'emploi du sel d'aspartame-acésulfame, comme suit:

Le sel d'aspartame-acésulfame est utilisé en tant qu'édulcorant intense dans les aliments et les boissons pour offrir au consommateur des options de goût sucré à teneur en calories plus faible que les denrées édulcorées avec du sucre.

Le sel d'aspartame-acésulfame a été évalué par le JECFA et a été approuvé en tant que sans risque. Selon le JECFA, « Les DJA pour l'aspartame (0-40 mg/kg pc) établies à la vingt-cinquième réunion du JECFA (1981) et pour l'acésulfame K (0-15 mg/kg pc) établie à la trente-septième réunion du JECFA (1990) couvrent les fractions d'aspartame et d'acésulfame du sel ». La norme JECFA pour les additifs alimentaires relative au sel d'aspartame-acésulfame est incluse dans l'**Appendice I**.

L'emploi du sel d'aspartame-acésulfame ne trompe pas le consommateur compte tenu que sa présence doit toujours être indiquée sur la liste des ingrédients.

La fonction technologique est « édulcorant ».

L'emploi du sel d'aspartame-acésulfame offre aux consommateurs des aliments et des boissons moins caloriques qui sont utiles aux consommateurs qui souhaitent contrôler leur poids. Les édulcorants intenses conviennent aussi aux diabétiques car ils n'ont aucun impact sur les taux d'insuline et de glycémie.

## 2. Sucralose

L'ISA souhaite soumettre la disposition suivante pour l'emploi du sucralose (SIN 955):

Numéro de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Étape	Justification supplémentaire
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	400	3	Le sucralose permet de fabriquer les produits similaires au lait et à la crème pré-sucrés dans ajouter d'hydrates de carbone, d'arômes ou autres aliments. L'ajout d'hydrates de carbone à ces produits pourrait entraîner le brunissement et altérer l'apparence du produit et une perte de la valeur des protéines alors que le sucralose reste inerte. C'est une catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi des édulcorants est technologiquement justifié –Annexe V, CRD 1, 39 <sup>ème</sup> CCFA, Alinorm 07/30/12. Plusieurs autres édulcorants sont déjà approuvés dans cette catégorie dans la NGAA, y compris l'aspartame et l'acésulfame K. Le sucralose est utilisé dans les applications alimentaires de cette catégorie au Japon. Sur la base de la norme de l'emploi japonais, l'ISA demanderait la limite maximale de 400mg/kg pour le sucralose dans cette catégorie.

Conformément à la section 3.2 du Préambule de la NGAA, l'ISA présenterait la justification suivante pour l'emploi du sucralose comme suit:

Le sucralose est utilisé en tant qu'édulcorant intense dans les aliments et les boissons pour offrir au consommateur des options de goût sucré à teneur en calories plus faible que les denrées édulcorées avec du sucre.

Le sucralose a été évalué par le JECFA et a été approuvé en tant que sans risque. La DJA de 0-15 mg/kg pc a été établie à la trente-septième réunion du JECFA (1990). La norme JECFA pour les additifs alimentaires relative au sucralose est incluse dans l'**Appendice II**.

L'emploi du sucralose ne trompe pas le consommateur compte tenu que sa présence doit toujours être indiquée sur la liste des ingrédients.

La fonction technologique est « édulcorant ».

L'emploi du sucralose offre aux consommateurs des aliments et des boissons moins caloriques qui sont utiles aux consommateurs qui souhaitent contrôler leur poids. Les édulcorants intenses conviennent aussi aux diabétiques car ils n'ont aucun impact sur les taux d'insuline et de glycémie.

## 3. Néotame

L'ISA souhaite soumettre les dispositions suivantes pour l'emploi du néotame (SIN 961):

Numéro de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Étape	Justification supplémentaire
14.1.3.1	Nectar de fruit	65	3	C'est une catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi des édulcorants est technologiquement justifié –Annexe V, CRD 1, 39 <sup>ème</sup> CCFA, Alinorm 07/30/12. Les produits dans ces catégories d'application sont généralement soumis à un traitement thermique (pasteurisation). La stabilité robuste du néotame en températures élevées permet une souplesse supplémentaire lors de la transformation – quand les fabricants d'aliments devraient sinon ajouter davantage d'édulcorant plus tard dans la transformation pour prévenir la perte du goût sucré.
14.1.3.3	Concentrés pour nectar de fruit	65	3	C'est une catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi des édulcorants est technologiquement justifié –Annexe V, CRD 1, 39 <sup>ème</sup> CCFA, Alinorm 07/30/12. Les produits dans ces catégories d'application sont généralement soumis à un traitement thermique (pasteurisation). La stabilité robuste du néotame en températures élevées permet une souplesse supplémentaire lors de la transformation – quand les fabricants d'aliments devraient sinon ajouter davantage d'édulcorant plus tard dans la transformation pour prévenir la perte du goût sucré.

Conformément à la section 3.2 du Préambule de la NGAA, l'ISA présenterait la justification suivante pour l'emploi du néotame, comme suit:

Le néotame est utilisé en tant qu'édulcorant intense dans les aliments et les boissons pour offrir au consommateur des options de goût sucré à teneur en calories plus faible que les denrées édulcorées avec du sucre.

Le néotame a été évalué par le JECFA et a été approuvé en tant que sans risque. La DJA de 0-2 mg/kg pc a été établie à la soixante et unième réunion du JECFA (2003). La norme JECFA pour les additifs alimentaires relative au néotame est incluse dans l'**Appendice III**.

L'emploi du néotame ne trompe pas le consommateur compte tenu que sa présence doit toujours être indiquée sur la liste des ingrédients.

La fonction technologique est « édulcorant ».

L'emploi du néotame offre aux consommateurs des aliments et des boissons moins caloriques qui sont utiles aux consommateurs qui souhaitent contrôler leur poids. Les édulcorants intenses conviennent aussi aux diabétiques car ils n'ont aucun impact sur les taux d'insuline et de glycémie.