

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES****COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES****Quarante-sixième session****Hong Kong, Chine, 17-21 mars 2014****RECOMMANDATIONS DE NOUVELLES DISPOSITIONS Y COMPRIS CELLES CONCERNANT LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 16.0 « ALIMENTS PRÉPARÉS », ET RÉVISION DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES EXISTANTES (FONDÉES SUR LES RÉPONSES À LA CL 2012/5-FA, PARTIE B, POINTS 9 ET 10)**

Préparé par un groupe électronique de travail dirigé par les États-Unis d'Amérique, avec la collaboration de l'Union européenne, du Japon, de l'Iran, de la Malaisie, de la Norvège, de la Russie, de l'Espagne, de la Thaïlande, du Royaume-Uni, de CCTA, EFEMA, ELC, IACM, ICBA, ICGMA, IDF, NATCOL

Généralités

1. À sa 44^{ème} session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) a transmis le titre et le descripteur révisés de la catégorie d'aliments 16.0 à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 8.¹ Suite à cette révision, le Comité a par ailleurs recommandé la révocation ou l'interruption de toutes les dispositions dans la catégorie d'aliments 16.0.² À sa 44^{ème} session, le CCFA a également distribué une lettre circulaire (CL 2012/5-FA, partie B, point 9) demandant des propositions de nouvelles dispositions pour l'emploi des additifs alimentaires dans cette catégorie d'aliments afin d'inscrire dans la catégorie d'aliments 16.0 des dispositions correspondant au titre et au descripteur révisés.³
2. À sa 44^{ème} session, le CCFA a distribué une lettre circulaire (CL 2012/5-FA, partie B, point 10) demandant des propositions de dispositions nouvelles ou révisées pour la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) à soumettre conformément aux *Procédures pour l'examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires*.⁴
3. À sa 45^{ème} session, en raison des contraintes de temps, le CCFA n'a pas pu examiner les propositions de dispositions nouvelles pour inclusion dans la catégorie d'aliments 16.0, ni les propositions de dispositions relatives aux nouveaux additifs et les révisions des dispositions existantes de la NGAA. Par conséquent, le Comité est convenu de demander au groupe de travail électronique sur la NGAA pour le 46^{ème} CCFA de préparer des recommandations pour l'entrée de nouvelles dispositions et la révision des dispositions existantes de la NGAA.⁵

Document de travail

4. Le groupe de travail électronique pour le 46^{ème} CCFA a fait part de ses observations sur les dispositions nouvelles proposées pour inclusion dans la NGAA à l'étape 2 qui ont été soumises en réponse à CL 2012/5-FA, partie B, points 9 et 10.⁶ Concernant ces observations, si le Comité convient d'une recommandation pour inclusion dans la NGAA à l'étape 2, la disposition sera maintenue dans la NGAA à l'étape 2 et distribuée pour observation complète à l'étape 3 à une date future quand l'ordre du jour du Comité le permettra. Par contre, si le Comité convient que l'information soumise est insuffisante pour soutenir l'inclusion de la disposition dans la NGAA à l'étape 2, le Comité rejettera la disposition proposée. Lors de la compilation des observations, le groupe de travail électronique a remarqué que de nombreuses

¹ REP 12/FA par. 114 et annexe X.

² REP 12/FA par. 114 et annexes VII et VIII.

³ REP 12/FA, par. 115.

⁴ REP 12/FA, par. 87.

⁵ REP 12/FA, par. 100.

⁶ CX/FA 13/45/11, CX/FA 13/45/12, FA/45 CRD 6, et FA/45 CRD 12.

observations s'appuyaient sur les critères spécifiques à la section 3.2 du Préambule de la NGAA. Cependant, dans les *Procédures pour l'examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA),⁷ l'étape correcte pour soumettre des observations en relation avec les critères spécifiques à la section 3.2 est au moment où l'avant-projet de disposition est distribué pour observation à l'étape 3.

5. L'annexe 1 du présent document présente les recommandations (de rejet ou d'inclusion dans la NGAA à l'étape 2) des dispositions nouvelles proposées pour inclusion dans la NGAA à l'étape 2 qui ont été soumises en réponse à CL 2012/5-FA, partie B, points 9 et 10.⁶ Les recommandations présentées dans l'annexe 1 ne relèvent pas d'un consensus sur les observations du groupe de travail électronique. Ces recommandations dépendent plutôt de l'information fournie sur la disposition, qui doit être conforme aux conditions minimales d'inclusion d'une disposition relative à un additif alimentaire dans la NGAA: (i) l'additif a une dose journalière admissible (DJA) établie par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA); (ii) l'additif est inclus dans le Système international de numérotation (SIN); et (iii) les observations soumises suite à la première circulaire indiquent que l'additif est utilisé dans le commerce international (à savoir que l'additif est utilisé dans la catégorie d'aliments par plusieurs autres membres du Codex).

6. L'annexe 1 ne contient pas les propositions de dispositions nouvelles ni la révision des dispositions existantes dans la NGAA qui ont été soumises en réponse à CL 2012/5-FA, partie B, points 9 et 10, qui sont prévues pour examen à la 46^{ème} session du CCFA en tant que points de l'ordre du jour. Elles concernent les dispositions dans la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins) et ses sous-catégories (traitées au point 5(c) de l'ordre du jour, les dispositions relatives à l'aspartame (SIN 951) et les sels d'aspartame-acésulfame (SIN 962) (traitées au point 5(g) de l'ordre du jour), et les dispositions relatives à la nisine (SIN 234) (traitées au point 5(f) de l'ordre du jour).

7. Le groupe de travail électronique pour la 46^{ème} session du CCFA a par ailleurs fait part de ses observations sur les propositions de révision ou de révocation des dispositions existantes dans la NGAA, soumises en réponse à CL 2012/5-FA, partie B, point 10.⁸ Ces observations permettront au 46^{ème} CCFA de recommander si la proposition pourra être incluse ou non dans un appendice qui sera maintenu jusqu'à ce que le Comité distribue la recommandation sur la proposition existante pour observation finale. Si le Comité convient de l'inclusion de la recommandation dans un appendice, la recommandation pour la révision ou la révocation sera maintenue et actualisée chaque année dans un appendice au rapport du groupe de travail électronique. Les révisions recommandées contenues dans l'appendice seront distribuées pour observation finale par le Comité à une date ultérieure quand l'ordre du jour du CCFA le permettra. Si le Comité convient que l'information fournie pour soutenir le maintien de la proposition de révision ou de révocation est insuffisante, le Comité rejettera la proposition.

8. L'annexe 2 du présent document contient les recommandations (de rejet ou de maintien de la proposition de révision/révocation dans un appendice distinct) sur les propositions de révision ou de révocation des dispositions existantes dans la NGAA soumises en réponse à CL 2012/5-FA, partie B, point 10.⁸ Les recommandations contenues dans l'annexe 2 reposent sur le consensus établi entre les observations du groupe de travail électronique pour le 46^{ème} CCFA et les observations soumises avec la proposition d'origine. Ces recommandations relèvent de l'approche du « poids de la preuve »; à savoir que les observations contenant des justifications ont été privilégiées par rapport aux observations ne contenant aucune justification de soutien.

9. Les conventions suivantes ont été utilisées pour l'élaboration du présent document:

- Les annexes sont présentées selon le modèle du tableau 1 de la NGAA (l'information est présentée par ordre alphabétique des noms des additifs alimentaires).
- Quand la proposition est de déplacer une disposition relative à l'additif alimentaire d'une sous-catégorie dans une catégorie d'aliments parent, la disposition d'origine dans la sous-catégorie apparaît ~~biffée~~ et la disposition nouvelle dans la catégorie parent apparaît en **caractères gras** sans inscrire d'étape dans la colonne « Étape/adoptée ».
- Quand la proposition est de réviser une disposition adoptée existante, toute information dans la disposition d'origine qui est proposée pour révision apparaît ~~biffée~~. Toute information nouvelle qui est proposée pour addition à une disposition existante apparaît en **caractères gras**.
- Quand la proposition est de révoquer une disposition adoptée, la disposition entière apparaît ~~biffée~~.

⁷ Manuel de procédure du Codex, 21^{ème} édition (2013), Section II: Élaboration des normes Codex et textes apparentés, p. 58.

⁸ CX/FA 13/45/12, FA/45 CRD 6 et FA/45 CRD 12.

Annexe 1: Nouvelles propositions (y compris pour la catégorie d'aliments 16.0) pour inclusion dans la NGAA à l'étape 2⁹

Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras (SIN 472a)						
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations soumises pour les membres du groupe de travail électronique	Recommandation du groupe de travail électronique
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		EFEMA, IFAC: en tant qu'épaississant	<p>UE: « en tant qu'épaississant » n'est pas une justification suffisante. Une autorisation générale dans les aliments ne fournit pas d'information sur l'emploi dans cette catégorie précise d'aliments. Les différences entre les pâtes et les nouilles devraient être prises en compte.</p> <p>Japon, Russie, Espagne, Royaume-Uni: information insuffisante</p> <p>États-Unis: l'additif est autorisé aux États-Unis dans les aliments de façon générale</p> <p>EFEMA, ELC: soutiennent l'inclusion dans la NGAA à l'étape 2. La disposition proposée serait alignée sur la législation de l'UE (l'emploi de SIN 472a est autorisé par les critères QS dans les nouilles conformément au règlement (UE) no 1129/2011).</p>	<p>Inclure dans la NGAA à l'étape 2 - L'additif est dans le SIN, a été évalué par le JECFA, et les observations indiquent que l'additif est utilisé dans cette catégorie d'aliments par plusieurs États membres du Codex</p>

Adipate de diamidonacétylaté (SIN 1422)						
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations soumises pour les membres du groupe de travail électronique	Recommandation du groupe de travail électronique
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		ICGMA: en tant qu'épaississant	<p>UE, Iran, Russie, Espagne, Royaume-Uni: information insuffisante</p>	<p>Rejeter – aucune information n'a été fournie sur l'emploi de cet additif dans cette catégorie d'aliments par les États membres du</p>

⁹ Cette annexe contient les propositions qui ont été soumises en réponse à CL 2012/5-FA, partie B, points 9 et 10. Il ne contient pas les propositions soumises en réponse à CL 2012/5-FA qui seront examinées dans le cadre des autres points de l'ordre du jour de la 46^{ème} session du CCFA. Il s'agit des propositions de dispositions pour la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins) et ses sous-catégories (traitées au point 5(c) de l'ordre du jour), propositions de dispositions pour l'aspartame (SIN 951) et les sels d'aspartame-acésulfame (SIN 962) (traitées au point 5(g) de l'ordre du jour), ou les propositions pour la nisine (SIN 234) traitées au point 5(f) de l'ordre du jour).

						Codex
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF		ICGMA: en tant qu'épaississant	UE, Iran, Japon, Espagne, Royaume-Uni: information insuffisante Russie: Soutien la proposition seulement pour les pâtes sans gluten et/ou destinées aux régimes hypoprotéinés. ELC: soutient l'inclusion dans la NGAA à l'étape 2	Inclure dans la NGAA à l'étape 2 - L'additif est dans le SIN, a été évalué par le JECFA, et les observations indiquent que l'additif est utilisé dans cette catégorie d'aliments par plusieurs États membres du Codex

Phosphate de diamidon acétylé (SIN 1414)						
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Max Level (mg/kg)	Notes	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations soumises pour les membres du groupe de travail électronique	Recommandation du groupe de travail électronique
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		ICGMA: emploi en tant qu'épaississant	UE, Iran, Japon, Russie, Espagne, Royaume-Uni: information insuffisante	Rejeter – aucune information n'a été fournie sur l'emploi de cet additif dans cette catégorie d'aliments par les États membres du Codex
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF		ICGMA: emploi en tant qu'épaississant	UE, Iran, Japon, Espagne, Royaume-Uni: information insuffisante Russie: Soutient la proposition seulement pour les pâtes sans gluten et/ou destinées aux régimes hypoprotéinés. ELC: soutient l'inclusion dans la NGAA à l'étape 2	Inclure dans la NGAA à l'étape 2 - L'additif est dans le SIN, a été évalué par le JECFA, et les observations indiquent que l'additif est utilisé dans cette catégorie d'aliments par plusieurs États membres du Codex

Sulfate d'aluminium (SIN 520)						
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations soumises pour les membres du groupe de travail électronique	Recommandation du groupe de travail électronique
10.2.1	Produits à base d'œufs	100	6 ¹⁰	ICGMA: en tant qu'émulsifiant – contre	Iran, Malaisie, Norvège, Russie, Espagne,	Inclure dans la NGAA à

¹⁰**Note 6:** En tant qu'aluminium.

	liquides			la coagulation des protéines (inhibiteur de cristallisation). L'aluminium se lie aux protéines de l'œuf pour faciliter le maintien de la solubilité des protéines pendant le processus de pasteurisation/chauffage. Thaïlande, Indonésie: rejeter. L'emploi d'additifs alimentaires contenant de l'aluminium devrait être réduit.	Thaïlande, Royaume-Uni: information insuffisante. L'emploi des additifs contenant de l'aluminium devrait être limité. Norvège: le sulfate d'aluminium n'a pas la fonction technologique SIN d' « émulsifiant ». Espagne: La Limite maximale proposée doit être révisée et certaines restrictions appliqués. Les sulfates d'aluminium (E 520-523) sont autorisés dans l'UE à 30 mg/kg (en tant qu'aluminium) « seulement dans le blanc d'œuf » et E 520 est aussi autorisé à 25 mg/kg (en tant qu'aluminium) « seulement dans le blanc d'œuf liquide pour les mousses d'œuf ».	L'étape 2 - L'additif est dans le SIN, a été évalué par le JECFA, et les observations indiquent que l'additif est utilisé dans cette catégorie d'aliments par plusieurs États membres du Codex Inclure dans la NGAA à l'étape 2 - L'additif est dans le SIN, a été évalué par le JECFA, et les observations indiquent que l'additif est utilisé dans cette catégorie d'aliments par plusieurs États membres du Codex
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	100	6			

Hydroxyde d'ammonium (SIN 527)

Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations soumises pour les membres du groupe de travail électronique	Recommandation du groupe de travail électronique
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	BPF		Brésil: les régulateurs de l'acidité ne sont généralement pas justifiés dans cette catégorie d'aliments. Cependant, l'hydroxyde d'ammonium est nécessaire pour le traitement en surface des fruits frais. L'emploi est concomitant avec les agents d'enrobage, notamment les cires, pour lesquels plusieurs sont autorisés dans cette sous-catégorie. La fonction technologique « support » pourrait être ajoutée au SIN 527. Le Brésil proposera d'ajouter la fonction « support » pour SIN 527 au groupe de travail électronique sur le SIN.	UE, Norvège, Royaume-Uni: s'il est support d'un agent d'enrobage, l'emploi pourrait être en tant qu'additif dans un additif. Les décisions devraient être reportées jusqu'à l'examen du point 7(b) de l'ordre du jour. Iran, Russie: information insuffisante Espagne: l'emploi est-il conforme à la définition de « support »?	Inclure dans la NGAA à l'étape 2 - L'additif est dans le SIN, a été évalué par le JECFA, et les observations indiquent que l'additif est utilisé dans cette catégorie d'aliments par plusieurs États membres du Codex

Extraits de rocou, base de bixine (SIN 160b(i))

Catégorie d'aliments	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la	Observations soumises pour les membres du groupe de travail électronique	Recommandation du groupe de travail
----------------------	---------------------------------	-----------------	-------	---	--	-------------------------------------

no.		(mg/kg)		proposition		électronique
16.0	Aliments préparés	200	8 ¹¹	<p>ICGMA: Restaurer la couleur jaune aux aliments préparés. Les colorants sont utilisés pour normaliser la couleur d'un produit alimentaire ou conférer la couleur jaune à l'aliment. Colorant des repas pour four à micro-ondes) par ex., ravioli au bœuf en sauce tomate à la viande; aliments composites au poulet et aux nouilles; produits à base de riz aromatisé au poulet et de légumes; ravioli aux épinards et fromage).</p> <p>Inde: Toute disposition relative aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 16 doit spécifier l'aliment préparé et non l'emploi général. La proposition d'inclure les extraits de rocou dans la catégorie d'aliments 16 devrait être reliée aux aliments préparés précis pour lesquels l'emploi est proposé.</p> <p>Union africaine: Nous soutenons la liste proposée des additifs alimentaires pour emploi dans la catégorie des aliments préparés et l'évaluation des limites maximales proposées. Nous examinerons les limites maximales après évaluation et recommandations du JECFA. Davantage de données scientifiques sont nécessaires pour justifier les limites maximales proposées.</p>	<p>UE, Espagne: fournir l'information expliquant pourquoi l'emploi ne peut pas être couvert dans les catégories d'aliments 1 à 15. Est-ce que l'emploi restaure la couleur ou la confère?</p> <p>Japon, Russie, Royaume-Uni, Norvège: Préciser l'aliment concerné.</p> <p>Natcol, IACM: Inclure dans la NGAA à l'étape 2</p>	<p>Rejeter – aucune information n'a été fournie sur l'emploi de cet additif dans cette catégorie d'aliments par les États membres du Codex</p>

Extraits de rocou, base de norbixine (SIN160b(ii))

Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations soumises pour les membres du groupe de travail électronique	Recommandation du groupe de travail électronique
16.0	Aliments préparés	200	185 ¹²	ICGMA: Restaurer la couleur jaune aux	UE, Espagne: fournir l'information expliquant	

¹¹**Note 8:** En tant que bixine.

¹²**Note 185:** En tant que norbixine.

				<p>aliments préparés. Les colorants sont utilisés pour normaliser la couleur d'un produit alimentaire ou conférer la couleur jaune à l'aliment. Colorant des repas pour four à micro-ondes) par ex., ravioli au bœuf en sauce tomate à la viande; aliments composites au poulet et aux nouilles; produits à base de riz aromatisé au poulet et de légumes; ravioli aux épinards et fromage).</p> <p>Inde: Toute disposition relative aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 16 doit spécifier l'aliment préparé et non l'emploi général. La proposition d'inclure les extraits de rocou dans la catégorie d'aliments 16 devrait être reliée aux aliments préparés précis pour lesquels l'emploi est proposé</p> <p>Union africaine: Nous soutenons la liste proposée des additifs alimentaires pour emploi dans la catégorie des aliments préparés et l'évaluation des limites maximales proposés. Nous examinerons les limites maximales après évaluation et recommandations du JECFA. Davantage de données scientifiques sont nécessaires pour justifier les limites maximales proposées.</p>	<p>pourquoi l'emploi ne peut pas être couvert dans les catégories d'aliments 1 à 15. Est-ce que l'emploi restaure la couleur ou la confère? La DJA pour la norbixine et ses sels est 0 – 0,6 mg/kg et l'emploi dans les "aliments préparés" trop vaste</p> <p>Japon, Russie, Royaume-Uni, Norvège: Préciser l'aliment concerné.</p> <p>Natcol, IACM: Inclure dans la NGAA à l'étape 2</p> <p>\</p>	<p>Rejeter – aucune information n'a été fournie sur l'emploi de cet additif dans cette catégorie d'aliments par les États membres du Codex</p>
--	--	--	--	---	--	---

Brun HT (SIN 155)						
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations soumises pour les membres du groupe de travail électronique	Recommandation du groupe de travail électronique
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	5000		<p>UE: Pour conférer une quantité efficace de couleur. Utilisé seulement pour les enveloppes de certaines saucisses.</p> <p>Mali, Union africaine: Nous soutenons l'établissement des limites maximales pour les additifs alimentaires</p>	<p>UE, Espagne, Royaume-Uni: Inclure dans la NGAA à l'étape 2. Une justification technique plus détaillée est fournie dans CX/FA 13/45/12.</p> <p>Iran, Malaisie: rejeter</p> <p>Russie: soutient la limite maximale de 500</p>	<p>Inclure dans la NGAA à l'étape 2 - L'additif est dans le SIN, a été évalué par le JECFA, et les observations indiquent que l'additif est utilisé</p>

				<p>conformément aux procédures du Codex. La limite maximale pour Brun HT (SIN 155) de 5000 mg/kg dans les enveloppes comestibles devrait être interrompue. L'emploi répandu d'additifs dans différents produits alimentaires devrait tenir compte de la possibilité de dépasser le niveau acceptable d'ingestion (DJT), notamment pour les groupes vulnérables. La limite maximale proposée pour les enveloppes comestibles devrait tenir compte du fait que l'aliment enveloppé peut contenir le même additif et par conséquent, la limite maximale proposée pour les enveloppes comestibles devrait être interrompue en attendant la conclusion sur l'additif alimentaire dans la catégorie 08.0 à l'étape 7.</p> <p>Indonésie: N'approuve pas l'emploi de l'additif dans la catégorie d'aliments 08.4.</p> <p>Information générale: 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 (« Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, légumes, viande ou poisson ») à l'étape 7.</p>	<p>mg/kg seulement pour les décorations et les enrobages.</p> <p>Thaïlande: ne soutient pas la limite maximale de 5000 mg/kg - une quantité élevée de colorant dans les enveloppes comestibles peut induire en erreur le consommateur.</p> <p>Malaisie: la disposition devrait être interrompue en attendant la décision sur l'emploi de l'additif alimentaire dans la catégorie d'aliments 08.0 (actuellement à l'étape 7).</p> <p>CCTA: la fabrication d'enveloppes encore plus fines exige des concentrations en poids du colorant plus élevées car l'enveloppe est moins importante. Les colorants sont utilisés seulement pour des applications spécifiques pour mieux répondre aux attentes du consommateur. L'enveloppe représente moins de 1% de la saucisse finale.</p> <p>IACM: soutient l'inclusion dans la NGAA à l'étape 2.</p>	<p>dans cette catégorie d'aliments par plusieurs États membres du Codex</p>
--	--	--	--	--	--	---

Sulfate de calcium (SIN 516)						
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations soumises pour les membres du groupe de travail électronique	Recommandation du groupe de travail électronique
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		ICGMA: en tant qu'épaississant	<p>UE, Iran: l'information sur l'emploi est insuffisante.</p> <p>Norvège, Espagne: Le sulfate de calcium n'a pas la fonction technologique d' « épaississant » dans le SIN.</p>	Inclure dans la NGAA à l'étape 2 - L'additif est dans le SIN, a été évalué par le JECFA, et les observations indiquent

					Russie, Royaume-Uni, Malaisie, ELC: soutiennent l'inclusion dans la NGAA à l'étape 2.	que l'additif est utilisé dans cette catégorie d'aliments par plusieurs États membres du Codex
--	--	--	--	--	--	--

Carraghénane (SIN 407)						
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations soumises pour les membres du groupe de travail électronique	Recommandation du groupe de travail électronique
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		Marinalg: Pour être compatible avec la norme Codex 243-2003 Indonésie: Approuve la proposition.	UE, Japon, Malaisie, Russie, Espagne, Royaume-Uni, ELC, IDF, Marinalg: soutiennent l'inclusion dans la NGAA à l'étape 2. Iran: L'information sur l'emploi est insuffisante.	Inclure dans la NGAA à l'étape 2 - L'additif est dans le SIN, a été évalué par le JECFA, et les observations indiquent que l'additif est utilisé dans cette catégorie d'aliments par plusieurs États membres du Codex

Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras (SIN 472c)						
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations soumises pour les membres du groupe de travail électronique	Recommandation du groupe de travail électronique
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		EFEMA, IFAC: en tant qu'épaississant	UE, Iran, Japon, Russie, Espagne, Royaume-Uni: l'information sur l'emploi est insuffisante. Norvège: Cet additif alimentaire n'a pas la fonction technologique d' « épaississant » dans le SIN. Espagne: nécessaire dans les pâtes ou seulement dans les nouilles? EFEMA, ELC soutiennent la proposition d'inclusion dans la NGAA. SIN 472c est utilisé dans les nouilles dans certains pays membres du Codex. Qui plus est, la disposition proposée serait alignée sur la législation de l'UE (l'emploi de SIN 472c est autorisé par les critères QS dans les nouilles, conformément à la réglementation (UE) no 1129/2011).	Inclure dans la NGAA à l'étape 2 - L'additif est dans le SIN, a été évalué par le JECFA, et les observations indiquent que l'additif est utilisé dans cette catégorie d'aliments par plusieurs États membres du Codex

Dextrines, amidon torréfié (SIN 1400)						
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations soumises pour les membres du groupe de travail électronique	Recommandation du groupe de travail électronique
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF		ICGMA: Emploi en tant qu'épaississant Indonésie: Approuve la proposition	UE, Iran, Japon, Espagne, Royaume-Uni: l'information sur l'emploi est insuffisante. La disposition devrait spécifier si l'emploi est à la fois pour les pâtes et les nouilles. Russie: Approuve la proposition seulement pour les pâtes et les nouilles sèches et produits similaires à base de farine de blé tendre EFEMA, ELC soutiennent cette proposition pour inclusion dans la NGAA à l'étape 2.	Inclure dans la NGAA à l'étape 2 - L'additif est dans le SIN, a été évalué par le JECFA, et les observations indiquent que l'additif est utilisé dans cette catégorie d'aliments par plusieurs États membres du Codex
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		ICGMA: Emploi en tant qu'épaississant Indonésie: Approuve la proposition	UE: l'information sur l'emploi est insuffisante Malaisie, Russie, Espagne, Royaume-Uni, ELC: soutiennent cette proposition pour inclusion dans la NGAA à l'étape 2.	
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		ICGMA: Emploi en tant qu'épaississant Indonésie: Approuve la proposition	UE: l'information sur l'emploi est insuffisante Malaisie, Russie, Espagne, Royaume-Uni, ELC: soutiennent cette proposition pour inclusion dans la NGAA à l'étape 2	

Phosphate de diamidon (SIN 1412)						
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations soumises pour les membres du groupe de travail électronique	Recommandation du groupe de travail électronique
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris	BPF		ICGMA: Les amidons alimentaires modifiés sont utilisés en tant qu'épaississants avec les viandes fraîches pour améliorer la texture (épaississant), dans la volaille injectée et barattée, et dans les produits de type saucisses.	UE, Espagne, Iran, Royaume-Uni: rejeter. L'emploi des additifs dans la viande fraîche devrait être limité. Japon: La disposition est dans une catégorie d'aliments incorrecte. La volaille et les produits de type saucisses dans lesquels des amidons modifiés sont utilisés en tant qu'épaississants ne sont pas couverts par la catégorie d'aliments 08.1. Russie: l'information est insuffisante.	Rejeter – aucune information n'a été fournie sur l'emploi de cet additif dans cette catégorie d'aliments par les États membres du Codex

Phosphate de diamidonhydroxyl-propylique(SIN 1442)						
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations soumises pour les membres du groupe de travail électronique	Recommandation du groupe de travail électronique
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris	BPF		ICGMA: Les amidons alimentaires modifiés sont utilisés en tant qu'épaississants avec les viandes fraîches pour améliorer la texture (épaississant), dans la volaille injectée et barattée, et dans les produits de type saucisses.	UE, Espagne, Iran, Royaume-Uni: rejeter. L'emploi des additifs dans la viande fraîche devrait être limité. Japon: La disposition est dans une catégorie d'aliments incorrecte. La volaille et les produits de type saucisses dans lesquels des amidons modifiés sont utilisés en tant qu'épaississants ne sont pas couverts par la catégorie d'aliments 08.1. Russie: l'information est insuffisante.	Rejeter – aucune information n'a été fournie sur l'emploi de cet additif dans cette catégorie d'aliments par les États membres du Codex

Esters glycéroliques de l'acide lactique et d'acides gras (SIN 472b)						
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations soumises pour les membres du groupe de travail électronique	Recommandation du groupe de travail électronique
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		EFEMA, IFAC: Emploi en tant qu'épaississant	UE, Japon, Russie, Espagne, Royaume-Uni: l'information sur l'emploi est insuffisante. La disposition devrait spécifier si l'emploi est à la fois pour les pâtes et les nouilles. EFEMA, ELC soutiennent la proposition d'inclusion dans la NGAA. SIN 472c est utilisé dans les nouilles dans certains pays membres du Codex. La disposition proposée serait alignée sur la législation de l'UE (l'emploi de SIN 472b est autorisé par les critères QS dans les nouilles, conformément à la réglementation (UE) no 1129/2011).	Inclure dans la NGAA à l'étape 2 - L'additif est dans le SIN, a été évalué par le JECFA, et les observations indiquent que l'additif est utilisé dans cette catégorie d'aliments par plusieurs États membres du Codex

Arginate d'éthyle laurique (SIN 243)						
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations soumises pour les membres du groupe de travail électronique	Recommandation du groupe de travail électronique
08.2.1	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou	200		États-Unis: Inhibe la croissance des microorganismes dans les produits transformés à base de viande et de	UE, Norvège, Royaume-Uni: L'additif n'est actuellement pas autorisé dans ces pays. Russie: Information insuffisante.	Inclure dans la NGAA à l'étape 2 - L'additif est dans le SIN, a été évalué

	en morceaux, non cuite			volaille.	États-Unis: Oui, l'additif est utilisé à cet effet aux États-Unis. ELC, ICGMA: soutiennent l'inclusion dans la NGAA à l'étape 2	par le JECFA, et les observations indiquent que l'additif est utilisé dans cette catégorie d'aliments par plusieurs États membres du Codex
08.2.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux, traitée thermiquement	200		États-Unis: Inhibe la croissance des microorganismes dans les produits transformés à base de viande et de volaille.		
08.3.1	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachées, non traitée thermiquement	200		États-Unis: Inhibe la croissance des microorganismes dans les produits transformés à base de viande et de volaille.		
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée, traitée thermiquement	200		États-Unis: Inhibe la croissance des microorganismes dans les produits transformés à base de viande et de volaille.		

Lécithine (SIN 322(i))						
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations soumises pour les membres du groupe de travail électronique	Recommandation du groupe de travail électronique
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum	30000		IFAC: La lécithine est actuellement largement utilisée dans le concentré de protéines de lactosérum et l'isolat de protéines de lactosérum pour instantanéiser à un taux de 0.3-2.0%. La fonction d'instantanéisation de la lécithine est nécessaire dans cette application pour disperser le lactosérum séché et conférer des propriétés stabilisantes et épaississantes. Chine: Approuvé en Chine dans 01.08. Dans les autres produits laitiers (comme la poudre de lactosérum et la poudre de protéine de caséine), aux BPF. Soutient l'adoption de la disposition. Indonésie: Approuve la proposition	Iran: rejeter Russie, Royaume-Uni, ELC, IFAC: soutiennent l'inclusion dans la NGAA à l'étape 2. IDF: demande avantage d'information	Inclure dans la NGAA à l'étape 2 - L'additif est dans le SIN, a été évalué par le JECFA, et les observations indiquent que l'additif est utilisé dans cette catégorie d'aliments par plusieurs États membres du Codex

Mono- et di-glycérides d'acides gras (SIN 471)						
Catégorie	Aliment ou Catégorie	Limite	Notes	Résumé de l'information de soutien	Observations soumises pour les membres	Recommandation du

d'aliments no.	d'aliments	maximale (mg/kg)		préliminaire soumise avec la proposition	du groupe de travail électronique	groupe de travail électronique
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		<p>EFEMA: Pour aligner sur la législation de l'UE et la norme Codex 243-2003. Les émulsifiants sont efficaces dans les produits laitiers fermentés pour stabiliser les protéines avant le traitement thermique et optimiser la viscosité, prévenir les dommages physiques pendant le transport et l'entreposage, tout en améliorant la sensation buccale, la cuisson et la stabilité pendant la cuisson au four »</p> <p>Chine: Approuvé en Chine dans 01.02.01 (Lait fermenté) avec un niveau d'emploi maximal de 5 g/kg (5000 mg/kg). Soutient l'adoption de la disposition.</p> <p>Indonésie: Propose une limite maximale de 5000 mg/kg parce qu'il est déjà suffisant pour le besoin technologique prévu.</p>	<p>UE, Iran, Malaisie, Russie, Espagne, Royaume-Uni, EFEMA, ELC, IFAC: soutiennent l'inclusion dans la NGAA à l'étape 2.</p> <p>IDF: Approuve la proposition pour l'inclusion de l'additif alimentaire seulement en tant que stabilisant ou épaississant.</p>	<p>Inclure dans la NGAA à l'étape 2 - L'additif est dans le SIN, a été évalué par le JECFA, et les observations indiquent que l'additif est utilisé dans cette catégorie d'aliments par plusieurs États membres du Codex</p>
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		<p>ICGMA: Pour emploi en tant qu'épaississant</p> <p>Chine: Approuvé en Chine dans 10.03.04 (œuf liquide) aux BPF.</p> <p>Soutient l'adoption de la disposition.</p>	<p>UE: justification technologique demandée</p> <p>Malaisie, Russie, Espagne, Royaume-Uni, ELC: soutiennent l'inclusion dans la NGAA à l'étape 2.</p>	<p>Inclure dans la NGAA à l'étape 2 - L'additif est dans le SIN, a été évalué par le JECFA, et les observations indiquent que l'additif est utilisé dans cette catégorie d'aliments par plusieurs États membres du Codex</p>

Phosphate de monoamidon (SIN 1410)

Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations soumises pour les membres du groupe de travail électronique	Recommandation du groupe de travail électronique
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris	BPF		<p>ICGMA: Les amidons alimentaires modifiés sont utilisés en tant qu'épaississants avec les viandes fraîches pour améliorer la texture (épaississant), dans la volaille injectée et barattée, et dans les produits de type</p>	<p>UE, Espagne, Iran, Royaume-Uni: rejeter. L'emploi des additifs dans la viande fraîche devrait être limité.</p> <p>Japon: La disposition est dans une catégorie d'aliments incorrecte. La volaille et les produits de type saucisses dans lesquels des amidons</p>	<p>Rejeter – aucune information n'a été fournie sur l'emploi de cet additif dans cette catégorie d'aliments par les États membres du</p>

				saucisses.	modifiés sont utilisés en tant qu'épaississants ne sont pas couverts par la catégorie d'aliments 08.1. Russie: l'information est insuffisante.	Codex
--	--	--	--	------------	--	-------

Néotame (SIN 961)						
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations soumises pour les membres du groupe de travail électronique	Recommandation du groupe de travail électronique
14.1.3.1	Nectar de fruit	65				
14.1.3.3	Concentrés pour nectar de fruit	65		CCC: Améliore le goût sans ajouter de calories. ISA: Les produits sont généralement traités thermiquement, et le néotame a une plus grande stabilité thermique, de sorte que moins d'édulcorant doit être ajouté plus tard dans le processus.	UE, Norvège, Russie, Espagne: Ne pourraient soutenir qu'avec la note 145 « Produits à valeur énergétique réduite ou sans adjonction de sucre » à 20 mg/kg. Malaisie, ICBA, ELC: soutiennent l'inclusion dans la NGAA à l'étape 2	Inclure dans la NGAA à l'étape 2 - L'additif est dans le SIN, a été évalué par le JECFA, et les observations indiquent que l'additif est utilisé dans cette catégorie d'aliments par plusieurs États membres du Codex

Pectines (SIN 440)						
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations soumises pour les membres du groupe de travail électronique	Recommandation du groupe de travail électronique
14.1.2	Jus de fruits et de légumes	3000				
14.1.3	Nectars de fruits et de légumes	3000		Costa Rica, ICGMA: utilisé pour épaissir et améliorer la sensation buccale et stabiliser Chine: Approuvé en Chine dans les jus et les nectars de fruits et de légumes avec un niveau d'emploi maximal de 3 g/kg (3000 mg/kg). Soutient l'adoption de la disposition. Indonésie: Propose les BPF pour la limite maximale cet additif.	UE, Russie, Royaume-Uni: Uniquement justifié dans les jus de légumes et les jus d'ananas et du fruit de la passion. Iran: rejeter Japon, ELC, ICBA: soutiennent l'entrée dans la NGAA à l'étape 2 (Japon: l'additif empêche la précipitation). Espagne: demande si la disposition est nouvelle ou une révision de dispositions existantes? Remarque que la pectine est déjà adoptée aux BPF dans les catégories d'aliments 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1, & 14.1.3.3.	Inclure dans la NGAA à l'étape 2 - L'additif est dans le SIN, a été évalué par le JECFA, et les observations indiquent que l'additif est utilisé dans cette catégorie d'aliments par plusieurs États membres du Codex

Phosphate de diamidon phosphate (SIN 1413)						
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations soumises pour les membres du groupe de travail électronique	Recommandation du groupe de travail électronique
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris	BPF		ICGMA: Les amidons alimentaires modifiés sont utilisés en tant qu'épaississants avec les viandes fraîches pour améliorer la texture (épaississant), dans la volaille injectée et barattée, et dans les produits de type saucisses.	UE, Espagne, Iran, Royaume-Uni: rejeter. L'emploi des additifs dans la viande fraîche devrait être limité. Japon: La disposition est dans une catégorie d'aliments incorrecte. La volaille et les produits de type saucisses dans lesquels des amidons modifiés sont utilisés en tant qu'épaississants ne sont pas couverts par la catégorie d'aliments 08.1. Russie: l'information est insuffisante.	Rejeter – aucune information n'a été fournie sur l'emploi de cet additif dans cette catégorie d'aliments par les États membres du Codex

Phosphates (SIN 339(i), (ii), (iii); 340(i), (ii), (iii); 341(i), (ii), (iii); 342(i), (ii); 343(i), (ii), (iii); 450(i), (ii), (iii), (v), (vi); 451(i), (ii); 452(i), (ii), (iii), (iv), (v); 542)						
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations soumises pour les membres du groupe de travail électronique	Recommandation du groupe de travail électronique
16.0	Aliments préparés	2600	33 ¹³ & AA ¹⁴	ICGMA: Le phosphate de sodium (phosphate trisodique) est utilisé en tant que stabilisant des protéines. Il gonfle les protéines pour conférer une sensation buccale qui rappelle celle de la matière grasse ou les ravioli au fromage). Inde: Toute disposition relative aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 16 doit spécifier l'aliment préparé et non l'emploi général. La proposition d'inclure les extraits de rocou dans la catégorie d'aliments 16 devrait être reliée aux aliments préparés précis pour lesquels l'emploi est proposé. Union africaine: Nous soutenons la	UE, Espagne: expliquer pourquoi l'emploi ne peut pas être couvert dans les catégories d'aliments 1-15 Japon, Russie, Royaume-Uni: Préciser l'aliment concerné.	Rejeter – aucune information n'a été fournie sur l'emploi de cet additif dans cette catégorie d'aliments par les États membres du Codex

¹³ **Note 33:** En tant que phosphore.

¹⁴ **Note AA:** SIN 339(iii) (phosphate trisodique) seulement, pour emploi en tant que stabilisant.

				liste proposée des additifs alimentaires pour emploi dans la catégorie des aliments préparés et l'évaluation des limites maximales proposées. Nous examinerons les limites maximales après évaluation et recommandations du JECFA. Davantage de données scientifiques sont nécessaires pour justifier les limites maximales proposées.	
--	--	--	--	--	--

Amidons traités aux alcalis (SIN 1405)						
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations soumises pour les membres du groupe de travail électronique	Recommandation du groupe de travail électronique
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris	BPF		ICGMA: Les amidons alimentaires modifiés sont utilisés en tant qu'épaississants avec les viandes fraîches pour améliorer la texture (épaississant), dans la volaille injectée et barattée, et dans les produits de type saucisses.	UE, Espagne, Iran, Royaume-Uni: rejeter. L'emploi des additifs dans la viande fraîche devrait être limité. Japon: La disposition est dans une catégorie d'aliments incorrecte. La volaille et les produits de type saucisses dans lesquels des amidons modifiés sont utilisés en tant qu'épaississants ne sont pas couverts par la catégorie d'aliments 08.1. Russie: l'information est insuffisante.	Rejeter – aucune information n'a été fournie sur l'emploi de cet additif dans cette catégorie d'aliments par les États membres du Codex

Acétate d'amidon (SIN 1420)						
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations soumises pour les membres du groupe de travail électronique	Recommandation du groupe de travail électronique
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		ICGMA: Emploi en tant qu'épaississant	UE, Japon, Russie, Espagne, Royaume-Uni: « en tant qu'épaississant » n'est pas une justification suffisante. Les différences entre les pâtes et les nouilles devraient être prises en compte.	Rejeter – aucune information n'a été fournie sur l'emploi de cet additif dans cette catégorie d'aliments par les États membres du Codex

06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF		ICGMA: Emploi en tant qu'épaississant	UE, Japon, Russie, Espagne, Royaume-Uni: « en tant qu'épaississant » n'est pas une justification suffisante. Les différences entre les pâtes et les nouilles devraient être prises en compte. ELC: soutient l'inclusion dans la NGAA à l'étape 2	Rejeter – aucune information n'a été fournie sur l'emploi de cet additif dans cette catégorie d'aliments par les États membres du Codex
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris	BPF		ICGMA: Les amidons alimentaires modifiés sont utilisés en tant qu'épaississants avec les viandes fraîches pour améliorer la texture (épaississant), dans la volaille injectée et barattée, et dans les produits de type saucisses.	UE, Espagne, Iran, Royaume-Uni: rejeter. L'emploi des additifs dans la viande fraîche devrait être limité. Japon: La disposition est dans une catégorie d'aliments incorrecte. La volaille et les produits de type saucisses dans lesquels des amidons modifiés sont utilisés en tant qu'épaississants ne sont pas couverts par la catégorie d'aliments 08.1. Russie: l'information est insuffisante.	Rejeter – aucune information n'a été fournie sur l'emploi de cet additif dans cette catégorie d'aliments par les États membres du Codex

Succinateocténylique sodique d'amidon (SIN 1450)						
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations soumises pour les membres du groupe de travail électronique	Recommandation du groupe de travail électronique
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		ICGMA: Emploi en tant qu'épaississant	UE: l'information sur l'emploi est insuffisante Russie, Espagne, Royaume-Uni, ELC: soutient l'inclusion de cette proposition dans la NGAA à l'étape 2	Inclure dans la NGAA à l'étape 2 - L'additif est dans le SIN, a été évalué par le JECFA, et les observations indiquent que l'additif est utilisé dans cette catégorie d'aliments par plusieurs États membres du Codex
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		ICGMA: Emploi 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		ICGMA: Emploi en tant qu'épaississant	UE: demande la justification technologique Japon: Soutient la proposition. L'additif empêche la séparation de la matière grasse du lait dans le café au lait. Russie: Approuve la proposition, à l'exception du cacao, du café et des extraits de café. Espagne, Royaume-Uni: le besoin technologique pour cet additive dans le thé en feuilles, le café moulu et les extraits de café doit être davantage défini.	Inclure dans la NGAA à l'étape 2 - L'additif est dans le SIN, a été évalué par le JECFA, et les observations indiquent que l'additif est utilisé dans cette catégorie d'aliments par plusieurs États membres du Codex

Tartrates (SIN 334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337)						
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations soumises pour les membres du groupe de travail électronique	Recommandation du groupe de travail électronique
16.0	Aliments préparés	2600	45 ¹⁵ & BB ¹⁶	<p>ICGMA: L'acide tartrique L(+)- est utilisé en tant que synergiste d'arôme (par ex., dans le repas pour four micro-ondes « steak de bœuf et poivrons ») où il a un effet adoucissant sur l'arôme dans les produits qui pourraient contenir des substituts du sel/sodium qui confèreraient des notes âcres.</p> <p>Inde: Toute disposition relative aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 16 doit spécifier l'aliment préparé et non l'emploi général. La proposition d'inclure les extraits de rocou dans la catégorie d'aliments 16 devrait être reliée aux aliments préparés précis pour lesquels l'emploi est proposé.</p> <p>Union africaine: Nous soutenons la liste proposée des additifs alimentaires pour emploi dans la catégorie des aliments préparés et l'évaluation des limites maximales proposées. Nous examinerons les limites maximales après évaluation et recommandations du JECFA. Davantage de données scientifiques sont nécessaires pour justifier les limites maximales proposées.</p>	<p>UE: Rejeter. Synergiste d'arôme est une fonction technologique qui entre dans la fonction « exaltateur d'arôme ». Les exaltateurs d'arôme renforcent le goût et/ou l'odeur existant (e) d'un aliment. L'additif produit un effet contraire, et « adoucisseur d'arôme » n'est pas une catégorie fonctionnelle dans le SIN.</p> <p>Japon, Royaume-Uni: Préciser le type d'aliment.</p> <p>Russie, ELC: soutient l'inclusion dans la NGAA à l'étape 2.</p> <p>Espagne: expliquer pourquoi l'emploi ne peut pas être couvert dans les catégories d'aliments 1-15.</p>	<p>Rejeter – aucune information n'a été fournie sur l'emploi de cet additif dans cette catégorie d'aliments par les États membres du Codex</p>

Tartrazine (SIN 102)						
Catégorie d'aliments	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la	Observations soumises pour les membres du groupe de travail électronique	Recommandation du groupe de travail

¹⁵ **Note 45:** En tant qu'acide tartrique.

¹⁶ **Note BB:** SIN 334 (acide tartrique L(+)- seulement, pour emploi en tant que synergiste d'arôme.

no.		(mg/kg)		proposition		électronique
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	300		<p>UE: Pour conférer une quantité efficace de couleur. Utilisé seulement pour les enveloppes de certaines saucisses.</p> <p>Mali, Union africaine: Nous soutenons l'établissement des limites maximales pour les additifs alimentaires conformément aux procédures du Codex. La limite maximale pour la tartrazine (SIN 012) à 300 mg/kg dans les enveloppes comestibles devrait être interrompue. L'emploi répandu d'additifs dans différents produits alimentaires devrait tenir compte de la possibilité de dépasser le niveau acceptable d'ingestion (DJT), notamment pour les groupes vulnérables. La limite maximale proposée pour les enveloppes comestibles devrait tenir compte du fait que l'aliment enveloppé peut contenir le même additif et par conséquent, la limite maximale proposée pour les enveloppes comestibles devrait être interrompue en attendant la conclusion sur l'additif alimentaire dans la catégorie 08.0 à l'étape 7.</p> <p>Information générale: 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 4 (« Pour décoration, échantillonnage ou marquage du produit ») et la note 16 (« Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, légumes, viande ou poisson ») à l'étape 7.</p>	<p>UE, Russie, Espagne, Royaume-Uni: Inclure dans la NGAA à l'étape 2. Une justification technologique plus détaillée est fournie dans CX/FA 13/45/12.</p> <p>Iran, Malaisie: Rejeter</p> <p>Thaïlande: ne soutient pas – une quantité élevée de colorant dans les enveloppes comestibles pourrait induire en erreur le consommateur.</p> <p>Malaisie: la disposition devrait être interrompue en attendant la décision sur l'emploi de l'additif alimentaire dans la catégorie d'aliments 08.0 (actuellement à l'étape 7).</p> <p>CCTA: la fabrication d'enveloppes encore plus fines exige des concentrations en poids du colorant plus élevées car l'enveloppe est moins importante. Les colorants sont utilisés seulement pour des applications spécifiques pour mieux répondre aux attentes du consommateur. L'enveloppe représente moins de 1% de la saucisse finale.</p> <p>IACM: soutiennent l'inclusion dans la NGAA à l'étape 2.</p>	<p>Inclure dans la NGAA à l'étape 2 - L'additif est dans le SIN, a été évalué par le JECFA, et les observations indiquent que l'additif est utilisé dans cette catégorie d'aliments par plusieurs États membres du Codex</p>

Gomme xanthane(SIN 415)						
Catégorie d'aliments	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la	Observations soumises pour les membres du groupe de travail électronique	Recommandation du groupe de travail

no.		(mg/kg)		proposition		électronique
14.1.2	Jus de fruits et de légumes	3000		Costa Rica, ICGMA: utilise pour épaissir et améliorer la sensation buccale et stabiliser	UE: Justifiée seulement dans les jus de légumes.	Inclure dans la NGAA à l'étape 2 - L'additif est
14.1.3	Nectars de fruits et de légumes	3000		Chine: Approuvé en Chine dans les jus et nectars de fruits et légumes avec un niveau d'emploi maximal de 3 g/kg (3000 mg/kg). Soutient l'adoption de la disposition.	Iran: Rejeter Espagne, Russie, Royaume-Uni: davantage d'information est nécessaire ELC: soutient l'entrée dans la NGAA à l'étape 2	dans le SIN, a été évalué par le JECFA, et les observations indiquent que l'additif est utilisé dans cette catégorie d'aliments par plusieurs États membres du Codex

Annexe 2: Propositions de révision ou révocation de dispositions existantes dans la NGAA^{17, 18}

Esters d'ascorbyle (SIN 304, 305)							
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations des membres du groupe de travail électronique	Recommandation de groupe de travail électronique
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	400 200	10 ¹⁹ 15 ²⁰ &ZZ ²¹	Adoptée en 2010	Brésil: SIN 304 seulement pour conformité avec la norme CODEX STAN 74-1981. Augmente la limite maximale adoptée de 200 mg/kg. Indonésie: Approuve la nouvelle limite maximale et la note ZZ.	Japon, Malaisie, Espagne, Royaume-Uni, ELC: maintenir la proposition pour révision dans un appendice distinct. Russie: Rejeter Thaïlande: Maintenir la limite maximale de 100 mg/kg. Propose d'ajouter une nouvelle note « 200 mg/kg pour les produits qui relèvent de la norme CODEX STAN 74-1981 »	Maintenir la proposition pour révision dans un appendice distinct pour le groupe de travail électronique pour distribution et observations à une date ultérieure.

Hydroxyde de calcium (SIN 526)							
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations des membres du groupe de travail électronique	Recommandation de groupe de travail électronique
02.2.4	Beurre	BPF		Adoptée en 2008	UE: Révoquer. Aucune justification technologique pour l'emploi des régulateurs de l'acidité dans le beurre.	Iran: n'approuve pas la proposition. Russie, Royaume Uni, Espagne: maintenir la proposition de révocation dans un appendice distinct. IDF: Rejeter. Les régulateurs de l'acidité sont déjà autorisés dans la norme Codex pour le beurre.	Maintenir la proposition pour révocation dans un appendice distinct pour le groupe de travail électronique pour distribution et observations à une date ultérieure.

¹⁷ Soumis en réponse à CL 2012/5-FA, partie B, point 10.

¹⁸ La présente annexe contient les révisions proposées des dispositions relatives aux additifs alimentaires actuellement dans la NGAA. Les révisions approuvées par le groupe de travail classique NE seront PAS incluses dans la NGAA maintenant, mais elles seront maintenues et actualisées chaque année dans un appendice du rapport du groupe de travail électronique à titre d'information. Les dispositions révisées seront distribuées pour observations complètes à une date ultérieure, quand l'ordre du jour de CCFA le permettra.

¹⁹ **Note 10:** En tant que stéarate d'ascorbyle.

²⁰ **Note 15:** A base de matière grasse ou huile

²¹ **Note ZZ:** SIN 304 (palmitate d'ascorbyle seulement).

Carmins (SIN 120)							
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations des membres du groupe de travail électronique	Recommandation de groupe de travail électronique
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	500 10000	16 ²²	Adoptée en 2005	<p>UE: Augmenter la limite maximale. Pour conférer une quantité efficace de couleur. Utilisé seulement dans les enveloppes de certaines saucisses.</p> <p>Indonésie: Propose une limite maximale de 2000 mg/kg pour la catégorie 08.4. Exposition avec une limite maximale de 2000 mg/kg chez les enfants est < 50% (DJA 5 mg/kg pc).</p>	<p>Iran: Rejeter</p> <p>Malaisie, Russie, Espagne, Royaume-Uni, CCTA, ELC, IACM, NATCOL: Maintenir la proposition pour révision dans un appendice distinct</p> <p>Iran, Malaisie: Rejeter</p> <p>Thaïlande: Rejeter – une quantité élevée de colorant dans les enveloppes comestibles pourraient induire en erreur le consommateur.</p> <p>CCTA: la fabrication d'enveloppes encore plus fines exige des concentrations en poids du colorant plus élevées car l'enveloppe est moins importante. Les colorants sont utilisés seulement pour des applications spécifiques pour mieux répondre aux attentes du consommateur. L'enveloppe représente moins de 1% de la saucisse finale. Le besoin de colorant est requis par certains producteurs de saucisses du consommateur en associant la couleur à un processus, comme la fumée ou l'arôme. Comme les enveloppes de collagène deviennent plus fines, elles représentent une proportion plus petite de la saucisse finale, par conséquent pour que l'impact du colorant soit efficace, des concentrations en poids du colorant plus élevées sont nécessaires. Cette modification ne représente pas de niveau accru dans la saucisse finale.</p>	<p>Maintenir la proposition pour révision dans un appendice distinct pour le groupe de travail électronique pour distribution et observations à une date ultérieure.</p>

Caroténoïdes (SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f)							
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations des membres du groupe de travail électronique	Recommandation de groupe de travail électronique

²²**Note 16:**Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson .

08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	400 10000		Adoptée en 2011	<p>UE: Augmenter la limite maximale. Pour conférer une quantité efficace de couleur. Utilisé seulement dans les enveloppes de certaines saucisses.</p> <p>Indonésie: Propose une limite maximale de 2000 mg/kg pour la catégorie 08.4. L'exposition avec une limite maximale de 2000 mg/kg chez les enfants est < 50% (DJA 5 mg/kg pc).</p>	<p>Malaisie, Russie, Espagne, Royaume-Uni, CCTA, ELC, IACM, NATCOL: Maintenir la proposition pour révision dans un appendice distinct.</p> <p>Iran, Malaisie: Rejeter</p> <p>Thaïlande: Rejeter – une quantité élevée de colorant dans les enveloppes comestibles pourrait induire en erreur le consommateur.</p> <p>CCTA: la fabrication d'enveloppes encore plus fines exige des concentrations en poids du colorant plus élevées car l'enveloppe est moins importante. Les colorants sont utilisés seulement pour des applications spécifiques pour mieux répondre aux attentes du consommateur. L'enveloppe représente moins de 1% de la saucisse finale. Le besoin de colorant est requis par certains producteurs de saucisses pour mieux répondre aux attentes du consommateur en associant la couleur à un processus, comme la fumée ou l'arôme. Comme les enveloppes de collagène deviennent plus fines, elles représentent une proportion plus petite de la saucisse finale, par conséquent pour que l'impact du colorant soit efficace, des concentrations en poids du colorant plus élevées sont nécessaires. Cette modification ne représente pas de niveau accru dans la saucisse finale.</p>	Maintenir la proposition pour révision dans un appendice distinct pour le groupe de travail électronique pour distribution et observations à une date ultérieure.
------	--	---------------------	--	-----------------	---	---	---

Curcumine (SIN 100(i))							
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations des membres du groupe de travail électronique	Recommandation de groupe de travail électronique
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	500 2000	16	7	<p>UE: Augmenter la limite maximale. Pour conférer une quantité efficace de couleur. Utilisé seulement dans les enveloppes de certaines saucisses.</p> <p>Indonésie: Propose une limite maximale de 1000 mg/kg pour la catégorie 08.4.</p>	<p>Malaisie, Russie, Espagne, Royaume-Uni, CCTA, ELC, IACM, NATCOL: Maintenir la proposition pour révision dans un appendice distinct</p> <p>Iran, Malaisie: Rejeter</p> <p>Thaïlande: Rejeter – une quantité élevée de colorant dans les enveloppes comestibles pourraient induire en erreur le consommateur.</p> <p>CCTA: la fabrication d'enveloppes encore plus</p>	Maintenir la proposition pour révision dans un appendice distinct pour le groupe de travail électronique pour distribution et observations à une date ultérieure.

					L'exposition avec limite maximale de 1000 mg/kg chez les enfants est < 50% (DJA 5 mg/kg pc).	<p> fines exige des concentrations en poids du colorant plus élevées car l'enveloppe est moins importante. Les colorants sont utilisés seulement pour des applications spécifiques pour mieux répondre aux attentes du consommateur.</p> <p> L'enveloppe représente moins de 1% de la saucisse finale. Le besoin de colorant est requis par certains producteurs de saucisses pour mieux répondre aux attentes du consommateur en associant la couleur à un processus, comme la fumée ou l'arôme. Comme les enveloppes de collagène deviennent plus fines, elles représentent une proportion plus petite de la saucisse finale, par conséquent pour que l'impact du colorant soit efficace, des concentrations en poids du colorant plus élevées sont nécessaires. Cette modification ne représente pas de niveau accru dans la saucisse finale.</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

Oxydes de fer (SIN 172(i), (ii), (iii))							
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations des membres du groupe de travail électronique	Recommandation de groupe de travail électronique
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	4000 5000	72 ²³	Adoptée en 2005	<p>UE: Augmenter limite maximale. Pour conférer une quantité efficace de colorant. Utilisé seulement dans les enveloppes de certaines saucisses.</p>	<p>Malaisie, Russie, Espagne, Royaume-Uni, CCTA, ELC, IACM, NATCOL: Maintenir la proposition pour révision dans un appendice distinct</p> <p>Iran, Malaisie: Rejeter</p> <p>Thaïlande: Rejeter - une quantité élevée de colorant dans les enveloppes comestibles pourraient induire en erreur le consommateur</p> <p>États-Unis: Autorisé aux États-Unis dans les enveloppes de saucisses jusqu'à 1000 mg/kg.</p> <p>CCTA: la fabrication d'enveloppes encore plus fines exige des concentrations en poids de colorant plus élevées car l'enveloppe est moins importante. Les colorants sont utilisés seulement</p>	<p>Maintenir la proposition pour révision dans un appendice distinct pour le groupe de travail électronique pour distribution et observations à une date ultérieure.</p>

²³ **Note 72:** Basé sur les aliments prêts à consommer.

						pour des applications spécifiques pour mieux répondre aux attentes du consommateur. L'enveloppe représente moins de 1% de la saucisse finale. Le besoin de colorant est requis par certains producteurs de saucisses pour mieux répondre aux attentes du consommateur en associant la couleur à un processus, comme la fumée ou l'arôme. Comme les enveloppes de collagène deviennent plus fines, elles représentent une proportion plus petite de la saucisse finale, par conséquent pour que l'impact du colorant soit efficace, des concentrations en poids du colorant plus élevées sont nécessaires. Cette modification ne représente pas de niveau accru dans la saucisse finale.	
--	--	--	--	--	--	---	--

Arginate d'éthyle laurique(SIN 243)							
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations des membres du groupe de travail électronique	Recommandation de groupe de travail électronique
08.2.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux, congelée	200	3 ²⁴	3	États-Unis: Inhibe la croissance des microorganismes dans les produits à base de viande transformée et de volaille.	Russie: non inclus dans la liste russe des additifs. Royaume-Uni, États-Unis, ELC, ICGMA: Maintenir la proposition pour révision dans un appendice distinct. États-Unis: Généralement reconnu inoffensifs (GRAS)aux États-Unis utilisé en tant qu'antimicrobien dans les produits à base de viande et de volaille à 200 mg/kg.	Maintenir la proposition pour révision dans un appendice distinct pour le groupe de travail électronique pour distribution et observations à une date ultérieure.
08.3.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée, congelée	200	3	3	États-Unis: Inhibe la croissance des microorganismes dans les produits à base de viande transformée et de volaille.	Russie: non inclus dans la liste russe des additifs. Royaume-Uni, États-Unis, ELC, ICGMA: Maintenir la proposition pour révision dans un appendice distinct. États-Unis: Généralement reconnu inoffensifs (GRAS) aux États-Unis utilisé en tant qu'antimicrobien dans les produits à base de	Maintenir la proposition pour révision dans un appendice distinct pour le groupe de travail électronique pour distribution et observations à une

²⁴**Note 3:**Traitement de surface.

						viande et de volaille à 200 mg/kg.	date ultérieure.
--	--	--	--	--	--	------------------------------------	------------------

Pectines (SIN 440)							
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations des membres du groupe de travail électronique	Recommandation de groupe de travail électronique
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	BPF			<p>IFAC: Les pectines sont approuvées aux BPF dans toutes les sous-catégories. Chine: Approuvé en Chine dans 01.2.1 (Lait fermenté) aux BPF. Soutient l'adoption de la disposition. Indonésie: Approuve la proposition.</p>	<p>UE, Espagne: Si la disposition est transférée dans la catégorie d'aliments parent, les notes 234 et 235 (dans la catégorie d'aliments 01.2.1.1) devraient toujours être retenues pour compatibilité avec CODEX STAN 243-2003. Iran: Rejeter Royaume-Uni, IDF, ELC: Maintenir la proposition pour révision dans un appendice distinct Russie: information insuffisante</p>	Maintenir la proposition pour révision dans un appendice distinct pour le groupe de travail électronique pour distribution et observations à une date ultérieure.
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	Notes 234 ²⁵ & 235 ²⁶	Adoptée en 2013			Maintenir la proposition pour révision dans un appendice distinct pour le groupe de travail électronique pour distribution et observations à une date ultérieure.
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	Note 234	Adoptée en 2013			Maintenir la proposition pour révision dans un appendice distinct pour le groupe de travail électronique pour distribution et observations à une date ultérieure.
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		Adoptée en 2013			Maintenir la proposition pour révision dans un appendice distinct

²⁵ **Note 234:** Utilisation en tant que stabilisant ou épaississant uniquement.

²⁶ **Note 235:** Emploi restreint à la reconstitution et recombinaison uniquement.

							pour le groupe de travail électronique pour distribution et observations à une date ultérieure.
--	--	--	--	--	--	--	---

Carbonate de sodium (SIN 500(i))

Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations des membres du groupe de travail électronique	Recommandation de groupe de travail électronique
02.2.1	Beurre	BPF	Note CC²⁷	Adoptée en 2008	UE: Aucune justification technologique de l'emploi des régulateurs de l'acidité dans le beurre. Les carbonates de sodium peuvent être utilisés pour stabiliser le pH de certains produits (par ex., le beurre de crème acide). Indonésie: Approuve la note proposée	Iran, IDF: Rejeter Russie, Royaume-Uni, Espagne: Maintenir la proposition pour révision dans un appendice distinct.	Maintenir la proposition pour révision dans un appendice distinct pour le groupe de travail électronique pour distribution et observations à une date ultérieure.

Carbonate acide de sodium (SIN 500(ii))

Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations des membres du groupe de travail électronique	Recommandation de groupe de travail électronique
02.2.1	Beurre	BPF	Note CC	Adoptée en 2008	UE: Aucune justification technologique de l'emploi des régulateurs de l'acidité dans le beurre. Les carbonates de sodium peuvent être utilisés pour stabiliser le pH de certains produits (par ex., le beurre de crème acide).	Iran, IDF: Rejeter Russie, Royaume-Uni, Espagne: Maintenir la proposition pour révision dans un appendice distinct	Maintenir la proposition pour révision dans un appendice distinct pour le groupe de travail électronique pour distribution et observations à une date ultérieure.

²⁷ **Note CC:** Utilisé en tant que stabilisant du pH dans le beurre de crème acide seulement.

Hydroxyde de sodium (SIN 524)							
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations des membres du groupe de travail électronique	Recommandation de groupe de travail électronique
02.2.4	Beurre	BPF		Adoptée en 2008	UE: Révoquer. Aucune justification technologique de l'emploi de régulateurs de l'acidité dans le beurre. Indonésie: N'approuve pas la révocation de l'emploi de cet additif dans la catégorie 02.2.1 parce que cet additif est encore nécessaire à l'industrie.	Iran, IDF: n'approuve pas la proposition Russie, Royaume-Uni, Espagne: Maintenir la proposition pour révocation dans un appendice distinct	Maintenir la proposition pour révision dans un appendice distinct du rapport du groupe de travail électronique pour distribution et observations à une date ultérieure.

Sorbates (SIN 200, 201, 202, 203)							
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations des membres du groupe de travail électronique	Recommandation de groupe de travail électronique
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	200 10000	42 ²⁸ & 222 ²⁹ 2 ²⁹ 222R EV ³⁰	7	UE: Augmenter la limite maximale. Le sorbate de potassium (SIN 202) seulement est utilisé pour prévenir la croissance des moisissures sur l'enveloppe; aucune fonction dans la saucisse finale.	Malaisie, Russie, Espagne, Royaume-Uni, CCTA, ELC: Maintenir la proposition pour révision dans un appendice distinct.	Maintenir la proposition pour révision dans un appendice distinct pour le groupe de travail électronique pour distribution et observations à une date ultérieure.

Sucralose (Trichlorogalactosucrose) (SIN 955)							
Catégorie d'aliments no.	Aliment ou Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Résumé de l'information de soutien préliminaire soumise avec la proposition	Observations des membres du groupe de travail électronique	Recommandation de groupe de travail électronique
01.5.2	Produits similaires au	400		3	CCC:580 mg/kg. Confère un	Iran, Espagne: Rejeter	Rejeter. Les

²⁸ **Note 42:** En tant qu'acide ascorbique

²⁹ **Note 222:** Pour un emploi dans une sauce à base de collagène avec une activité de l'eau supérieure à 0.6 uniquement.

³⁰ **Note 222REV:** SIN 202 (Sorbate de potassium) seulement pour emploi dans les enveloppes à base de collagène avec une activité de l'eau supérieure à 0.6 uniquement.

	lait et crème en poudre	580		<p>gout sucré dans ajouter des hydrates de carbone ni des calories. L'ajout d'hydrates de carbone pourrait entraîner une réaction de brunissement qui dégrade l'apparence du produit. Les édulcorants intenses peuvent être utilisés dans cette catégorie d'aliments. La limite maximale est fondée sur la norme japonaise.</p> <p>ISA: 400 mg/kg. Confère un gout sucré dans ajouter des hydrates de carbone ni des calories. L'ajout d'hydrates de carbone pourrait entraîner une réaction de brunissement qui dégrade l'apparence du produit. Les édulcorants intenses peuvent être utilisés dans cette catégorie d'aliments.</p>	<p>Russie: Rejeter, une limite maximale accrue pourrait entraîner le brunissement</p> <p>Royaume-Uni: Rejeter. Les édulcorants ne sont pas autorisés dans les normes de produits correspondantes. La justification technologique pour les produits non normalisés devrait être fournie.</p>	<p>observations indiquent qu'il n'y a aucun soutien de la part des États membres du Codex pour la révision proposée.</p>
--	-------------------------	------------	--	---	---	--