

commission du codex alimentarius

F



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 7 (d) de l'ordre du jour

**CX/FAC 04/36/ 9
Février 2004**

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS**

Trente-sixième session

Rotterdam (Pays-Bas), 22 - 26 mars 2004

**AVANT-PROJET ET PROJET DE REVISION DU TABLEAU 1 DE LA NORME GENERALE
CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

OBSERVATIONS AUX ETAPES 3 ET 6

Les observations ci-dessous ont été transmises par les pays suivants: Australie, Brésil, El Salvador, Italie, Espagne, la Communauté Européenne, IFAC, IFU, IPPA, ISDC, ISDI, et OIV en réponse à la lettre circulaire CL 2003/34-FAC

AUSTRALIE:

Observation 1:

L'Australie fait les observations suivantes au sujet de la demande: lettre circulaire CL 2003/34-FAC – RAPPEL de la lettre circulaire CL 2003/13-FAC Partie B – Demande d'observations et d'informations: Projet (étape 6) et Avant-projet (étape 3) de révision de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) (ALINORM 03/12-App. III et la lettre circulaire CL 2002/44-FAC).

La trente-quatrième session du CCFAC est convenue de maintenir aux étapes 3 et 6 les dispositions sur les additifs alimentaires avec des doses d'emploi chiffrées et de demander des informations complémentaires, y compris le besoin et la justification technologiques pour leur emploi lors de la trente-cinquième session. Le comité a noté l'absence des données nécessaires à la mise en oeuvre des révisions du tableau 1 de la Norme et a décidé de demander un complément d'observations à la lettre circulaire CL 2002/44-FAC par lettre circulaire lors du prochain examen à sa trente-sixième session.

L'Australie avait déjà pris position sur ce point pour la trente-quatrième session. En outre, l'Australie apporte son soutien total aux mesures et décisions prises par le comité à la trente-cinquième session pour résoudre certaines des questions les plus litigieuses en rapport avec les permissions et les limites d'additifs inscrites dans la NGAA. À cet égard, nous apportons notre soutien à la réinstallation du groupe de contrôle de la qualité dont les responsabilités ont été étendues pour examiner la justification technique, faire des recommandations pour les limites d'emploi maximales dans la NGAA (liste d'additifs prioritaires déjà envoyée aux membres du groupe de contrôle de la qualité – Etats-Unis, Australie, Maroc, Afrique du Sud, Tanzanie, Thaïlande et Communauté Européenne). Le travail de ce groupe devrait largement couvrir les demandes précédentes d'information sur les groupes IV et V des additifs alimentaires inscrits dans le tableau 1 du projet de la NGAA (Annexe I). L'Australie a préparé un résumé de permissions en vigueur en Australie et Nouvelle-Zélande pour contribuer à faciliter leur travail.

L'Australie a également apporté son support à l'établissement d'un Groupe de travail dont elle est membre pour réexaminer le préambule de la NGAA, développer un document d'accompagnement pour la NGAA servant à décrire les procédures techniques utilisées par le CCFAC dans le développement de la NGAA et une politique de réexamen de la sélection des limites maximales d'utilisation à inclure dans la NGAA. L'Australie aimerait réitérer les observations générales suivantes:

1. L'Australie tente de réduire l'emploi des additifs alimentaires à un niveau aussi bas que possible, prenant en compte des limites d'utilisation ne présentant pas de risques et une nécessité technologique de remplir une fonction technologique dans l'aliment final. Il existe, dans les pays pris individuellement, des différences quant aux types d'alimentations, aux préférences de goûts et de couleurs, aux processus de production et aux conditions de stockage appliquées dans le monde entier. Ces différences doivent être prises en compte lorsqu'on évalue la justification technologique des additifs alimentaires dans la NGAA.
2. Par conséquent, l'Australie continue de soutenir l'adoption de la plus haute limite d'utilisation saine rapportée pour chaque additif comme la limite maximale d'utilisation au sein de la catégorie d'aliments décrite, notant que les limites maximales sont par définition des limites d'utilisation saines et qu'elles ne devraient pas excéder la DJA (limite supérieure d'utilisation saine). L'adoption de cette approche va faire en sorte que les limites maximales d'additifs soient raisonnablement accessibles pour la majorité des pays membres, continue de promouvoir l'innovation dans l'industrie alimentaire et facilite le commerce international.
3. L'Australie continue de soutenir le rapport de l'utilisation signalée par un pays membre d'un additif comme preuve *suffisante à première vue* du besoin technologique de l'utilisation d'un additif. L'Australie continue de soutenir la règle des deux pays membres pour indiquer qu'un additif alimentaire est vendu dans le monde entier.
4. L'Australie n'apporte pas son soutien à la proposition d'amendement de la section 1.1 du préambule pour inclure une référence aux « additifs considérés technologiquement nécessaires ou dont l'emploi est largement autorisé dans les aliments » comme il est indiqué dans le Manuel de procédure (page 99, douzième édition). Le terme « largement autorisé » est vague et non défini.
5. L'Australie soutient la recommandation de révision du préambule de la NGAA pour clarifier la relation existant entre les dispositions sur les additifs alimentaires inscrites dans la NGAA et les normes de produits du Codex. L'Australie continue à soutenir la politique reconnue instituant d'abandonner les normes verticales (basées sur la recette) qui établissent des listes positives restrictives et ont prouvé être largement inefficaces, au profit des normes horizontales, moins normatives et inclusives.
6. L'Australie croit que le terme "besoin technologique" et "justification technologique" sont utilisées de manière interchangeable dans les observations faites sur la NGAA, ce qui porte à confusion, spécialement par rapport aux rôles des comités de produits du Codex et du CCFAC. Le comité devrait prêter quelque attention à la définition de ce qu'on entend par ""besoin technologique" et "justification technologique".
7. L'Australie pense que la NGAA prend en compte que les additifs sont utilisés dans des aliments normalisés et/ou non normalisés et que dès qu'ils seront complets, il seront inclusifs et procureront aux utilisateurs un tableau synoptique actualisé réfléchissant toutes les utilisations alimentaires.

Observation 2 :

L'Australie propose d'insérer dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA de nouvelles entrées pour le néotame, agent de sapidité et édulcorant. Les niveaux d'utilisation proposés, qui figurent dans le document ci-joint, correspondent aux concentrations nécessaires pour que l'additif ait l'effet recherché dans les aliments pour lesquels il est proposé.

On notera, en outre, que certains des niveaux proposés pour le néotame sont à la limite des BPF, conformément à la politique du cas par cas adoptée par le CCFAC à sa trente-cinquième session pour certains additifs à DJA numérique.

NIVEAUX D'UTILISATION PROPOSÉS

NEOTAME

Neotame SIN: 961

Fonction: Agent de sapidité , Édulcorant

No. de Cat.alim.	Categorie d'aliments	Niveau max.	Observations
01.1.2	Dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)	20 mg/kg	
01.2	Fermented and renneted milk products (plain), excluding food category 01.1.2 (dairy-based drinks)	65 mg/kg	
01.3.2	Beverage whiteners	GMP	
01.4.1	Pasteurized cream	GMP	
01.4.2	Sterilized, UHT, whipping or whipped creams, and reduced fat creams	GMP	
01.4.3	Clotted cream	GMP	
01.4.4	Cream analogues	33 mg/kg	
01.5.1	Milk powder and cream powder (plain)	GMP	
01.5.2	Milk and cream powder analogues	65 mg/kg	
01.6.1	Unripened cheese	33 mg/kg	
01.6.5	Cheese analogues	33 mg/kg	
01.7	Dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	100 mg/kg	
02.3	Fat emulsions other than food category 02.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	10 mg/kg	
02.4	Fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	100 mg/kg	
03.0	Edible ices, including sherbet and sorbet	100 mg/kg	
04.1.2.1	Frozen fruit	100 mg/kg	
04.1.2.2	Dried fruit	100 mg/kg	
04.1.2.3	Fruit in vinegar, oil, or brine	10 mg/kg	
04.1.2.4	Canned or bottled (pasteurized) fruit	33 mg/kg	
04.1.2.5	Jams, jellies and marmalades	33 mg/kg	
04.1.2.6	Fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5	65 mg/kg	
04.1.2.7	Candied fruit	65 mg/kg	
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	100 mg/kg	
04.1.2.9	Fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	100 mg/kg	
04.1.2.10	Fermented fruit products	65 mg/kg	
04.1.2.11	Fruit fillings for pastries	100 mg/kg	
04.1.2.12	Cooked or fried fruit	65 mg/kg	

No	Cat.alim. Categorie d'aliments	Niveau max.	Observations
04.2.2.1	Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes [(including soybeans)], and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	33 mg/kg	
04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes [(including soybeans)], and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	33 mg/kg	
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes [(including soybeans)], and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce	10 mg/kg	
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes [(including soybeans)], and aloe vera), and seaweeds	33 mg/kg	
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes [(including soybeans)], and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	33 mg/kg	
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes [(including soybeans)], and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	33 mg/kg	
04.2.2.7	Fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes [(including soybeans)], and aloe vera), and seaweed products	33 mg/kg	
04.2.2.8	Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes [(including soybeans)], and aloe vera), and seaweeds	33 mg/kg	
05.1.1	Cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake	100 mg/kg	
05.1.2	Cocoa mixes (syrups)	33 mg/kg	
05.1.3	Cocoa-based spreads, including fillings	100 mg/kg	
05.1.4	Cocoa and chocolate products	80 mg/kg	
05.1.5	Imitation chocolate, chocolate substitute products	100 mg/kg	
05.2	Confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	330 mg/kg	
05.3	Chewing gum	330 mg/kg	
05.4	Decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (nonfruit) and sweet sauces	33 mg/kg	
06.3	Breakfast cereals, including rolled oats	80 mg/kg	
06.5	Cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	33 mg/kg	
07.1	Bread and ordinary bakery wares	70 mg/kg	
07.2	Fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes	80 mg/kg	
08.2	Processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	10 mg/kg	
08.3	Processed comminuted meat, poultry, and game products	10 mg/kg	
09.2	Processed fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	10 mg/kg	
09.3	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	10 mg/kg	

No.Cat. Alim. Catégorie d'aliments	Niveau max. Observations
------------------------------------	--------------------------

09.4	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	10 mg/kg
10.2.3	Dried and/or heat coagulated egg products	33 mg/kg
10.4	Egg-based desserts (e.g., custard)	33 mg/kg
11.4	Other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings)	100 mg/kg
11.6	Table-top sweeteners, including those containing high intensity sweeteners	GMP
12.2	Herbs, spices, seasonings (including salt substitutes), and condiments (e.g., seasoning for instant noodles)	65 mg/kg
12.3	Vinegars	12 mg/kg
12.4	Mustards	12 mg/kg
12.5	Soups and broths	20 mg/kg
12.6.1	Emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	65 mg/kg
12.6.2	Non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	65 mg/kg
12.6.3	Mixes for sauces and gravies	12 mg/kg
12.6.4	Clear sauces (e.g., soy sauce, fish sauce)	12 mg/kg
12.7	Salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3	33 mg/kg
13.3	Dietetic foods intended for special medical purposes, including those for infants and young children	25 mg/kg
13.3.1	Dietetic foods for special medical purposes intended for adults	33 mg/kg
13.4	Dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	33 mg/kg
13.5	Dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4	65 mg/kg
13.6	Food supplements	90 mg/kg
14.1.2	Fruit and vegetable juices	65 mg/kg
14.1.3	Fruit and vegetable nectars	65 mg/kg
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport", "energy" or "electrolyte" drinks and particulated drinks	33 mg/kg
14.1.5	Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa	50 mg/kg
14.2.1	Beer and malt beverages	20 mg/kg
14.2.2	Cider and perry	20 mg/kg
14.2.4	Wines (other than grape)	23 mg/kg
14.2.5	Mead	23 mg/kg
14.2.6	Distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol	23 mg/kg
14.2.7	Aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)	33 mg/kg
15.0	Ready-to-eat savouries	16 mg/kg

BRÉSIL:

Observation du Brésil: Les observations brésiliennes apportées à la lettre circulaire CL 2002/44 ont déjà été envoyées. Elles étaient incluses dans le document de réunion7 (CRD n° 7) du trente-cinquième CCFAC.

En outre, le Brésil demande **que les additifs alimentaires inscrits ci-dessous soient** inclus dans la sous-catégorie d'aliments 07.1.6. Les préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaires, (comprenant toutes les préparations aux ingrédients secs auxquels on ajoute des ingrédients mouillés comme de l'eau, du lait, de l'huile, du beurre et des œufs), sont décrits pour préparer une pâte pour des produits à cuire au four des catégories 07.1.1. à 07.1.5. Exemples inclus: préparations pour pain français, pain moulé, pannettone, ciabatta et autres).

Fonction	SIN	Additif alimentaire	Niveau maximum Level (mg/kg)	Sous-catégorie d'aliments
Firming agent, raising agent, stabilizer	523	ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE	10000	07.1.6
Antioxydant	304	ASCORBYL ESTERS	1000	07.1.6
Preservative	210, 211, 212, 213	BENZOATES	1000	07.1.6
Antioxydant	320	BHA	200	07.1.6
Antioxydant	321	BHT	100	07.1.6
Colour	160aii	CAROTENES, VEGETABLE	GMP	07.1.6
Colour	100i	CURCUMIN	200	07.1.6

EL SALVADOR:

Cette observation a pour but de vous informer que la session du sous comité du CODEX sur les additifs alimentaires et les contaminants, dont l'objet était d'analyser et d'interpréter les teneurs du document Annexe III "Avant-projet (étape 2) et projet (étape 6) de révision du tableau 1 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires" inscrite dans Alinorm 03/12, s'est tenue, comme il avait été demandé dans la lettre circulaire CL 2003/34 – FAC, dans la ville de San Salvador, El Salvador C.A., lors de l'installation du Conseil national de la science et de la technologie "Consejo Nacional de Ciencia y Tecnologia – CONACYT". L'analyse a été exécutée avec les représentants des secteurs suivants: les universités, le gouvernement, l'industrie et un service de protection des consommateurs.

Cette analyse a débouché sur deux observations basées sur le consensus auquel est parvenu le sous-comité, auquel il importait qu'ils soient soumis. Le libellé de ces observations est le suivant:

1. Les additifs alimentaires mentionnés dans l'annexe III devraient, dès que possible, contenir la valeur de la dose journalière acceptable exprimée comme "mg / Kg de poids corporel". Référence JECFA annexe IV de Alinorm 03/12 A.
2. Il faudrait que dans les additifs alimentaires auxquels il est fait référence dans l'annexe III, il soit fait mention des méthodes officielles d'analyse, par exemple pour le sulfate d'aluminium ammonique .SIN: 523 ref. pour la méthode.

Nous prenons congé en vous transmettons notre meilleure considération et en vous assurons que nous serons toujours disposés à vous fournir toutes les informations complémentaires dont vous pourriez avoir besoin.

ITALIE:

Nous avons examiné les additifs alimentaires inscrits au tableau 1 révisé du projet de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Annexe 1 de la NGAA) et nous aimerions réitérer les observations déjà proposées pour la trente-cinquième session du CCFAC en réponse aux lettres circulaires CL 2002/10-FAC et CL 2002/44-FAC.

Nous estimons que le projet de la NGAA autorise trop d'additifs dans les pâtes fraîches et sèches.

Nous estimons qu'il n'y a aucune « justification ni besoin technologiques » pour l'admission d'une quantité si pertinente d'additifs.

Ce principe, rappelé dans le document CX/FAC 03/6, a été premièrement affirmé pendant la neuvième session de la CAC (Commission du Codex Alimentarius) (1972) pendant laquelle on avait adopté un texte consultatif sur des principes généraux pour l'utilisation des additifs alimentaires (ALINORM 72/35, par. 295), pour finalement (25ème CCFAC – 1993) être modifié en accord avec quelques recommandations pour la révision de l'avant-projet de préambule de la NGAA, y compris l'adjonction d'une nouvelle section sur le besoin et la justification technologiques.

Le préambule a été modifié pour établir que *« L'utilisation des additifs alimentaires ne se justifie que lorsqu'elle présente un avantage, ne présente pas de risque pour la santé du consommateur, n'induit pas celui-ci en erreur et sert au moins un des objectifs indiqués par (a) à travers (d) les principes généraux du Codex pour l'utilisation des additifs, et seulement si ces objectifs ne peuvent pas être atteints par d'autres moyens économiquement et technologiquement applicables ».*

Les objectifs indiqués par « (a) à travers (d) » sont les suivants: «

- a) *Pour protéger la qualité nutritionnelle des aliments; (...);*
- b) *Pour fournir les ingrédients ou les constituants nécessaires pour les aliments fabriqués pour des groupes de consommateurs aux besoins alimentaires particuliers;*
- c) *Pour favoriser la conservation ou la stabilité d'un aliment ou pour améliorer ses propriétés organoleptiques, à condition que cela n'altère pas la nature, la substance ou la qualité de l'aliment et n'induisse pas le consommateur en erreur;*
- d) *Pour aider à la production, à la transformation, à la préparation, au traitement, au transport ou au stockage des aliments, à condition que l'additif ne serve pas à déguiser les effets de l'emploi de mauvaises matières premières ou à camoufler des usages ou des techniques indésirables (voire même non hygiéniques) le long du parcours suivi par n'importe lequel des ces additifs ».*

En dépit des principes mentionnés ci-dessus, une grande quantité d'additifs a été incluse dans le tableau 1 de la NGAA pour la catégorie des pâtes (84 additifs pour les pâtes sèches et 41 additifs pour les pâtes fraîches), pour les besoins technologiques ou sensoriels desquelles on peut utiliser des ingrédients naturels ou très peu d'additifs, dans le cas des pâtes fraîches.

L'incohérence du projet de tableau 1 de la NGAA avec ses principes généraux est tout aussi manifeste si nous lisons le **paragraphe 55 de l'ALINORM 03/12, où, référence est faite au système de classification, il est clairement spécifié que « la catégorie des pâtes et nouilles sèches devrait contenir peu ou pas d'additifs ».**

En effet, le problème principal est probablement causé par le **système de classification** exposé lors du trente-quatrième CCFAC qui, en révisant la catégorie d'aliments 06.4, a établi que les pâtes et les nouilles devraient figurer dans la même catégorie, bien que la délégation italienne et les représentants des Etats-Unis aient, à plusieurs reprises, évoqué leurs soucis vis-à-vis du système de classification proposé qui ne prend pas en considération que les **pâtes et les nouilles sont deux produits complètement différents, avec des besoins technologiques différents.**

En conséquence, tous les additifs probablement nécessaires pour la production, la transformation, la préparation, le traitement, le transport ou le stockage des nouilles, ont été conférés à des pâtes sans *« besoin et justification technologiques »* et en courant le risque réaliste d'induire le consommateur en erreur.

Pour toutes les raisons mentionnées ci-dessus, nous estimons que:

- a) La catégorie d'aliments 06.4 devrait être révisée à la prochaine session en séparant les pâtes et les nouilles et en distinguant les pâtes « fraîches » des pâtes « sèches »;
- b) Il n'y a pas lieu d'utiliser d'additifs dans les pâtes sèches. C'est pourquoi la limite pour la catégorie 06.4.2 devrait être éliminée de tous les additifs;
- c) La plupart des additifs proposés pour des pâtes fraîches devraient être éliminés suivant les indications du tableau ci-joint.

ADDITIFS PROPOSÉS	06.4.1 <i>Pâte et nouilles fraîches et produits similaires</i>	06.4.2 <i>Pâtes et nouilles sèches et produits similaires</i>	OBSERVATIONS
<u>ACESULFAME POTASSIUM</u> (INS: 950); Function: Flavour enhancer, Sweetener		1000 mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>ACETIC ACID, GLACIAL</u> (INS:260); Function Acidity Regulator, Preservative		GMP	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>ADIPATES</u> Adipic Acid (INS: 355) - Potassium Adipate (INS: 357) – Sodium Adipate (INS:356) – Ammonium Adipate (INS: 359); Function: Acidity Regulator, Firming Agent, Raising Agent		1000 mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>ALGINIC ACID</u> (INS: 400); Function: Bulking Agent, Emulsifier, Stabilizer, Thickener	GMP	GMP	TO BE REMOVED 6.4.1 TO BE REMOVED 6.4.2
<u>AMARANTH</u> (INS: 123); Function: Colour		100mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>AMMONIUM ALGINATE</u> (INS: 403); Function: Emulsifier, Thickener, Stabilizer		GMP	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>ASCORBIC ACID</u> INS (:300); Function: Antioxidant, Colour retention agent)	200mg/kg	200mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>BEET RED</u> (INS: 162); Function: Colour		GMP	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>CALCIUM ALGINATE</u> (INS: 404); Function: Antifoaming Agent, Emulsifier, Stabilizer, Thickener		GMP	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>CALCIUM ASCORBATE</u> (INS: 302); Function: Antioxidant	200mg/kg	200mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.1 TO BE REMOVED 6.4.2
<u>CALCIUM CARBONATE</u> (INS: 170i); Function: Anticaking Agent, Acidity Regulator, Colour, Emulsifier, Stabilizer	10.000mg/kg	10.000mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.1 TO BE REMOVED 6.4.2
<u>CALCIUM PROPINATE</u> (INS: 282); Function: Preservative	200mg/kg	200mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.1 TO BE REMOVED 6.4.2
<u>CALCIUM SULPHATE</u> (INS: 516); Function: Acidity Regulator, Bulking Agent, Firming Agent, Flour Treatment Agent, Sequestrant, Stabilizer; Thickener		5000mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>CANTHAXANTHIN</u> (INS: 161g); Function: Colour		GMP	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>CARAMEL COLOUR, CLASS II</u> Caramel Colour, Class II-caustic sulphate process (INS: 150b); Function: Colour		GMP	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>CARAMEL COLOUR, CLASS III</u> Caramel Colour, Class III – Ammonia Process (INS: 150c); Function: Colour		GMP	TO BE REMOVED 6.4.2

ADDITIFS PROPOSÉS	06.4.1 <i>Pâte et nouilles fraîches et produits similaires</i>	06.4.2 <i>Pâtes et nouilles sèches et produits similaires</i>	OBSERVATIONS
<u>CARAMEL COLOUR, CLASS IV</u> Caramel Colour, Class IV- Ammonia Sulphite Process (INS: 150d); Function: Colour		GMP	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>CARBON DIOXIDE</u> (INS: 290); Function: Adjuvant, Carbonating Agent, Packing Gas	GMP		TO BE REMOVED 6.4.1
<u>CARMINES</u> (INS: 120); Function: Colour		100mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>CAROB BEAN GUM</u> (INS: 410); Function: Emulsifier, Stabilizer, Thickener	GMP	GMP	TO BE REMOVED 6.4.1 TO BE REMOVED 6.4.2
<u>CAROTENES, VEGETABLE</u> Carotenes, Natural Extracts, (Vegetable) (INS: 160aai); Function: Colour		GMP	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>CARRAGEENAN</u> (INS: 407); Function: Emulsifier, Filler, Stabilizer, Thickener	GMP	8330mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.1 TO BE REMOVED 6.4.2
<u>CHLOROPHYLLS</u> (INS: 140); Function: Colour		GMP	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>CHLOROPHYLLS, COPPER, COMPLEXES</u> (INS: 141i) Chlorophyllin Copper Complex, Sodium and Potassium Salts (INS: 141ii); Function: Colour		GMP	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>CURCUMIN</u> (INS: 100i); Function: Colour		500mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL</u> (INS: 472e); Function: Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer		10.000mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>DISODIUM GUANYLATE, 5' =</u> (INS: 627); Function: Flavour Enhancer		GMP	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>DISODIUM INOSINATE, 5' –</u> (INS: 631); Function: Flavour Enhancer		GMP	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>DISODIUM RIBONUCLEOTIDES, 5' –</u> (INS: 635); Function: Flavour Enhancer		GMP	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>FAST GREEN FCF</u> (INS: 143); Function: Colour		100mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>FUMARIC ACID</u> (INS: 297); Function: Acidity Regulator, Stabilizer	GMP	GMP	TO BE REMOVED 6.4.1 TO BE REMOVED 6.4.2
<u>GALLATE PROPYL</u> (INS: 310); Function: Antioxidant		200mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>GELLAN GUM</u> (INS: 418); Function: Stabilizer, Thickener	GMP	GMP	TO BE REMOVED 6.4.1 TO BE REMOVED 6.4.2
<u>GLUCONO DELTA – LACTONE</u> (INS: 575); Function: Acidity Regulator, Raising Agent	GMP		

ADDITIFS PROPOSÉS	06.4.1 <i>Pâte et nouilles fraîches et produits similaires</i>	06.4.2 <i>Pâtes et nouilles sèches et produits similaires</i>	OBSERVATIONS
<u>GLYCEROL</u> (INS: 422); Function Emulsifier, Humectant,	GMP		TO BE REMOVED 6.4.1
<u>GUAR GUM</u> (INS: 412); Function: Bulking Agent, Emulsifier, Stabilizer, Thickener	GMP	GMP	TO BE REMOVED 6.4.1 TO BE REMOVED 6.4.2
<u>GUM ARABIC</u> (INS: 414); Function: Bulking Agent, Emulsifier, Filler, Stabilizer, Thickener	GMP	GMP	TO BE REMOVED 6.4.1 TO BE REMOVED 6.4.2
<u>KARAYA GUM</u> (INS: 416); Function: Bulking Agent, Emulsifier, Stabilizer, Thickener	GMP	GMP	TO BE REMOVED 6.4.1 TO BE REMOVED 6.4.2
<u>KONJAC FLOUR</u> (INS: 425); Function: Emulsifier, Stabilizer, Thickener	GMP	10.000mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.1 TO BE REMOVED 6.4.2
<u>LACTIC ACID (L-, D- AND DL-)</u> (INS: 270); Function: Acidity Regulator	GMP	GMP	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>LACTITOL</u> (INS: 966); Function: Bulking Agent, Emulsifier, Stabilizer, Sweetener, Thickener		GMP	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>LECITHIN</u> (INS: 322); Function: Antioxidant, Emulsifier, Stabilizer	GMP	5000mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>MALIC ACID (DL-)</u> (INS: 296); Function: Acidity Regulator, Sequestrant		GMP	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>MALTITOL and MALTITOL SYRUP</u> (INS: 965); Function: Bulking Agent, Emulsifier, Stabilizer, Sweetener, Thickener		GMP	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>MANNITOL</u> (INS: 421); Function: Anticaking Agent, Bulking Agent, Emulsifier, Stabilizer, Sweetener, Thickener		GMP	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>MICROCRYSTALLINE CELLULOSE</u> (INS: 460i); Function: Anticaking Agent, Bulking Agent, Emulsifier, Foaming Agent, Stabilizer, Thickener	GMP	GMP	TO BE REMOVED 6.4.1 TO BE REMOVED 6.4.2
<u>MONO – AND DIGLYCERIDES</u> (INS: 471); Function: Antifoaming Agent, Bulking Agent, Emulsifier, Stabilizer, Thickener	GMP	30.000mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>MONOSODIUM GLUTAMATE</u> (INS: 621); Function: Flavour Enhancer		GMP	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>NITROUS OXIDE</u> (INS: 942); Function: Propellant		GMP	TO BE REMOVED 6.4.2

ADDITIFS PROPOSÉS	06.4.1 <i>Pâte et nouilles fraîches et produits similaires</i>	06.4.2 <i>Pâtes et nouilles sèches et produits similaires</i>	OBSERVATIONS
<u>PECTINS (AMIDATED AND NON AMIDATED)</u> (INS: 440); Function: Emulsifier, Stabilizer, Thickener	GMP	GMP	TO BE REMOVED 6.4.1 TO BE REMOVED 6.4.2
<u>PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE</u> (INS: 1413); Function: Bulking Agent, Emulsifier, Stabilizer, Thickener	200mg/kg	200mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.1 TO BE REMOVED 6.4.2
<u>POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS</u> (INS: 475); Function: Adjuvant, Crystallization Inhibitor, Emulsifier, Stabilizer, Thickener		20.000mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>POLYSORBATES</u> Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monolaurate (INS: 432) Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monopalmitate (INS: 434) Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate (INS: 436) Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monooleate (INS: 433) Polyoxyethylene (20) Sorbitan Stearate (INS: 435) Function: Antifoaming Agent, Adjuvant, Emulsifier, Foaming Agent, Flour Treatment Agent, Stabilizer		5000mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>POTASSIUM ALGinate</u> (INS: 402); Function: Emulsifier, Stabilizer, Thickener		GMP	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>POTASSIUM CARBONATE</u> (INS: 501i); Function: Acidity Regulator, Stabilizer	GMP	2600mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.1 TO BE REMOVED 6.4.2
<u>POTASSIUM CHLORIDE</u> (INS: 508); Function: Stabilizer, Thickener		GMP	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED</u> (INS: 407a); Function: Stabilizer, Thickener		8330mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>PROPYLENE GLYCOL</u> (INS: 1520); Function: Anticaking Agent, Adjuvant, Antifoaming Agent, Carrier Solvent, Emulsifier, Flour Trt Agt., Humectant, Stabilizer, Thickener.	20.000mg/kg		TO BE REMOVED 6.4.1
<u>PROPYLENE GLYCOL ALGinate</u> (INS: 405); Function: Adjuvant, Bulking Agent, Emulsifier, Stabilizer, Thickener.	10.000mg/kg	1000mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.1 TO BE REMOVED 6.4.2
<u>RIBOFLAVINES</u> Riboflavin 5'-Phosphate, Sodium (INS: 101i) Riboflavin 5'-Phosphate (INS: 101ii) Function: Colour		GMP	TO BE REMOVED 6.4.2 TO BE REMOVED 6.4.3

ADDITIFS PROPOSÉS	06.4.1 <i>Pâte et nouilles fraîches et produits similaires</i>	06.4.2 <i>Pâtes et nouilles sèches et produits similaires</i>	OBSERVATIONS
<u>SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC & STEARIC ACIDS (NH₄, Ca, K, Na)</u> (INS: 470); Function: Anticaking Agent, Emulsifier, Stabilizer		GMP	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>SODIUM ACETATE</u> (INS: 262i); Function: Acidity Regulator, Preservative, Sequestrant	GMP	6000mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.1 TO BE REMOVED 6.4.2
<u>SODIUM ALGINATE</u> (INS: 401); Function: Bulking Agent, Emulsifier, Stabilizer, Thickener	GMP	GMP	TO BE REMOVED 6.4.1 TO BE REMOVED 6.4.2
<u>SODIUM ASCORBATE</u> (INS: 301); Function: Antioxidant, Colour Retention Agent	200mg/kg	200mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>SODIUM CARBONATE</u> (INS: 500i); Function: Anticaking Agent, Acidity Regulator, Raising Agent, Stabilizer	GMP	2600mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.1 TO BE REMOVED 6.4.2
<u>SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE</u> (INS: 466); Function: Bulking Agent, Emulsifier, Stabilizer, Thickener	50.000mg/kg	GMP – 50.000mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.1 TO BE REMOVED 6.4.2
<u>SODIUM DIACETATE</u> (INS: 262ii); Function: Acidity Regulator, Preservative, Sequestrant		3000mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>SODIUM GLUCONATE</u> (INS: 576); Function: Sequestrant		GMP	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>SODIUM HYDROGEN CARBONATE</u> (INS: 500ii); Function: Acidity Regulator, Anticaking Agent, Raising Agent, Stabilizer	GMP	GMP	TO BE REMOVED 6.4.1 TO BE REMOVED 6.4.2
<u>SODIUM LACTATE</u> (INS: 325); Function: Acidity Regulator, Antioxidant, Bulking Agent, Emulsifier, Humectant, Stabilizer, Thickener	2400mg/kg	2400mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.1 TO BE REMOVED 6.4.2
<u>SODIUM MALATE</u> (INS: 350ii); Function: Acidity Regulator, Humectant	GMP		TO BE REMOVED 6.4.1
<u>SORBATES</u> Sorbic Acid (INS: 200) Potassium Sorbate (INS: 202) Sodium Sorbate (INS: 201) Calcium Sorbate (INS: 203) Function: Antioxidant, Preservative, Stabilizer		2000mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.2

ADDITIFS PROPOSÉS	06.4.1 <i>Pâte et nouilles fraîches et produits similaires</i>	06.4.2 <i>Pâtes et nouilles sèches et produits similaires</i>	OBSERVATIONS
<u>SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS</u> Sorbitan Monostearate (INS: 491) Sorbitan Monolaurate (INS: 493) Sorbitan Monopalmitate (INS: 495) Sorbitan Tristearate (INS: 492) Sorbitan Monooleate (INS: 494) Function: Emulsifier, Stabilizer		5000mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>SORBITOL (INCLUDING SORBITOL SYRUP)</u> (INS: 420); Function: Bulking Agent, Emulsifier, Humectant, Sequestrant, Stabilizer, Sweetener, Thickener	35.000mg/kg	GMP	TO BE REMOVED 6.4.1 TO BE REMOVED 6.4.2
<u>STEAROYL-2-LACTYLATES</u> Sodium Stearoyl Lactylate (INS: 481i) Calcium Stearoyl Lactylate (INS: 482i); Function: Emulsifier, Stabilizer, Thickener		4500mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS</u> (INS: 473); Function: Adjuvant, Emulsifiers, Stabilizer, Thickener	2000mgkg	2000mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.1 TO BE REMOVED 6.4.2
<u>SUNSET YELLOW FCF</u> (INS: 110); Function: Colour		300mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>TARA GUM</u> (INS: 417); Function: Stabilizer, Thickener		GMP	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>TARTRATES</u> Tartaric Acid (L(+)-) (INS: 334) Disodium Tartrate (INS: 335ii) Dipotassium Tartrate (INS: 336ii) Monosodium Tartrate (INS: 335i) Monopotassium Tartrate (INS: 336i) Potassium Sodium Tartrate (INS: 337) Function: Anticaking Agent, Acidity Regulator, Adjuvant, Antioxidant, Bulking Agent, Emulsifier, Flour Trt Agt., Humectant, Preservative, Raising Agent, Sequestrant, Stabilizer, Thickener.	GMP		
<u>TARTRAZINE</u> (INS: 102); Function: Colour		300mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>TOCOPHEROLS</u> Mixed Tocopherols Concentrate (INS: 306) Alpha-Tocopherol (INS: 307) Function: Antioxidant		GMP	TO BE REMOVED 6.4.2
<u>TRAGACANTH GUM</u> (INS: 413); Function: Bulking Agent, Emulsifier, Stabilizer, Thickener	GMP	GMP	TO BE REMOVED 6.4.1 TO BE REMOVED 6.4.2

ADDITIFS PROPOSÉS	06.4.1 <i>Pâte et nouilles fraîches et produits similaires</i>	06.4.2 <i>Pâtes et nouilles sèches et produits similaires</i>	OBSERVATIONS
<u>XANTHAN GUM</u> (INS: 415); Function: Stabilizer, Thickener	10.000mg/kg	4000mg/kg	TO BE REMOVED 6.4.1 TO BE REMOVED 6.4.2
<u>XYLITOL</u> (INS: 967); Function: Bulking Agent, Emulsifier, Humectant, Stabilizer, Sweetener, Thickener		GMP	TO BE REMOVED 6.4.2

ESPAGNE:

Nous aimerions réitérer certaines des observations déjà soumises en 2003. Quoi qu'il en soit, afin de contribuer de façon plus importante à l'élaboration de la Norme générale pour les additifs alimentaires, une étude détaillée a été faite dans le domaine des additifs inclus dans le tableau UN,

SIN 950 Acesulfame de potassium

Depuis qu'on a attribué à cet édulcorant une DJA numérique, la limite bonnes pratiques de fabrication ne devrait pas apparaître dans différentes catégories d'aliments.

Étant donné les nombreuses utilisations proposées, il ne devrait pas apparaître dans la catégorie 16.

SIN 260 Acide acétique, glacial

Dans le cadre des catégories 04.2.1 et 08.1.1, l'emploi des additifs ne devrait pas être permis.

SIN 355-359 Adipates

L'emploi proposé dans la totalité de la catégorie 02.1 n'est pas justifié technologiquement. La limite BPF adoptée dans la catégorie 14.2.1 devrait être remplacée par une limite maximale. Dans la catégorie 16.0, son emploi ne devrait pas apparaître du tout.

SIN 406 Gélose

L'emploi proposé dans la catégorie 06.4.1 n'est pas justifié. Il en est de même de la catégorie 08.1, qui devrait porter la note 53.

SIN 956 Alitame

Depuis qu'on a attribué à cet édulcorant une DJA numérique, la limite bonnes pratiques de fabrication ne devrait pas apparaître dans différentes catégories d'aliments

SIN 129 Rouge allura

Les emplois proposés à la limite BPF et qui ne sont pas des enrobages, doivent être remplacés par des limites maximales (catégories 02.1.3; 02.2.1.2 et 14.2.1). Il faudrait examiner la nécessité qu'il y a à ne pas le placer dans la catégorie 05.1 Cacao et Chocolat.

Il ne devrait pas apparaître dans la catégorie 16.

SIN 559 Silicate d'aluminium

Les mêmes observations que pour SIN 523.

SIN 510 Chlorure d'ammonium

L'emploi proposé dans la catégorie 08.1 n'est pas justifié technologiquement. Cette catégorie, concernant la viande fraîche, ne devrait contenir aucun additif quel qu'il soit. Il existe, du reste, une contradiction entre la fonction qui lui est assignée, celle d'agent de traitement de la farine et les applications proposées.

SIN 160 b Extrait de rocou

À cause de la faible DJA qui lui est assignée, la limite BPF ne peut pas être utilisée pour cet additif (catégories 04.1.2.4; 04.1.2.6; 05.1.1.; 05.1.3; 07.1; 11.3; 11.4; 13.6; 14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1 et 14.2.3.3) ; il faudrait utiliser les limites maximales. Étant donné le grand nombre d'emplois proposés, il n'est pas logique d'inclure la catégorie 16.0 qui devrait être éliminée.

Les catégories 05.1.4; 07.1; 14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1 et 14.2.3 ne devraient pas contenir de couleurs, étant donné que celles-ci peuvent induire en erreur sur la nature du produit.

SIN 951 Aspartame

Étant donné qu'on a assigné une DJA numérique à cette couleur, elle ne devrait pas apparaître avec une limite de BPF dans différentes catégories d'aliments (01.3.2; 01.4.1; 01.4.2; 01.4.3; 01.5.1; 01.5.3; 01.6.1; 02.3; 04.1.2.1; 09.4; 12.3 et 14.1.5).

SIN 122 Azorubine

Les limites des bonnes pratiques de fabrication proposées dans les catégories 14.1.2.1 et 14.1.2.2 devraient être remplacées par des valeurs numériques. De plus, il faudrait se poser la question de savoir si l'emploi des couleurs dans ces deux catégories est justifié. On peut évoquer le même argument quant à leur emploi dans les catégories 05.1 et 16.0, catégories qui devraient être éliminées.

SIN 162 Rouge betterave

L'utilisation d'une couleur dans la catégorie 06.1 n'est pas justifiée.

SIN 151 Noir brillant PN

Les catégories 05.1 et 16.0 devraient être exclues de l'emploi des couleurs.

SIN 155 Brun HT

L'emploi proposé dans la catégorie 05.1.4 peut induire en erreur. La catégorie 16.0 devrait être exclue.

SIN 556 Silicate alumino-calcique

Nous ne trouvons pas de justification technologique à son emploi dans les catégories 14.1.2.1 et 14.2.3 et pour la limite d'utilisation B.P.F.

SIN 170 i) Carbonate de calcium

Son emploi dans la catégorie 06.2, accompagné de la note 57, n'est pas facile à comprendre.

SIN 509 Chlorure de calcium

La catégorie 08.1.1 ne devrait contenir aucun additif.

SIN 526 Hydroxide de calcium

Aucun additif quel qu'il soit ne devrait être utilisé dans la catégorie 08.1.1.

SIN 529 Oxyde de calcium

Mêmes observations que celles exprimées sur l'additif SIN 526.

SIN 282 Propionate de calcium

L'emploi d'agents conservateurs dans la catégorie 06.4.1 peut masquer des pratiques non hygiéniques et n'est pas justifié dans la 06.4.2.

SIN 516 Sulphate de calcium

Son emploi dans la catégorie 06.2 accompagné de la 57 n'est pas facile à comprendre.

SIN 161 g Canthaxanthine

Un additif à la DJA si basse ne peut pas être justifié dans un emploi si étendu et, de ce fait n'est justifié ni à la limite BPF ni dans la catégorie 16.

De plus, l'utilisation des couleurs dans des catégories comme 05.1; 08.1.1; 14.1.2.1; 14.2 et 14.2.3 n'est pas justifiée.

SIN 100i Jaune de curcuma

Les catégories 05.1.4; 07.1.1 et 14.1.2.1 ne devraient pas contenir de couleurs. Les limites de BPF devraient être remplacées par des limites maximales. La catégorie 16.0 devrait être abandonnée.

SIN 627 Guanylate disodique

- SIN 621i Inosinate disodique
La catégorie 08.1 ne devrait contenir aucun additif.
- SIN 127 Erythrosine
À cause de la faible DJA qui lui est assignée, cet additif ne peut jamais être utilisé à une limite BPF (catégories 02.1.3; 02.2.1.2 et 14.2.7) qu'il faudrait remplacer par des limites maximales. Étant donné le grand nombre d'utilisations proposées, il n'est pas logique d'inclure la catégorie 16.0 qui devrait être éliminée.
- SIN 418 Gomme gellan
Les catégories 06.4.1; 08.1 et 09.1 ne devraient pas contenir d'additifs ou être accompagnées de la note 16.
- SIN 422 Glycérine
La catégorie 06.4.1 ne devrait contenir aucun additif.
- SIN 414 Gomme arabique
Nous n'avons pas trouvé de justification technologique à l'inclusion de la catégorie 06.4.1.
- SIN 1440 Amidon hydroxypropylé
Dans la catégorie 13.1.1 cela devrait être spécifié dans le type préparations pour nourrissons auquel il devrait être ajouté, selon le Codex Stan 72-1981.
- SIN 132 Indigotine
Dans les catégories 02.1.3 et 02.2.1.2 apparaissant aux limites BPF, celles-ci devraient être remplacées par des limites numériques, considérant le fait qu'on a assigné une DJA à cet additif. Son emploi dans ces catégories n'est pas justifié et un tel emploi n'est pas non plus justifié dans la catégorie 16.0 ce qui généraliserait l'utilisation des couleurs.
Les catégories 05.1.4; 06.3; 07.0 et 11.6 ne devraient pas contenir de couleurs quelles qu'elles soient, considérant qu'un tel emploi serait trop étendu dans ces catégories et cela n'est pas justifié technologiquement.
- SIN 172 i and 172 ii Oxyde de fer noire
Jaune d'oxyde de fer
Les catégories 01.6.1 et 01.6.3 ne devraient pas contenir de couleurs, la catégorie 16.0 non plus ce qui généraliserait l'utilisation des couleurs.
- SIN 953 Isomalt
Il ne devrait pas être utilisé dans les catégories 13.1 et 13.2. À la limite numérique proposée il provoquerait un effet laxatif chez les bébés ingérant 200 ml de lait.
Considérant son effet laxatif accru en cas d'ingestion sous forme liquide, il ne devrait pas être utilisé dans les aliments liquides comme ceux apparaissant dans 14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1 et 14.1.3.3.
- SIN 416 Gomme Karaya
Dans les catégories 01.1.1; 02.1; 08.1; 13.1 et 13.2 l'emploi d'un épaississant n'est pas justifié.
- SIN 421 Farine de Konjac
Dans les catégories 01.1.1; 08.1; 13.1 et 13.2, l'emploi de cet additif n'est pas justifié.
- SIN 966 Lactitol
Cet additif ne devrait pas être utilisé dans les catégories 13.1 et 13.2. En effet, son effet laxatif s'accroît en cas d'ingestion sous forme liquide à cause de l'augmentation de la pression osmotique.
Son emploi dans les catégories 08.1 et 09.1 devrait être accompagné de la note 16.
- SIN 511 Chlorure de magnésium
L'emploi proposé dans la catégorie 08.1.1 devrait être accompagné de la note 16. Dans la catégorie 13.1.1., l'emploi de sels de magnésium ne semble pas approprié.

- SIN 296 Acide malique (DL)
Son emploi dans la catégorie 04.2.1 n'est pas justifié. Il devrait être éliminé.
- SIN 965 Maltitol et sirop maltitol
Leur effet laxatif devrait en interdire l'emploi dans les catégories 13.1 et 13.2. Cet effet laxatif s'accroît en cas d'ingestion sous forme liquide à cause de l'augmentation de la pression osmotique.
Leur emploi dans les catégories 08.1 et 09.1 devrait être accompagné de la note 16.
Leur emploi dans les catégories 14.1.2.1 et 14.1.2.3 ne devrait pas être considéré avec attention, étant donné leur effet laxatif.
- SIN 421 Sucre de manne
Il ne devrait pas être utilisé dans les catégories 13.1 et 13.2 à cause de son effet laxatif qui s'accroît en cas d'ingestion sous forme liquide à cause de l'augmentation de la pression osmotique.
Son emploi dans les catégories 08.1 et 09.1 devrait être accompagné de la note 16.
- SIN 460 i Cellulose microcristalline
Son emploi dans les catégories 13.1 et 13.2 n'est pas justifié.
- SIN 624 Glutamate monoammonique
Son emploi dans la catégorie 08.1 ne devrait pas être considéré avec attention.
- SIN 621 Glutamate monosodique
La catégorie 08.1 ne devrait pas être incluse.
- SIN 251 Nitrate de sodium
Il ne devrait pas être utilisé dans les catégories 08.1; 09.2.1 et 09.3, puisqu'il n'est pas justifié technologiquement.
- SIN 249 Nitrite de potassium
Son emploi dans les catégories 08.1 et 09.2.4.1 n'est pas justifié technologiquement.
- SIN 1101 II) Papaïne
L'emploi d'un exhausteur de goût, d'un stabilisant ou d'un agent de traitement de la farine n'est pas justifié dans la catégorie 08.1.1, qui ne devrait contenir aucun additif puisqu'il s'agit de produits frais.
- SIN 440 Pectines
Son emploi dans les catégories 04.2.1.2 et 08.1 n'est pas justifié.
- SIN 338 422 Phosphates
Généralement, les limites qui apparaissent dans le stétard de ces additifs semble trop élevé dans quelques catégories et pourraient dépasser les DJA assignées, ce qui vient de toutes sortes de sources. Elles devraient être révisées.
Les catégories 08.1.1; 09.1.1; 14.1.2 et 16.0 ne devraient pas apparaître.
- SIN 900a Polydiméthylsiloxane
Son emploi à la limite BPF devrait être éliminé de la catégorie 08.1.1.
Les limites proposées dans les catégories telles que 03.0; 08.2; 08.3; 09.2 et 14.1.5 sont trop élevées et ne sont pas justifiées technologiquement. En général, ces limites devraient être réexaminées puisqu'il s'agit là d'un additif à faible DJA.
- SIN 475 Esters de polyglycérol d'acides gras
L'inclusion des catégories 06.1; 06.2; 08.0; 09.0 et 16.0 n'est pas justifiée technologiquement et elles devraient être éliminées.
- SIN 476 Esters de polyglycérol d'acide ricinoléique d'Interesterified
Dans les catégories de produits frais comme 08.0 et 09.0, l'emploi des additifs n'est pas justifié et n'a pas d'effet technologique.

- SIN 124 Ponceau 4R (Coccine nouvelle)
Son emploi à la limite BPF dans les catégories 14.1.2.1 et 14.1.2.2 devrait être éliminé. La catégorie 16.0 ne devrait pas être incluse puisque cela généralise l'utilisation des couleurs.
- SIN 508 Chlorure de potassium
Son emploi à la limite BPF dans la catégorie 08.1.1 n'est pas justifié.
- SIN 525 Potasse caustique
Son emploi à la limite BPF dans la catégorie 08.1.1 ne semble pas justifié.
- SIN 405 Alginate de propylène glycol
Il devrait être éliminé des catégories 13.1 et 13.2.
Son emploi dans les catégories 12.5; 14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3 et 14.1.5 devrait être réexaminé et dans certains cas, la limite BPF devrait être remplacée par des valeurs numériques.
Dans d'autres catégories comme 02.1; 08.3 et 08.4, il devrait être éliminé.
- SIN 104 Jaune de quinoléine
Aucune couleur ne devrait être utilisée dans la catégorie 05.1.4 ni incluse dans la catégorie 16.0, car cela généralise l'emploi des couleurs.
- SIN 128 Rouge 2G
La limite BPF qui apparaît dans les catégories 14.2.6 et 14.2.7 devrait être remplacée par des valeurs numériques.
- SIN 551 Dioxyde de silicium (Amorphous)
Il ne devrait jamais être utilisé dans la catégorie 06.2; son emploi ne serait pas justifié.
- SIN 501 i Carbonate de sodium
Son emploi dans les catégories 02.1; 06.2 et 08.1 ne semble pas justifié technologiquement et devrait être éliminé.
- SIN 466 Carboxyméthylcellulose de sodium
Les catégories 01.1.1; 08.1.1; 14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1 et 14.1.3.3 ne devraient pas être incluses. Si l'inclusion de la catégorie 08.1.1 est considérée avec attention, elle devrait être accompagnée de la note 16.
- SIN 576 Gluconate de sodium
L'inclusion de son emploi dans la catégorie 09.1 n'est pas justifiée technologiquement.
- SIN 500 ii Bicarbonate de sodium
Son emploi dans les catégories 06.2 et 08.1.1 ne semble pas justifié technologiquement et devrait être éliminé.
- SIN 524 Hydroxyde de sodium (soude caustique)
Son emploi dans la catégorie 08.1.1 ne semble pas justifié.
- SIN 500 iii Sesquicarbonate de sodium
L'inclusion des catégories 02.1 et 08.1.1 ne semble pas justifiée technologiquement.
- SIN 200 et 202 Sorbates
Les catégories 04.1.1 et 04.1.2.1 ne devraient pas être incluses et 05.1.1 et 05.1.4 ne devraient pas l'être non plus. Les catégories 06.2 et 14.1.1.2 ne devraient pas non plus contenir de préservateurs.
L'inclusion dans la catégorie 16.0 généraliserait l'emploi de ces additifs.
- SIN 420 Sorbitol et sirop de sorbitol
Ils ne devraient pas être utilisés dans les catégories 13.1 et 13.2 à cause de leur effet laxatif qui s'accroît en cas d'ingestion sous la forme liquide des préparations pour nourrissons et rend cet additif impropre à l'utilisation pour les bébés.

Pour la même raison, à cause de son effet laxatif, ils ne devraient pas être utilisés dans les denrées alimentaires liquides du type de celles mentionnées dans les catégories 14.1.2.1 et 14.1.2.3.

SIN 512 Chlorure d'étain

Son emploi dans la catégorie 14.1.4 ne semble pas justifié et augmenterait l'ingestion d'étain.

SIN 481i et 482 i Stéaroyl-2-Lactylates

Ils ne peuvent pas être inclus dans la catégorie 16.0 car cela généraliserait l'emploi de ces additifs.

SIN 473 Esters de saccharose et d'acides gras

La limite BPF qui apparaît dans les catégories 01.4.2; 01.4.4; 07.1; 09.4 et 13.6 devrait être remplacée puisqu'il s'agit ici d'un additif disposant d'une DJA fixée.

La catégorie 16.0 ne devrait pas être incluse car cela généraliserait l'emploi de ces additifs.

SIN 110 Jaune orangé S

Les limites BPF qui apparaissent dans les catégories 02.1.3 et 02.2.1.2 devraient être remplacées par des valeurs numériques puisqu'il s'agit ici d'un additif disposant d'une DJA numérique.

Dans les catégories 14.1.2.1 et 14.1.2.2, l'emploi de couleurs n'est pas justifié et il ne l'est pas non plus dans la catégorie 05.1.4.

Il faudrait reconsidérer l'emploi de couleurs dans une catégorie aussi vaste que la catégorie 07.0.

La catégorie 16.0 ne devrait pas être incluse car cela mènerait à un emploi plus large des couleurs. Pour ce qui est d'autres denrées alimentaires, il faudrait appliquer le principe du transfert.

SIN 417 Gomme tara

Son emploi dans les catégories 02.1; 06.1; 08.1 et 13.1 devrait être reconsidéré car le besoin n'y est pas justifié.

SIN 334-337 Tartrates

Leur emploi dans les catégories 06.2 et 08.0 devrait être reconsidéré. La catégorie 16.0 ne devrait pas être incluse car cela mènerait à un emploi plus large.

SIN 102 Tartrazine

La limite BPF qui apparaît dans les catégories 02.1.3 et 02.2.1.2 devrait être remplacée par des valeurs numériques puisqu'il s'agit ici d'un additif disposant d'une DJA numérique.

Son emploi dans les catégories 14.1.2.1; 14.1.2.2 et 14.2.1 n'est pas justifié et devrait être reconsidéré.

La catégorie 16.0 devrait être exclue car cela compliquerait injustement l'emploi des couleurs.

SIN 957 Thaumatine

L'emploi des édulcorants dans la catégorie 13.2 ne devrait pas être admis.

SIN 415 Xanthan Gum

La catégorie 08.1 devrait être accompagnée de la note de bas de page 16.

SIN 967 Xilitol

Il ne devrait pas être utilisé dans les catégories 13.1 et 13.2, à cause de son effet laxatif qui s'accroît en cas d'ingestion sous forme liquide à cause de l'augmentation de la pression osmotique.

COMMUNAUTE EUROPEENNE :

La Communauté européenne souhaite faire les observations suivantes concernant CL 2003/34-FAC. Elles constituent une mise à jour des observations déjà formulées au sujet de la trente-cinquième session du CCFAC (Observations de la Communauté européenne concernant CL 2002/44-FAC).

La Communauté européenne a examiné la liste des additifs alimentaires des groupes IV et V figurant dans le tableau 1 révisé du projet de Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) (annexe I) qui seront discutées lors de la réunion du groupe de travail ad hoc NGAA en mars 2004. La Communauté européenne souhaite formuler les observations générales et particulières qui suivent.

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

1. La Communauté européenne souhaite réitérer certaines observations générales formulées lors de la trente-quatrième réunion du CCFAC.
2. La Communauté européenne souhaite que l'emploi d'additifs alimentaires soit limité aux additifs technologiquement nécessaires et maintenu au niveau le plus bas possible.
3. La Communauté européenne estime que le projet de Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) autorise de manière générale un trop grand nombre d'additifs dans un trop grand nombre d'aliments. Le comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, dans le cadre d'une analyse minutieuse du projet de Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA), devrait:
 - déterminer quels additifs sont technologiquement nécessaires dans les différents aliments,
 - se pencher sur les niveaux qui sont très élevés (voir les exemples figurant dans les observations particulières concernant la liste de priorités),
 - comparer les normes admises par les comités des produits du Codex avec le projet de NGAA de manière à éviter les incohérences.
4. La CE est consciente que les processus de production et les modes de stockage varient de par le monde. Des différences analogues peuvent s'observer, d'un pays à l'autre, en ce qui concerne les habitudes alimentaires et les préférences en matière de goûts et de couleurs. Il faut tenir compte de ces différences lors de l'évaluation de la nécessité technologique des additifs alimentaires dans le cadre du projet de Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA).
5. Toutefois, au lieu d'adopter automatiquement comme limite maximale d'emploi la limite d'emploi signalée comme étant la plus élevée, comme c'est le cas actuellement, la CE suggère que le comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants adopte la limite d'emploi signalée comme étant la plus faible. Cette proposition a fait l'objet de longues discussions lors de réunions antérieures du comité.
6. Si on avait opté pour le principe de la fixation des limites d'emploi dans le Codex au niveau le plus faible, les possibilités de dépassement de la DJA s'en seraient trouvées réduites. Si un État membre, sur la base de documents adéquats, peut justifier la nécessité de limites d'emploi plus élevées, cette demande devra être prise en considération. Si l'État membre ne peut fournir les documents appropriés, l'entrée devra être supprimée dans la NGAA. Cette méthode garantira que les additifs ne sont utilisés que lorsqu'ils sont technologiquement nécessaires et dans des quantités qui ne dépassent pas les valeurs suffisantes pour satisfaire ces besoins.

Additifs dans les aliments non transformés ou frais

7. De l'avis de la Communauté européenne, les aliments non transformés ou les aliments frais tels que les fruits et légumes frais (catégories 04.1.1 et 04.2.1), les fruits et légumes surgelés (catégories 04.1.2.1 et 04.2.2.1), la viande fraîche et le poisson frais (catégories 08.1 et 09.1), et les œufs frais (catégorie 10.1) ne devraient pas contenir d'additifs.
8. En effet, dans de nombreux cas, l'emploi d'additifs dans ces produits tromperait les consommateurs quant à la qualité de la denrée alimentaire. Toute dérogation devrait être justifiée par des impératifs techniques. Le comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants a déjà admis un certain nombre de dérogations sur la base de documents pertinents. Toutefois, pour la majorité des additifs proposés dans la NGAA pour les aliments non transformés ou les aliments frais, il ne semble pas y avoir de nécessité technologique et ces additifs devraient être supprimés s'il n'est pas présenté de document pertinent au comité.

Additifs dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suite et les aliments de sevrage

9. Les préparations pour nourrissons, les préparations de suite et les aliments de sevrage sont des aliments complets dans la mesure où ils constituent l'essentiel sinon la totalité des éléments nutritifs apportés au nourrisson. C'est pourquoi il est impératif que ce type d'aliment ne contienne que les additifs qui sont technologiquement justifiés, voire indispensables. S'ils sont jugés nécessaires, ils ne devraient être autorisés que dans les quantités minimales requises pour obtenir l'effet souhaité.
10. La Communauté européenne n'est en particulier pas favorable à l'emploi de colorants ou d'édulcorants dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suite et les aliments de sevrage.

Emploi des agents colorants

11. Dans le projet de NGAA, des colorants sont proposés pour un nombre important de catégories d'aliments. Dans certains cas, l'utilisation de colorants peut induire le consommateur en erreur et de nombreux consommateurs considèrent les colorants comme superflus en tant qu'additifs dans les aliments. C'est pourquoi la Communauté européenne estime que les colorants ne devraient être utilisés que de manière limitée. En particulier, aucun colorant ne doit être utilisé dans le vin, les aliments non transformés et les préparations pour nourrissons, les préparations de suite et les aliments de sevrage.

Agents conservateurs

12. Le projet de Norme générale sur les additifs alimentaires (NGAA) propose d'autoriser l'emploi de conservateurs dans une vaste gamme de denrées alimentaires. En outre, dans un certain nombre de cas, les niveaux proposés sont assez élevés. Cela se vérifie en particulier si l'on tient compte du fait qu'il n'existe pas de disposition excluant l'utilisation dans un même produit de conservateurs similaires tels que les sorbates, les benzoates et les p-hydroxybenzoates. Il est donc recommandé d'adopter une disposition limitant l'emploi dans un même produit de plusieurs agents conservateurs ayant des effets technologiques qui se recouvrent.
13. Fonction: conservateur L'utilisation d'agents conservateurs dans un aliment frais ou non transformé induit les consommateurs en erreur étant donné qu'une denrée alimentaire ne peut être fraîche ou non transformée et, en même temps, conservée.

Utilisation d'additifs avec DJA numérique

14. Dans le droit fil des conclusions formulées lors de la trente-quatrième session du CCFAC et rappelées lors de la trente-cinquième session, la Communauté européenne considère qu'il convient d'attribuer des limites maximales d'utilisation dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) aux additifs pour lesquels une dose journalière admissible (DJA) numérique a été établie. Si ces additifs sont utilisés conformément à la BPF, il n'est pas possible de mener des études d'ingestion fiables permettant d'évaluer si la DJA est dépassée. C'est pourquoi la Communauté européenne propose que l'état de la BPF concernant l'ensemble des additifs ayant une DJA numérique soit réévalué. Ce processus a déjà été entamé lors de la trente-quatrième session du CCFAC.

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES**1. SULFATE DOUBLE D'ALUMINIUM ET D'AMMONIUM**

SIN: 523 Fonction: agent affermissant, poudre à lever, stabilisant

Les nouvelles utilisations proposées pour cet additif alimentaire sont nombreuses. La Communauté européenne souhaiterait connaître les raisons justifiant ces emplois sur le plan technologique. Par ailleurs, conformément au point 14 des observations générales, il conviendrait de proposer des limites d'emploi numériques au lieu des BPF puisque cet additif est inclus dans la dose hebdomadaire admissible fixée à titre provisoire pour l'aluminium provenant de toutes les sources (7 mg/kg de poids corporel).

2. EXTRAITS DE ROCOU

Lors de sa soixante et unième réunion, le comité mixte d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires (JECFA) a examiné 6 extraits de rocou (B à G). Des DJA provisoires ont été établies pour 4 d'entre eux. Aucun DJA n'a pu être fixée pour les deux extraits restants en raison de l'absence de données relatives à la toxicité. Le comité a demandé des informations supplémentaires afin de clarifier le rôle joué par les composants non pigmentaires dans l'expression des différences de toxicité des extraits. Le comité a également souhaité obtenir des données relatives à la toxicité pour la reproduction d'un extrait contenant de la norbixine.

La Communauté européenne suggère, par conséquent, que la discussion sur les utilisations proposées pour les extraits d'annatto soit reportée jusqu'à ce que l'on dispose d'une caractérisation et d'une évaluation complètes pour l'ensemble du groupe d'extraits d'annatto.

3. ESTERS D'ASCORBYLE

SIN: 304 Fonction: antioxygène

Pas d'observation particulière.

4. CIRE D'ABEILLE, BLANCHE ET JAUNE

SIN: 901 Fonction: agent de charge, agent d'enrobage, agent antiadhérent, stabilisant

La limite d'utilisation de la cire d'abeille dans les décorations (05.4) a été fixée à 4 000 mg/kg à l'étape 8 lors de la vingt-quatrième réunion du CAC. La CE s'interroge donc sur la nécessité de fixer une limite plus élevée pour le même emploi.

L'utilisation de cire d'abeille est proposée dans les boissons à base d'eau aromatisée (14.1.4). Si la présence de cire d'abeille dans ces boissons résulte d'un transfert («carry-over») via les arômes, il convient de joindre une note pour le préciser. Toutefois, le niveau proposé semble élevé pour un transfert; il convient par conséquent de justifier cet emploi.

5. BENZOATES

SIN: 210, 211, 212, 213 Fonction: agent conservateur

04.1.2.4 Fruits en boîtes ou en bocaux (pasteurisés)

On estime qu'une pasteurisation appropriée de ces produits dans des récipients scellés suffit à garantir une durée de conservation acceptable. En conséquence, la CE est d'avis qu'il est nécessaire de réexaminer attentivement cette entrée, et notamment sa nécessité technique.

04.2.2.4 Légumes en boîtes ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression

La législation communautaire n'autorise pas l'utilisation de benzoates dans les légumes en boîtes ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression. On estime qu'une pasteurisation appropriée de ces produits dans des récipients scellés ou des sachets est suffisante pour garantir une durée de conservation acceptable. En conséquence, la CE est d'avis qu'il est nécessaire de réexaminer attentivement cette entrée, et notamment sa nécessité technique.

07.0 Produits de boulangerie

La faible activité de l'eau des produits de boulangerie (07.0) a un effet conservateur vis-à-vis des bactéries, ce qui rend les benzoates inutiles. Les produits de boulangerie étant consommés quotidiennement en quantités très importantes, il est possible que la DJA (5 mg/kg) soit dépassée lorsque les benzoates sont utilisés à une concentration de 1 000 mg/kg dans ce type d'aliments. En conséquence, la CE estime nécessaire de réexaminer la nécessité technique de leur emploi dans les produits de boulangerie.

08.3.1.2 Produits carnés, de volaille et de gibier, saumurés (y compris salés) et séchés n'ayant pas subi de traitement thermique

Pour ces produits, un traitement par un agent conservateur n'est nécessaire qu'à la surface. Cette opération doit se faire conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF).

12.5 Potages et bouillons

Il convient de préciser que l'utilisation de benzoates dans les potages et bouillons ne concerne que les produits liquides puisque ce conservateur n'est pas nécessaire dans les produits séchés.

14.1.1.2 Eaux de table et eaux de Seltz

L'utilisation de benzoates dans les eaux de table et les eaux de Seltz n'est pas justifiée sur le plan technique. L'utilisation de benzoates pourrait servir à dissimuler des pratiques non hygiéniques liées à ces boissons. La CE estime que cette entrée ne devrait pas figurer dans la liste et qu'il convient donc de la supprimer.

14.1.2.1 Jus de fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés); 14.1.2.2 Jus de légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés); 14.1.2.3 Concentrés (liquides et solides) pour jus de fruits; 14.1.2.4 Concentrés (liquides ou solides) pour jus de légumes; 14.1.3.1 Nectars de fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés); 14.1.3.2 Nectars de légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés); 14.1.3.3 Concentrés (liquide ou solide) pour nectar de fruits et 14.1.3.4 Concentrés (liquides ou solides) pour nectar de légumes

On estime qu'une pasteurisation appropriée de ces produits dans des récipients scellés suffit à garantir une durée de conservation acceptable. En conséquence, la CE est d'avis qu'il est nécessaire de réexaminer attentivement cette entrée, et notamment sa nécessité technique. En outre, ces propositions ne sont pas conformes au projet de normes du Codex pour les jus et nectars de fruits et de légumes, projet aux termes duquel les antioxygènes et les agents conservateurs ne peuvent être utilisés que conformément à la législation nationale.

14.1.4 Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs ou les boissons «électrolytes», et les boissons concentrées

Sachant que les boissons sont souvent les principales sources d'ingestion d'additifs, le niveau proposé de 1 000 mg est trop élevé. En conséquence, la CE estime nécessaire de réexaminer attentivement le niveau proposé, et notamment sa nécessité technique.

14.2.5 Hydromel

L'emploi de benzoates dans l'hydromel ne semble pas justifié étant donné que le pH peu élevé et la teneur en alcool du produit empêchent le développement des bactéries. C'est pourquoi il est proposé de supprimer cette application.

16.0 Aliments composites (par exemple, ragoûts, pâtés en croûte, «mincemeat»), aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15

Il semble inutile d'autoriser l'emploi de 1 000 mg/kg de benzoates dans tous les produits composites. L'utilisation de benzoates pourrait servir à dissimuler des pratiques non hygiéniques liées à ces produits alimentaires. En conséquence, la CE estime nécessaire de réexaminer attentivement le niveau proposé et de définir de manière plus précise dans quels aliments de ce groupe des agents conservateurs sont techniquement indispensables.

6. HYDROXYANISOL BUTYLÉ (BHA)

SIN: 320 Fonction: antioxygène

HYDROXYTOLUÈNE BUTYLÉ (BHT)

SIN: 321 Fonction: antioxygène

Pour plusieurs catégories de desserts (01.7, 04.1.2.9, 06.5, 10.4) une dose de 2 mg/kg de BHA est proposée. Il convient de vérifier que cette limite n'est pas atteinte par transfert via les ingrédients.

Aucun additif n'est nécessaire dans les pâtes sèches. Il convient donc de supprimer cette entrée pour la catégorie 6.4.2.

Par ailleurs, il convient de justifier technologiquement l'emploi du BHA et du BHT pour de nombreuses catégories pour lesquelles ces additifs sont proposés, par exemple, les graines céréalières entières, brisées ou en flocons (06.1), les céréales pour le petit déjeuner (06.3), la viande fraîche (08.1), les filets de poisson surgelés (09.2.1), les autres sucres (11.2), la levure (12.8) et les boissons à base d'eau aromatisée (14.1.4). Il convient également de vérifier les niveaux proposés pour les desserts à base de matière grasse (02.4) et les glaces de consommation (03.0).

Il convient d'ajouter la note n° 15 pour la margarine et les produits analogues (02.2.1.2).

7. BLEU BRILLANT FCF

SIN: 133 Fonction: colorant

De manière générale, l'emploi du bleu brillant FCF est proposé pour une trop large gamme de produits. Il ne faut pas perdre de vue le fait que les agents colorants peuvent aussi induire le consommateur en erreur.

Ainsi, lorsqu'il est utilisé dans le saindoux, le suif et les huiles de poisson (02.1.3), dans le beurre et le beurre concentré (02.2.1.1), dans la margarine (02.2.1.2) ainsi que dans le pain et les produits de la boulangerie ordinaire (07.1), le bleu brillant FCF a un effet blanchissant sur la couleur jaune naturelle de ces aliments. La couleur blanche qui en résulte ne contribue pas à améliorer la sécurité ou la valeur nutritive de ces aliments. En conséquence, ces utilisations devraient être supprimées.

En outre, on peut s'interroger sur son utilisation dans les produits cacaotés et à base de chocolat (05.1), dans les poissons en conserve (09.4), dans la bière et les boissons maltées (14.2.1) ainsi que dans les aliments composites (16.0), et les concentrations proposées pour les potages et bouillons (12.5 - 300 mg/kg), et pour le poisson fumé (09.2.5 - 500 mg) sont trop élevées.

En conséquence, la CE estime nécessaire de réexaminer attentivement cette entrée, et notamment sa nécessité technique.

8. CIRE DE CANDELILLA

SIN/E: 902 Fonction: agent de charge, solvant utilisé comme support, agent d'enrobage, agent antiadhérent

L'utilisation de cire de candelilla est proposée dans les boissons à base d'eau aromatisée (14.1.4). Si la présence de cire de candelilla dans ces boissons résulte d'un transfert via les arômes, il convient d'ajouter une note pour le préciser.

9. CARMINS

SIN: 120 Fonction: colorant

Le JECFA a fixé une DJA de 0-5 mg/kg de poids corporel pour les carmins. Par rapport à cette DJA, l'emploi de carmins est proposé pour un nombre trop important de produits. Il convient de justifier technologiquement l'utilisation de carmins dans les produits suivants et, parallèlement, de démontrer que le consommateur n'est pas induit en erreur: fromages non affinés (1.6.1), totalité du fromage affiné (1.6.2.1), matières grasses et huile (2.1), émulsions grasses essentiellement du type eau dans huile (2.2), fruits frais traités en surface (04.1.1.2), légumes frais traités en surface (04.2.1.2), produits cacaotés et à base de chocolat (05.1), pâtes alimentaires sèches et produits similaires (06.4.2), pâtes alimentaires précuites et produits similaires (06.4.3), pain et produits de boulangerie ordinaire (07.1), viande fraîche (08.1), poisson frais (09.1.1), œufs frais (10.1), jus de fruits en conserve ou en bouteille (14.1.2.1), nectars de fruits en conserve ou en bouteille (14.1.3.1), bière et boissons maltées (14.2.1), vin (14.2.3). Le cas échéant, ces emplois doivent être supprimés.

Par ailleurs, il convient de proposer une limite d'emploi numérique au lieu d'une BPF puisque les carmins ont une DJA numérique.

En conséquence, la CE est d'avis qu'il est nécessaire de réexaminer attentivement cette entrée, et notamment sa nécessité technique.

10. CIRE DE CARNAUBA

SIN: 903 Fonction: antiagglomérant, adjuvant, agent de charge, solvant utilisé comme support, agent d'enrobage, agent antiadhérent

Pour la cire de carnauba, le JECFA a établi une DJA numérique de 7 mg/kg de poids corporel. Conformément au point 14 des observations générales, la Communauté européenne propose de remplacer le niveau de la BPF par des limites numériques applicables aux catégories d'aliments suivantes:

Fruits frais traités en surface (04.1.1.2), fruits transformés (04.1.2) et légumes frais traités en surface (04.2.1.2): 200 mg/kg

Produits cacaoés et à base de chocolat (05.1.4), produits d'imitation du chocolat et confiseries à l'exception des catégories d'aliments 05.1, 05.3 et 05.4 (05.2): 500 mg/kg

Produits de boulangerie (07.0): 200 mg/kg

Compléments alimentaires (13.6): 200 mg/kg

Café, succédanés de café, thé (14.1.5): 200 mg/kg

Aliments salés prêts à consommer (15.0): 200 mg/kg

Le niveau de la BPF devrait être revu pour les catégories d'aliments restantes, c'est-à-dire les sauces (12.6) et les jus de fruits en conserve ou en bouteille (14.1.2.1).

La concentration maximale proposée pour la cire de carnauba utilisée comme support dans les boissons à base d'eau aromatisée (200 mg/kg) est trop élevée et devrait être diminuée.

11. CAROTÈNES D'ORIGINE VÉGÉTALE

SIN: 160a ii, E 160a Fonction: colorant

De manière générale, l'emploi de carotènes est proposé pour un trop grand nombre de produits. Il ne faut pas perdre de vue le fait que les agents colorants peuvent aussi induire le consommateur en erreur. Plus précisément, il convient de justifier la proposition d'utilisation de carotènes dans les jus et nectars de fruits et légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) (14.1.2.1-14.1.3.4). Leur emploi dans de nombreux autres produits tels que les produits cacaoés et à base de chocolat, y compris les imitations et les succédanés de chocolat (05.1), les produits apparentés au pain (07.1.4), les œufs frais (10.1), la bière et les boissons maltées (14.2.1) ou le vin de manière générale (14.2.3), semble non seulement injustifié, mais surtout destiné à tromper le consommateur. En outre, leur emploi est proposé dans des aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers chez les nourrissons et les jeunes enfants (13.3.2), ce qui, de l'avis de la CE, n'est pas acceptable. En conséquence, la CE estime nécessaire de réexaminer attentivement ces entrées, et notamment leur nécessité.

12. HUILE DE RICIN

SIN: 1503 Fonction: antiagglomérant, solvant utilisé comme support, agent d'enrobage, agent antiadhérent

Il est proposé, dans les normes du Codex, d'utiliser l'huile de ricin dans les produits cacaoés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation du chocolat et les succédanés du chocolat, dans les confiseries, y compris les confiseries dures et tendres, les nougats, etc., dans les gommes à mâcher, dans les décorations (par exemple, pour pâtisserie fine), les nappages (autres que ceux à base de fruits) et les sauces sucrées, dans les suppléments alimentaires, dans les boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons «électrolytes», et les boissons concentrées. Il convient de justifier ces emplois.

13. CHLOROPHYLLES, COMPLEXES CUPRIQUES

SIN: 141i, 141ii Fonction: colorant

De manière générale, l'utilisation des chlorophylles est proposée pour de trop nombreux produits. Il ne faut pas perdre de vue le fait que les agents colorants peuvent aussi induire le consommateur en erreur. Plus précisément, il convient de justifier la proposition d'utilisation de carotènes dans les jus et nectars de fruits et légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) (14.1.2.1-14.1.3.4). Quant à leur utilisation dans de nombreux autres produits, par exemple, les fruits frais traités en surface (04.1.1.2), les produits cacaoés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation du chocolat et les succédanés du chocolat (05.1), les produits apparentés au pain (07.1.4), les œufs frais (10.1), les pâtes alimentaires sèches (06.4.2) ou le vin en général (14.2.3), il semble qu'elle n'ait aucune justification et qu'elle vise surtout à induire le consommateur en erreur. En conséquence, la CE juge nécessaire de réexaminer attentivement cette entrée, et notamment sa nécessité.

14. ESTERS GLYCÉRIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS

SIN: 472e Fonction: émulsifiant, séquestrant, stabilisant

Lors de sa soixante et unième réunion, le JECFA a fixé une DJA temporaire de 0-50 mg/kg de poids corporel pour les esters glycériques de l'acide diacétyltartrique et d'acide gras. Conformément au point 14 des observations générales, il convient de proposer des limites d'utilisation numériques au lieu des BPF. En outre, compte tenu de la DJA et des nombreuses utilisations déjà envisagées pour cet additif, il convient de justifier toute nouvelle utilisation. Les niveaux proposés pour les glaces de consommation (03.0), les produits de boulangerie (07.0) et les amuse-gueule (15.1), en particulier, sont très élevés.

15. EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN

SIN: 163ii Fonction: colorant

De manière générale, l'utilisation de colorants doit être examinée attentivement puisque les colorants peuvent aussi tromper le consommateur. Leur utilisation dans de nombreux produits, par exemple, les œufs frais (10.1), les nectars de légumes en conserve ou en bouteille (14.1.3.2) et le vin (14.2.3) semble n'avoir aucune justification et surtout viser à induire le consommateur en erreur. En conséquence, la CE juge nécessaire de réexaminer attentivement cette entrée, et notamment sa nécessité.

16. P-HYDROXYBENZOATES

P-hydroxybenzoate d'éthyle - SIN: 214 P-hydroxybenzoate de propyle - SIN: 216 P-hydroxybenzoate de méthyle - SIN: 218 Fonction: conservateur

L'utilisation d'agents conservateurs dans un aliment frais ou non transformé induit les consommateurs en erreur, étant donné qu'une denrée alimentaire ne peut être fraîche ou non transformée et, en même temps, conservée. C'est pourquoi l'utilisation de p-hydroxybenzoates, par exemple, dans les fruits frais traités en surface (04.1.1.2), les fruits frais pelés ou coupés (04.1.1.3), les légumes frais traités en surface (04.2.1.2), les légumes pelés, coupés ou râpés (04.2.1.2), ne devrait pas figurer dans la NGAA.

04.1.2.1 Fruits surgelés

La faible activité de l'eau des fruits surgelés garantit leur conservation. C'est la raison pour laquelle cette entrée devrait être supprimée.

04.1.2.4 Fruits en boîtes ou en bocaux (pasteurisés)

La législation de la Communauté européenne ne permet pas l'utilisation de p-hydroxybenzoates dans les fruits en boîtes ou en bocaux. On estime qu'une pasteurisation appropriée de ces produits dans des récipients scellés suffit à garantir une durée de conservation acceptable. En conséquence, la CE est d'avis qu'il est nécessaire de réexaminer attentivement cette entrée, et notamment sa nécessité technique.

04.2.2.4 Légumes en boîtes ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression

L'utilisation d'acide p-hydroxybenzoïque dans les légumes en boîtes ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression n'est pas autorisée par la législation de la Communauté européenne. On estime qu'une pasteurisation appropriée de ces produits dans des récipients scellés ou dans des sachets suffit à garantir une durée de conservation acceptable. En conséquence, la CE est d'avis qu'il est nécessaire de réexaminer attentivement cette entrée, et notamment sa nécessité technique.

05.1.1 Préparations au cacao (poudres et sirops)

La faible activité de l'eau des préparations au cacao garantit leur conservation. C'est la raison pour laquelle cette entrée devrait être supprimée.

08.3.1.2 Produits carnés, de volaille et de gibier, saumurés (y compris salés) et séchés n'ayant pas subi de traitement thermique

Pour ces produits, un traitement par un agent conservateur n'est nécessaire qu'à la surface. Cette opération doit se faire conformément aux BPF.

11.2 Autres sucres et sirops (par exemple, sucre brun, sirop d'érable)

Sur le plan technique, l'emploi de p-hydroxybenzoates dans le sucre et dans d'autres produits présentant une faible teneur en eau libre ne se justifie pas. La CE estime que cette entrée est une erreur et qu'elle devrait donc être supprimée.

12.5 Potages et bouillons

L'utilisation d'acide p-hydroxybenzoïque dans les potages et bouillons devrait être limitée à ceux qui ne peuvent être adéquatement conservés selon d'autres méthodes. C'est pourquoi les produits déshydratés et ceux qui sont traités thermiquement lors de la mise en conserve devraient être exclus.

14.1.2. Jus de fruits et de légumes jusqu'à 14.1.3.4 Concentrés (liquides ou solides) pour nectar de légumes

Conformément à la législation de la Communauté européenne, les p-hydroxybenzoates ne sont pas autorisés dans les jus de fruits ou de légumes, les nectars ou les concentrés utilisés pour leur préparation. En ce qui concerne en particulier les produits pasteurisés, on estime qu'un traitement thermique adéquat de ces produits dans des récipients scellés suffit à garantir une durée de conservation acceptable. En conséquence, la CE est d'avis qu'il est nécessaire de réexaminer attentivement cette entrée, et notamment sa nécessité technique.

14.1.4 Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs ou les boissons «électrolytes», et les boissons concentrées

Sachant que les boissons sont souvent les principales sources d'ingestion d'additifs, le niveau proposé de 1 000 mg est trop élevé. En conséquence, la CE estime nécessaire de réexaminer attentivement le niveau proposé, et notamment sa nécessité technique.

14.2.1 Bière et boissons maltées

L'utilisation de p-hydroxybenzoates est proposée pour les boissons dites «coolers» regroupées dans plusieurs catégories (14.2.1, 14.2.3, 14.2.6.2). Étant donné qu'il existe une nouvelle catégorie 14.2.7 pour les boissons alcoolisées aromatisées, ces emplois devraient être transférés vers ladite catégorie. En conséquence, les p-hydroxybenzoates ne sont nécessaires ni dans la bière (14.2.1), ni dans le vin (14.2.3), ni encore dans les spiritueux (14.2.6).

15.1 Amuse-gueule - à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (à base de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses) et 15.2 Fruits à coque transformés, y compris les fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)

La faible activité de l'eau de ces produits en garantit la conservation. C'est pourquoi ces deux entrées devraient être supprimées.

16.0 Aliments composites (par exemple, ragoûts, pâtés en croûte, «mincemeat»), aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15

Il semble inutile d'autoriser l'emploi de 1 000 mg/kg d'acide p-hydroxybenzoïque dans tous les produits composites. En conséquence, la CE estime nécessaire de réexaminer attentivement le niveau proposé et de définir de manière plus précise dans quels aliments de ce groupe des agents conservateurs sont techniquement indispensables.

17. HUILE MINÉRALE

SIN: 905a Fonction: adjuvant, antioxygène, agent d'enrobage, humectant, agent antiadhérent

En 1995, le JECFA a révisé la spécification «Huile minérale» et l'a scindée en deux groupes: viscosité élevée et viscosité moyenne/faible, classe I, classe II et classe III.

Une DJA de 0 à 20 mg/kg a été attribuée en 1995 à l'huile minérale (viscosité élevée) SIN 905a.

Une DJA provisoire de 0 à 1 mg/kg a été attribuée en 1995 à l'huile minérale (viscosité moyenne/faible, classe I) SIN 905a mais, en 2002, elle a été révisée et remplacée par une DJA de 0 à 10 mg/kg.

Une DJA provisoire de 0 à 0,1 mg/kg a été attribuée en 1995 à l'huile minérale (viscosité moyenne/faible, classe II) SIN 905a.

Une DJA provisoire de 0 à 0,1 mg/kg a été attribuée en 1995 à l'huile minérale (viscosité moyenne/faible, classe III) SIN 905a.

Étant donné que seuls les additifs évalués par le JECFA et auxquels une DJA définitive a été attribuée peuvent être inclus dans la NGAA, la CE suggère que seules l'huile minérale (viscosité élevée) et l'huile minérale (viscosité moyenne/faible, classe I) soient maintenues dans la NGAA.

18. NISINE

SIN: 234 Fonction: conservateur

Dans la Communauté européenne, cet agent conservateur est généralement utilisé avec précaution dans les denrées alimentaires. C'est pourquoi la nécessité technologique de la nisine n'est reconnue que dans trois catégories d'aliments. La nisine est autorisée à une concentration de 12,5 mg/kg dans les fromages affinés (01.6.1) et dans les fromages fondus (01.6.4), de 10 mg/kg dans la crème épaisse et le mascarpone, et de 3 mg/kg dans les puddings à la semoule et au tapioca.

Si l'on compare les applications pour la nisine dans la Communauté avec les propositions de la NGAA, ces dernières semblent injustifiées pour un grand nombre d'entre elles. En outre, la limite d'emploi proposée de 250 mg/kg dans les fromages fondus (01.6.4) et dans les produits de boulangerie fine (07.2) est élevée. La DJA attribuée par le JECFA à la nisine est de 33 000 UI. Pour un adulte, cela signifie que la DJA est dépassée après consommation de 200 g de fromage fondu ou de produits de boulangerie fine. En conséquence, la CE met en doute aussi les nouvelles entrées proposées à l'étape 3 pour les produits laitiers (01.0) et la viande et les produits carnés (08.0).

Il semble que l'utilisation de nisine selon les BPF dans les légumes en boîte (04.2.2.4) et dans les potages et bouillons prêts pour la consommation (12.5.1) est inutile du point de vue technologique puisque ces produits peuvent être pasteurisés mais elle ne doit en outre pas être recommandée compte tenu de la faible DJA de la nisine.

En conséquence, la CE est d'avis qu'il est nécessaire de réexaminer attentivement cette entrée, et notamment sa nécessité technique.

19. ACIDE PHOSPHATIDIQUE, SEL D'AMMONIUM

SIN: 442 Fonction: émulsifiant, stabilisant

Les concentrations maximales proposées de 5 000 mg/kg dans les desserts lactés (0.1.7) et de 7 500 mg/kg dans les glaces de consommation (03.0) sont inutilement élevées. L'emploi selon les BPF d'acide phosphatidique dans les boissons lactées (01.1.2), la crème (nature - 01.4), les légumes (04.2.2.3) et le pain et les petits pains (07.1.1) ne semble pas justifié du point de vue technologique et devrait être supprimé. En conséquence, la CE estime nécessaire de réexaminer attentivement les concentrations proposées.

20. POLYSORBATES

Monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane - SIN: 432 Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane - SIN: 433 Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane - SIN: 434 Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane - SIN: 435 Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane - SIN: 436

Fonction: agent antimoussant, adjuvant, émulsifiant, agent moussant, agent de traitement de la farine, stabilisant

Dans la NGAA, les doses d'emploi proposées pour une vaste gamme de denrées alimentaires sont élevées si l'on considère que la DJA fixée par le JECFA pour les polysorbates est de 25 mg/kg de poids corporel. Par exemple, la dose d'emploi de polysorbates proposée pour les viandes transformées (08.2) est de 10 000 mg/kg, ce qui signifie qu'après avoir consommé 150 g de viande transformée, le consommateur adulte aura dépassé la DJA.

Afin d'éviter des problèmes en rapport avec la DJA, l'utilisation proposée des polysorbates doit être reconsidérée. La nécessité technologique de polysorbates dans les produits énumérés ci-après semble non fondée: fromages non affinés (01.6.1), émulsions grasses essentiellement du type eau dans huile (02.2), fruits frais traités en surface (04.1.1.2), préparations au cacao (05.1.1), pâtes alimentaires sèches et produits similaires (06.4.2), pâtes alimentaires précuites et produits similaires (06.4.3), pâtes à frire (06.6), produits carnés transformés (08.2), produits carnés transformés, coupés fins ou hachés (08.3), enveloppes comestibles (08.4), sel (12.1), fines herbes, épices, assaisonnements (12.2), sauces non émulsionnées (12.6.2), sauces claires (12.6.4), levure et produits similaires (12.8), boissons sans alcool gazeuses (14.1.4.1), boissons sans alcool non gazeuses (14.1.4.2), et aliments composites (16.0).

21. RIBOFLAVINES

Riboflavine 5'- phosphate de sodium - SIN: 101i Riboflavine 5'- phosphate - SIN: 101ii

Fonction: colorant

L'utilisation de colorants dans les denrées alimentaires telles que les matières grasses et huiles pratiquement anhydres (02.1), les fruits frais traités en surface (04.1.1.2), les légumes frais traités en surface (04.2.1.2), le pain et les produits de boulangerie ordinaire (07.1), la viande et les produits carnés (08.0), les autres sucres (11.2), les jus et nectars de fruits (14.1.2.1, 14.1.2.2, 14.1.3.1), les nectars de légumes (14.1.3.2, 14.1.3.4), les vins (14.2.3) et les aliments composites (16.0) peut induire le consommateur en erreur et ne semble pas techniquement nécessaire. Il convient donc de supprimer ces entrées.

22. GOMME LAQUE

SIN: 904 Fonction: agent de charge, agent d'enrobage, agent antiadhérent

Pas d'observation particulière.

23. PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE

Phosphate d'aluminium sodique acide - SIN: 541i Phosphate d'aluminium sodique basique - SIN: 541ii

Fonction: régulateur d'acidité, émulsifiant, poudre à lever, stabilisant, épaississant

La dose hebdomadaire tolérable d'aluminium est de 7 mg/kg de poids corporel soit, pour un adulte, environ 70 mg d'aluminium par jour (toutes origines confondues). Étant donné le faible niveau de la dose hebdomadaire tolérable d'aluminium et le fait que l'utilisation comme additifs d'autres composés de l'aluminium est également proposée (sulfate double d'aluminium et d'ammonium, silicate d'aluminium, silicate d'aluminium calcique), le nombre d'applications proposées pour les phosphates d'aluminium sodique semble excessif et les limites d'emploi beaucoup trop élevées. Si un taux de 45 000 mg/kg de phosphate d'aluminium sodique est autorisé dans les farines et les amidons (06.2), un consommateur adulte dépassera la dose hebdomadaire tolérable après avoir consommé 55 grammes de farine ou d'amidon.

Il est difficile de croire que les phosphates d'aluminium sodique utilisés comme régulateurs d'acidité, comme agents stabilisants ou comme agents épaississants ne peuvent être remplacés par d'autres additifs pour obtenir les mêmes effets technologiques.

La Communauté européenne autorise les phosphates d'aluminium sodique comme agents émulsifiants et agents levants. Cependant, l'application est limitée à un petit nombre de produits qui ne sont pas consommés dans des quantités significatives. En outre, la dose d'emploi maximale autorisée est de 1 000 mg/kg. Il est suggéré au comité d'adopter le même type de mesures de précaution.

En conséquence, la CE estime nécessaire de réexaminer attentivement toute la liste des phosphates d'aluminium sodique, et notamment du point de vue de leur nécessité technique.

24. ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS

Monostéarate de sorbitane - SIN: 491 Tristéarate de sorbitane - SIN: 492 Monolaurate de sorbitane - SIN: 493, Monooléate de sorbitane – SIN: 494, Monopalmitate de sorbitane – SIN: 495

Fonction : émulsifiant, stabilisant

De manière générale, l'emploi d'esters de sorbitane d'acides gras est proposé pour une large gamme de produits et, dans un certain nombre des applications proposées, l'utilisation de l'additif ne semble pas justifiée du point de vue technique. C'est le cas, par exemple, dans les matières grasses et les huiles pratiquement anhydres (02.1), les fruits frais traités en surface (04.1.1.2), les préparations à base de fruits (04.1.2.8), les légumes séchés (04.2.2.2), les sauces non émulsionnées (12.6.2) et les vins (14.2.3).

En conséquence, la CE considère également les taux ci-après comme trop élevés: 1 200 mg/kg pour les glaces de consommation, y compris les sorbets (03.0) et 20 000 mg/kg pour la confiserie (05.0).

C'est pourquoi, pour un nombre significatif d'entrées, la concentration maximale devrait être réduite ou l'additif devrait être supprimé du tableau pour éviter des problèmes liés à la DJA. Outre les produits mentionnés ci-dessus, la CE propose que les entrées ci-après fassent également l'objet d'une discussion tenant compte de ces éléments: boissons lactées (01.1.2), pâtes à base de fruits (04.1.2.11), pâtes alimentaires sèches et produits similaires (06.4.2), pâtes alimentaires précuites et produits similaires (06.4.3), produits de boulangerie ordinaire (07.1), enveloppes comestibles (08.4), produits à base d'œufs (10.2) ainsi que mélanges pour potages et bouillons (12.5.2). Par ailleurs, il convient de proposer une limite d'emploi numérique plutôt que la BPF puisque les esters de sorbitane ont une DJA numérique.

25. SUCRALOSE

SIN: 955 Fonction: édulcorant

L'utilisation de sucralose dans les fruits surgelés (04.1.2.1) et les fruits secs (04.1.2.2) n'est pas justifiée sur le plan technique. La CE estime que ces inscriptions sur la liste sont une erreur et qu'il convient de les supprimer. Dans la législation communautaire, les édulcorants intenses ne sont autorisés que dans les variétés faiblement énergétiques ou sans sucres ajoutés de la plupart des denrées alimentaires.

26. SUCROGLYCÉRIDES

SIN: 474 Fonction: émulsifiant, stabilisant, épaississant

La nécessité technique de cet additif dans les produits de boulangerie fine (07.2) doit être prouvée.

27. SULPHITES

Anhydride sulfureux - SIN:220, Sulfite de sodium - SIN:221, Sulfite acide de sodium - SIN:222, Métabisulfite de sodium - SIN:223, Métabisulfite de potassium - SIN:224, Sulfite de potassium - SIN:225, Sulfite acide de calcium - SIN:227, Bisulfite de potassium - SIN:228, Thiosulfite de sodium- SIN:539

Fonction: régulateur d'acidité, adjuvant, agent de blanchiment (pas pour la farine), agent de traitement de la farine, affermissant, conservateur, séquestrant, stabilisant

De manière générale, le projet de norme du Codex autorise l'emploi de sulfites dans une large gamme de denrées alimentaires pour des utilisations dont la nécessité technique n'est pas avérée. En outre, certaines des doses d'emploi proposées semblent beaucoup trop élevées et en tout cas supérieures aux doses réellement nécessaires. En conséquence, la DJA attribuée aux sulfites (0,7 mg/kg de poids corporel) sera vraisemblablement dépassée par la plupart des groupes de populations.

01.6.4 Fromages fondus nature

Il convient d'examiner la nécessité technologique pour l'emploi proposé et de vérifier si la présence de sulfites dans ces produits n'est pas due à un transfert. Dans l'affirmative, cette entrée pourrait être supprimée.

01.7 Desserts lactés (par exemple, crèmes glacées, lait glacé, entremets, yaourts aux fruits ou aromatisés)

Il convient de vérifier la nécessité technologique, surtout pour les produits conservés par congélation (crèmes glacées, lait glacé). Pour les yaourts aux fruits ou aromatisés, il convient d'ajouter respectivement les notes nos 88 et 12.

03.0 Glaces de consommation, y compris les sorbets

Ces produits sont conservés par congélation; pour certains ingrédients, les additifs transférés devraient donc suffire.

04.1.1.2 Fruits frais traités en surface

Il convient de limiter le plus possible l'emploi d'additifs alimentaires dans les aliments non transformés. Par ailleurs, la nécessité technologique de cet emploi n'a pas été démontrée pour tous les fruits. Il convient donc de préciser dans une note si l'emploi de sulfites est indispensable pour certains fruits.

04.1.2.1 Fruits surgelés

Ces produits étant conservés par congélation, il convient de supprimer cette entrée. En outre, la norme de produit correspondante ne prévoit pas l'emploi de sulfites.

04.1.2.2 Fruits secs

La concentration maximale proposée (3 000 mg/kg) semble très élevée et pourrait être modulée selon les fruits. Ainsi, elle ne s'appliquerait qu'à certains fruits secs, tels que les abricots, les pêches, les raisins, les prunes et les figes. Il est indispensable de restreindre l'emploi de sulfites dans cette catégorie d'aliments qui sont une source d'ingestion importante pouvant entraîner un dépassement de la DJA, surtout chez les jeunes enfants.

Il est utile de souligner que les normes de produits correspondantes du Codex prévoient les emplois suivants:

- Abricots secs: 2 000 mg/kg
- Noix de coco râpée sèche: 50 mg/kg
- Raisins (uniquement pour les raisins blanchis): 1 500 mg/kg

04.1.2.5 Confitures, gelées et marmelades; 04.1.2.6 Pâtes à tartiner à base de fruits autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5 (par exemple, «chutney»)

La concentration maximale proposée (3 000 mg/kg) semble très élevée et n'est pas techniquement justifiée dans tous les produits (ainsi, la norme du Codex pour le chutney ne prévoit pas l'emploi de cet additif) si l'on suit les bonnes pratiques de fabrication. La CE propose donc de fixer la concentration à 100 mg/kg.

04.1.2.8. Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco, 04.1.2.9 Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits

Les doses d'emploi de 3 000 et 750 mg/kg sont excessives du point de vue technologique et du point de vue de la santé humaine dans le cas de produits régulièrement consommés par les jeunes enfants. Il existe un risque de dépassement de la DJA. En outre, il convient de vérifier si les additifs transférés des préparations à base de fruits suffisent.

04.2.1.3 Légumes, fruits à coque et graines épluchés, coupés ou râpés

La dose d'emploi proposée (500 mg/kg) est excessive et sa nécessité technologique n'est prouvée que pour les légumes blancs et les pommes de terre. Il convient d'ajouter une note visant à restreindre l'emploi en conséquence.

04.2.2.1 Légumes surgelés

La dose d'emploi proposée (750 mg/kg) est excessive. En outre, le but étant de stabiliser la couleur blanche, l'autorisation doit être limitée aux légumes blancs et aux pommes de terre.

Les normes de produits ne prévoient pas ces emplois, sauf dans le cas des frites surgelées par surgélation rapide (50 mg/kg).

04.2.2.2 Légumes, algues marines, fruits à coque et graines séchés

La dose d'emploi proposée peut entraîner un dépassement de la DJA (par exemple, dans le cas de la purée de pommes de terre consommée par les enfants). La CE propose donc de fixer la concentration maximale autorisée à 500 mg/kg.

04.2.2.4 Légumes en boîte ou en bocaux ou pasteurisés sous pression

Il est important de limiter la dose d'emploi dans les produits qui sont consommés en grande quantité (risque de dépassement de la DJA) et qui font l'objet d'un traitement thermique. La CE propose donc une concentration de 50 mg/kg.

04.2.2.5 Purées et pâtes à tartiner à base de légumes, de fruits à coque et de graines

La concentration maximale de 500 mg/kg proposée dans une version précédente de la NGAA semble suffisante du point de vue technologique.

04.2.2.7 Produit à base de légumes fermentés; 04.2.2.8 Légumes et algues marines cuits et/ou frits

Les limites d'emploi proposées sont élevées; il convient donc de vérifier la nécessité technologique, surtout au regard du fait que ces produits peuvent être consommés en grande quantité et qu'il existe donc un risque de dépassement de la DJA.

05.1.1 Préparations au cacao (poudres et sirops)

Les sulfites ne sont pas autorisés dans la norme du Codex correspondante. Il convient donc que le comité du Codex chargé des produits cacaotés et du chocolat vérifie la nécessité technologique de cet emploi.

05.1.2 Pâtes à tartiner à base de cacao, y compris celles pour pâtisserie

La dose d'emploi de 2 000 mg/kg semble très élevée. Il convient donc de vérifier la nécessité technologique pour ce produit que les enfants consomment régulièrement. La CE propose une concentration maximale de 100 mg/kg.

05.1.3 Cacao et produits chocolatés; 05.1.4 Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat

Pour ces catégories d'aliments, les additifs transférés via les ingrédients (par exemple, les raisins) devraient suffire.

05.2 Confiseries; 05.3 Gomme à mâcher

La nécessité technologique n'est pas prouvée pour toutes les catégories; il convient donc de vérifier si les additifs transférés ne sont pas suffisants. Les concentrations proposées sont par ailleurs très élevées.

06.1 Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz

Il convient de justifier la limite de 400 mg/kg proposée pour cette catégorie importante d'aliments (consommés quotidiennement en grandes quantités dans la plupart des pays).

06.2 Farines et amidons

La dose d'emploi proposée est excessive par rapport à la nécessité technologique; dans le cas de la farine, l'emploi de cet additif n'est en outre pas justifié.

07.1.1 Pain et petits pains; 07.1.3 Autres produits de boulangerie ordinaire; 07.1.4 Produits apparentés au pain

Sur le plan technologique, l'autorisation de l'emploi de sulfites dans les produits de boulangerie ordinaire n'est pas justifiée; elle ne doit donc s'appliquer qu'à certains produits particuliers s'il existe un besoin précis. Les doses d'emploi actuellement proposées dans le pain sont tout à fait exagérées pour un produit qui constitue un des principaux éléments du régime alimentaire dans certains pays et qui est consommé de manière régulière, souvent quotidiennement.

7.2 Produits de boulangerie fine

La limite d'emploi proposée est élevée. Il convient donc de vérifier que cette concentration correspond à l'effet technologique requis.

09.4 Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

L'emploi de sulfites ne semble pas être technologiquement nécessaire dans les produits en conserve.

11.1 Sucre blanc et mi-blanc, fructose, glucose, xylose, solutions et sirop de sucre, ainsi que sucre invertis

La dose d'emploi proposée semble très élevée. Une concentration supérieure à celle prévue pour la catégorie 11.2 (40 mg/kg) ne semble en outre pas nécessaire sur le plan technologique. Il convient de vérifier la cohérence avec les normes de produits correspondantes.

12.1 Sel

Il convient de justifier la nécessité technologique de l'emploi de sulfites dans le sel.

12.5 Potages et bouillons

La limite d'emploi proposée de 1 000 mg/kg entraînerait un dépassement de la DJA. L'ajout de sulfites dans le produit final n'est pas nécessaire; les additifs transférés via les ingrédients suffisent. Il convient donc de supprimer cet entrée.

12.6 Sauces et produits similaires

Il convient de vérifier si l'ajout de sulfites dans le produit final est nécessaire ou si les additifs transférés via les ingrédients suffisent.

14.1.2.1 Jus de fruits en conserve ou en bouteille; 14.1.2.2 Jus de légumes en conserve ou en bouteille

Les doses d'emploi proposées sont excessives et la nécessité technologique n'est pas prouvée pour tous les jus de fruits. L'ajout de sulfites n'est indispensable que dans les jus de citron, de citron vert et de pamplemousse.

14.1.4.1 Boissons sans alcool gazeuses; 14.1.4.2 Boissons sans alcool non gazeuses

Les limites d'emploi (115 et 250 mg/kg) semblent élevées. Il convient de vérifier si les quantités transférées sont suffisantes.

14.2 Boissons alcoolisées

En ce qui concerne l'utilisation de sulfites dans le vin, la CE propose de faire la distinction entre les différents types de vins en fonction de la nécessité technologique (voir l'annexe exposant la réglementation applicable dans la CE).

15.1 Amuse-gueule salés à base de pommes de terre, de céréales, de farines ou d'amidon

La dose d'emploi proposée de 200 mg/kg semble excessive.

15.2 Fruits à coque transformés, y compris les fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange

La dose d'emploi proposée (500 mg/kg) semble élevée. Il convient de vérifier que les additifs transférés ne suffisent pas.

16.0 Aliments composites

Pour les aliments composites, les additifs transférés devraient suffire.

28. ACIDE TANNIQUE (TANINS DE QUALITÉ ALIMENTAIRE)

SIN: 181 Fonction: colorant

L'évaluation du JECFA et la DJA «non spécifiée» qui en a résulté ne concernent que «l'emploi comme auxiliaire de filtration à condition que l'application d'une bonne pratique de fabrication garantisse son élimination des produits alimentaires après utilisation». Selon la Communauté, cette règle ne s'applique donc pas à l'emploi d'acide tannique en tant qu'agent colorant. Il convient par conséquent de supprimer cette entrée.

TBHQ

SIN: 319 Fonction: antioxygène

Pour les laits concentrés sucrés (01.3.3), la proposition prévoit la présence dans le produit de 200 mg/kg de TBHQ résultant d'un transfert via l'ingrédient (voir la note n° 88). Cela ne semble pas correct et il convient donc de justifier cette entrée.

L'emploi de TBHQ est proposé dans les matières grasses et les huiles (02.0). Il convient cependant d'interdire son utilisation dans le beurre (2.2.1.1).

Par ailleurs, il est proposé d'utiliser du TBHQ dans des catégories d'aliments pour lesquelles il convient d'apporter des preuves de la nécessité technologique. C'est le cas, par exemple, de la viande fraîche (08.1) et des boissons à base d'eau aromatisée (14.1.4). Il convient également de vérifier s'il est nécessaire d'ajouter la note n° 15 (à base de matières grasses ou d'huile) pour les desserts lactés (01.7) et les produits de boulangerie (07.1.1, 07.1.2, 07.1.3, 07.1.4).

Limites applicables au SO₂ dans le vin Législation communautaire

Vins tranquilles		
		Sucre résiduel \geq à 5 g/l
1) Vin rouge (Règl. n° 1493/1999, annexe V, point A)	160 mg/l	210 mg/l
Vin blanc et vin rosé (Règl. n° 1493/1999, annexe V, point A)	210 mg/l	260 mg/l
2) Vins blancs de qualité prd Règl. n° 1493/1999, annexe V, point A 2 b) Règl. n° 1622/2000, annexe XII, point a)	300 mg/l	
3) Vins de table Règl. n° 1622/2000, annexe XII, point a)		Titre alcoométrique total par volume > 15 % vol. et sucre résiduel > 45 g/l
	300 mg/l	
4) Vins blancs de qualité prd Règl. n° 1493/1999, annexe V, point A 2 d) Règl. n° 1622/2000, annexe XII, point b)	400 mg/l	
Vins de liqueur		
		Teneur en sucre > 5 g/l
Règl. n° 1493/1999, annexe V, point J 7: Vins de liqueur et vins de liqueur de qualité prd	150 mg/l	200 mg/l
Vins mousseux		
Vins mousseux (Règl. n° 1493/1999, annexe V, point H 11 d)	235 mg/l	
Vins mousseux de qualité (Règl. n° 1493/1999, annexe V, point I 5)	185 mg/l	
Vins mousseux de qualité prd (Règl. n° 1493/1999, annexe VI, point K 7)	185 mg/l	

IFAC (Conseil international sur les additifs alimentaires):

Le conseil international sur les additifs alimentaires (IFAC) demande que les listes d'additifs alimentaires jointes soient ajoutées à la norme générale pour les additifs alimentaires.

**Additifs alimentaires pour addition à la norme générale du Codex pour
les additifs alimentaires(GSFA)**

Soumis par:

**International Food Additives Council
5775 Peachtree Dunwoody Road
Bldg. G – Suite 500
Atlanta, Georgia 30342
24 Novembre , 2003**

AMMONIUM HYDROXIDE Function: Food Category No. 13.6	INS: 527 ACIDITY REGULATOR Food Category Needed Food Supplements	Maximum Level 5,000 mg/kg
CALCIUM CARBONATE Function:	INS: 170i ANTICAKING AGENT, ACIDITY REGULATOR, COLOR, EMULSIFIER, STABILIZER	
Food Category No. 13.6	Food Category Needed Food Supplements	Maximum Level 35,000 mg/kg
CALCIUM SULPHATE Function:	INS: 516 ACIDITY REGULATOR, BULKING AGENT, FIRMING AGENT, SEQUESTRANT, STABILIZER, THICKENER	
Food Category No. 13.6	Food Category Needed Food Supplements	Maximum Level 35,000 mg/kg
CARAMEL COLOUR, CLASS 1 Function:	INS: 150a COLOUR	
Food Category No. 13.6	Food Category Needed Food Supplements	Maximum Level 35,000 mg/kg
CARAMEL COLOUR, CLASS II Function:	INS: 510b COLOUR	
Food Category No. 13.6	Food Category Needed Food Supplements	Maximum Level 35,000 mg/kg
CHLOROPHYLLS Function:	INS: 140 COLOUR	
Food Category No. 13.6	Food Category Needed Food Supplements	Maximum Level 25,000 mg/kg
ETHYLCELLULOSE Function:	INS: 462 BINDER, FILM COATING, SEALING AGENT, SURFACE-FINISHING AGENT, GLAZING AGENT	
Food Category No. 13.6	Food Category Needed Food Supplements	Maximum Level 20,000 mg/kg

GLYCEROL Function:	INS: 422 EMULSIFIER, HUMECTANT, STABILIZER, THICKENER	
Food Category No. 13.6	Food Category Needed Food Supplements	Maximum Level 25,000 mg/kg
HYDROXYPROPYL CELLULOSE Function:	INS: 463 BINDER, FILM COATING, SEALING AGENT, SURFACE-FINISHING AGENT, GLAZING AGENT	
Food Category No. 13.6	Food Category Needed Food Supplements	Maximum Level 5,000 mg/kg
HYDROXYPROPYL METHYLCELLULOSE Function:	INS: 464 BINDER, FILM COATING, SEALING AGENT, SURFACE-FINISHING AGENT, GLAZING AGENT	
Food Category No. 13.6	Food Category Needed Food Supplements	Maximum Level 40,000 mg/kg
LECITHIN Function: Food Category No. 13.6	INS: 322 EMULSIFIER, STABILIZER Food Category Needed Food Supplements	Maximum Level 10,000 mg/kg
METHANOL Function:	INS: NONE EXTRACTION SOLVENT	
Food Category No. 13.6	Food Category Needed Food Supplements	Maximum Level 2,000 mg/kg
METHYL CELLULOSE Function:	INS: 416 BINDER, FILM COATING, SEALING AGENT, SURFACE-FINISHING AGENT, GLAZING AGENT	
Food Category No. 13.6	Food Category Needed Food Supplements	Maximum Level 91,000 mg/kg
N-BUTYL ALCOHOL Function:	INS: NONE EXTRACTION SOLVENT	
Food Category No. 13.6	Food Category Needed Food Supplements	Maximum Level 15,000 mg/kg
OLEIC ACID Function:	INS: NONE EMULSIFIER, PLASTICIZER, STABILIZER	
Food Category No. 13.6	Food Category Needed Food Supplements	Maximum Level 5,000 mg/kg
POLYDEXTROSE Function:	INS: 1200 BULKING AGENT, GLAZING AGENT	
Food Category No. 13.6	Food Category Needed Food Supplements	Maximum Level 30,000 mg/kg

POLYVINYL ALCOHOL Function:	INS: TO BE ASSIGNED COATING, BINDER, SEALING AGENT, SURFACE-FINISHING AGENT	
Food Category No. 1.7	Food Category Needed Dairy-based desserts	Maximum Level 2,000 mg/kg
5.1.4	Cocoa and chocolate products	15,000 mg/kg
6.3	Breakfast cereals, including rolled oats	5,000 mg/kg
13.6	Food Supplements	45,000 mg/kg
15.2	Processed nuts, including coated nuts and nut mixtures	15,000 mg/kg
POTASSIUM ALUMINOSILICATE Function:	INS: 555 ANTICAKING AGENT	
Food Category No. 13.6	Food Category Needed Food Supplements	Maximum Level 10,000 mg/kg
SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE Function:	INS: 466 BINDER, FILM COATING, SEALING AGENT, SURFACE-FINISHING AGENT, GLAZING AGENT	
Food Category No. 13.6	Food Category Needed Food Supplements	Maximum Level 50,000 mg/kg
SODIUM DIHYDROGEN CITRATE Function:	INS: 331i ACIDITY REGULATOR	
Food Category No. 13.6	Food Category Needed Food Supplements	Maximum Level 5,000 mg/kg
STEARIC ACID Function:	INS: None EMULSIFIER, STABILIZER	
Food Category No. 13.6	Food Category Needed Food Supplements	Maximum Level 5,000 mg/kg
TALC Function:	INS: 553iii ANTICAKING AGENT	
Food Category No. 13.6	Food Category Needed Food Supplements	Maximum Level 20,000 mg/kg
TITANIUM DIOXIDE Function:	INS: 171 COLOUR	
Food Category No. 13.6	Food Category Needed Food Supplements	Maximum Level 50,000 mg/kg
TRIACETIN Function:	INS: 1518 PLASTICIZER, EMULSIFIER	
Food Category No. 13.6	Food Category Needed Food Supplements	Maximum Level 10,000 mg/kg
XANTHAN GUM Function:	INS: 415 STABILIZER, THICKENER	
Food Category No. 13.6	Food Category Needed Food Supplements	Maximum Level 1,000 mg/kg

IFU (Fédération Internationale des producteurs de jus de pommes):

Toute l'industrie des jus de fruits, qui dans notre fédération est représentée par la *Task-force ad hoc intergouvernementale sur les jus de fruits et de légumes*, est en train de fournir des efforts considérables pour que les jus de fruits et de légumes et les produits apparentés restent aussi naturels que possible. Au-delà, ceci débouche sur une liste très restreinte d'additifs dans le projet existant de norme générale Codex pour les jus et nectars de fruits à l'étape 7, qui devrait également se refléter dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA. Il est absolument nécessaire qu'il y ait une cohérence entre la liste des additifs d'une norme de produits et la liste des additifs de la NGAA.

C'est pourquoi nous vous présentons notre position en ce qui concerne les catégories d'aliments suivantes:

- 14.1.2 Jus de fruits et de légumes
 - 14.1.2.1 Jus de fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés)
 - 14.1.2.3 Concentrés (liquides et solides) pour jus de fruits
- 14.1.3 Nectars de fruits de fruits et de légumes
 - 14.1.3.1 Nectar de fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisé)
 - 14.1.3.3 Concentrés (liquides et solides) pour nectar de fruits

Dans l'appendice de cette lettre, vous trouverez deux listes contenant l'information suivante:

- A. Cette liste contient tous les additifs qui sont prévus dans la norme générale Codex pour les jus et nectars de fruits pour les catégories d'aliments mentionnées plus haut, y compris la limite maximale d'utilisation et, dans certains cas, les restrictions expliquées dans les notes de bas de page.
- B. Cette liste contient tous les additifs dont l'autorisation n'est pas prévue dans la norme générale Codex pour les jus et nectars de fruits et ces additifs devraient par conséquent être éliminés des catégories d'aliments mentionnées plus haut et inscrites dans la NGAA.

Nous vous prions de bien vouloir prendre en considération les demandes mentionnées ci-dessus. Nous sommes bien entendu disposés, en cas de besoin, à vous fournir des informations complémentaires avant et pendant la réunion du Groupe de travail, le vendredi 19 mars 2004.

A: Additifs, dans lesquels les limites maximales autorisées et les catégories d'aliments doivent être modifiées comme suit:

SIN	Nom de l'additif	Niveau max.	Catégories d'aliments, dans lesquelles l'additif est prévu par le Comité spécial du Codex sur les jus de fruits et de légumes
300	Ascorbic Acid	GMP	14.1.2; 14.1.3
951	Aspartame	600 mg/l	14.1.3.1; 14.1.3.3
210 - 213	Benzoic Acid and its salts	1'000 mg/l ¹⁾	14.1.2 ²⁾ ; 14.1.3 ²⁾
302	Calcium Ascorbate	GMP	14.1.2; 14.1.3
330	Citric Acid	3'000 mg/l 5'000 mg/l	14.1.2.1 ²⁾ ; 14.1.2.2; 14.1.2.3 ²⁾ ; 14.1.2.4; 14.1.3
952	Cyclamates	400 mg/l	14.1.3.1; 14.1.3.3
290	Carbon Dioxide	GMP	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
296	Malic Acid	GMP 3'000 mg/l	14.1.2.1 ³⁾ 14.1.2.2; 14.1.2.4; 14.1.3.2; 14.1.3.4
440	Pectins	3'000 mg/l	14.1.2.1 ⁴⁾ ; 14.1.2.2 ⁵⁾ ; 14.1.2.3 ⁴⁾ ; 14.1.2.4 ⁵⁾ ; 14.1.3.1 ⁴⁾ ; 14.1.3.2 ⁵⁾ ; 14.1.3.3 ⁴⁾ ; 14.1.3.4 ⁵⁾
954	Saccharin and its salts	80 mg/l	14.1.3.1; 14.1.3.3
451i	Sodium Triphosphate ⁸⁾	1'000 mg/l	14.1.2; 14.1.3

SIN	Nom de l'additif	Niveau max.	Catégories d'aliments, dans lesquelles l'additif est prévu par le Comité spécial du Codex sur les jus de fruits et de légumes
303	Potassium Ascorbate	GMP	14.1.2; 14.1.3
302	Sodium Ascorbate	GMP	14.1.2; 14.1.3
200 - 203	Sorbic Acid and its salts	1'000 mg/l ⁶⁾	14.1.2 ²⁾ ; 14.1.3 ²⁾
955	Sucralose	300 mg/l	14.1.3.1; 14.1.3.3
220 – 225 227 – 228 539	Sulphites	50 mg/l ⁷⁾	14.1.2; 14.1.3
334	Tartaric Acid	4'000 mg/l GMP	14.1.2.1 ⁹⁾ ; 14.1.2.3 ⁹⁾ ; 14.1.3.1; 14.1.3.3 14.1.2.2; 14.1.2.4; 14.1.3.2; 14.1.3.4

- 1) Individuellement ou associé à de l'acide sorbique et à ses sels
- 2) Soumis à la législation nationale du pays importateur
- 3) Uniquement pour le jus d'ananas
- 4) Uniquement pour des jus et des nectars troubles
- 5) Uniquement pour des mélanges composés de jus et de nectars de fruits
- 6) Individuellement ou associé à de l'acide sorbique et à ses sels
- 7) Comme SO₂ résiduel
- 8) Uniquement pour renforcer l'efficacité des benzoates et des sorbates
- 9) Uniquement pour le jus de pamplemousse

B: Additifs de la NGAA qui ne respectent pas les dispositions sur les additifs prévues par le Groupe spécial du Codex sur les jus de fruits et de légumes dans les catégories d'aliments suivantes:

SIN	Nom de l'additif	Pas prévu par le Groupe spécial du Codex sur les jus de fruits et de légumes, doit être éliminé des catégories d'aliments suivantes dans la NGAA :
950	Acesulfame Potassium	14.1.2.1; 14.1.2.2; 14.1.2.3; 14.1.2.4
1422	Acetylated Distarch Adipate	14.1.2.1; 14.1.2.3
1414	Acetylated Distarch Phosphate	14.1.2.1; 14.1.2.3
1401	Acid Treated Starch	14.1.2.1; 14.1.2.3
406	Agar	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
400	Alginate Acid	14.1.2.1
1402	Alkaline Treated Starch	14.1.2.1; 14.1.2.3
129	Allura Red AC	14.1.2.3
1100	Alpha-Amylase (Asp. Oryzae)	14.1.2.1
123	Amaranth	14.1.2.3
160b	Annatto Extracts	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1
122	Azorubine	14.1.2.1; 14.1.2.2
162	Beet Red	14.1.2.1; 14.1.3.1
1403	Bleached Starch	14.1.2.1; 14.1.2.3
133	Brilliant Blue FCF	14.1.2.3
556	Calcium Aluminium Silicate	14.1.2.1
170i	Calcium Carbonate	14.1.2.1
509	Calcium Chloride	14.1.2.1
161g	Canthaxanthin	14.1.2.1; 14.1.3.1; 14.1.3.3
150a	Caramel Colour Class I	14.1.2.3

SIN	Nom de l'additif	Pas prévu par le Groupe spécial du Codex sur les jus de fruits et de légumes, doit être éliminé des catégories d'aliments suivantes dans la NGAA :
150b	Caramel Colour Class II	14.1.2.3
150c	Caramel Colour Class III	14.1.2; 14.1.2.3*; 14.1.3.2*; 14.1.3.4*
150d	Caramel Colour Class IV	14.1.2; 14.1.2.3*; 14.1.3.2*; 14.1.3.4*
120	Carmines	14.1.2.1; 14.1.3.1
903	Carnauba Wax	14.1.2.1
410	Carob Bean Gum	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
160aii	Carotenes Vegetable	14.1.2; 14.1.3.2; 14.1.3.3; 14.1.3.4
160ai,e,f	Carotenoids	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.2; 14.1.3.4
407	Carrageenan	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
140	Chlorophylls	14.1.2.1; 14.1.3.1
141i	Chlorophylls, Copper Complexes	14.1.2.1; 14.1.3.1; 14.1.3.2; 14.1.3.4
100i	Curcumin	14.1.2.1; 14.1.3.1
1400	Dextrins, White and Yellow, Roasted Starch	14.1.2.1; 14.1.2.3
1412	Distarch Phosphate	14.1.2.1; 14.1.2.3
1405	Enzyme Treated Starch	14.1.2.1; 14.1.2.3
315	Erythorbic Acid	14.1.2.1; 14.1.3.1
968	Erythritol	14.1.2.1; 14.1.2.3
127	Erythrosine	14.1.2.3
418	Gellan Gum	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
412	Guar Gum	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
414	Gum Arabic	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
214,216,218	Hydroxybenzoates, p-	14.1.2; 14.1.3
1442	Hydroxypropyl Distarch Phosphate	14.1.2.1; 14.1.3.1
1440	Hydroxypropyl Starch	14.1.2.1; 14.1.2.3
132	Indigotine	14.1.2.3
953	Isomalt	14.1.2.1 ; 14.1.2.3 ; 14.1.3.1 ; 14.1.3.3
416	Karaya Gum	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
425	Konjac Flour	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
427b	Lactic and Fatty Acid Esters of Glycerol	14.1.2.3
965	Maltitol and Maltitol Syrup	14.1.2.1; 14.1.2.3
460i	Microcrystalline Cellulose	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
1410	Monostarch Phosphate	14.1.2.1; 14.1.2.3
942	Nitrous Oxide	14.1.2.1; 14.1.2.3
1404	Oxidized Starch	14.1.2.1; 14.1.2.3
1413	Phosphated Distarch Phosphate	14.1.2.1; 14.1.2.3
25 INS	Phosphates	14.1.2
900a	Polydimethylsiloxane**	14.1.2; 14.1.3
124	Ponceau 4R	14.1.2.1; 14.1.2.2
402	Potassium Alginate	14.1.2.1
460ii	Powdered Cellulose	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
407a	Processed Eucheuma Seaweed	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
1520	Propylene Glycol	14.1.3.1
405	Propylene Glycol Alginate	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
1101i	Protease (A. Oryzae Var.)	14.1.2.1
101i	Riboflavines	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.2; 14.1.3.4

SIN	Nom de l'additif	Pas prévu par le Groupe spécial du Codex sur les jus de fruits et de légumes, doit être éliminé des catégories d'aliments suivantes dans la NGAA :
401	Sodium Alginate	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
466	Sodium Carboxymethyl Cellulose	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
316	Sodium Erythorbate	14.1.2.1; 14.1.3.1
420	Sorbitol	14.1.2.1; 14.1.2.3
512	Stannous Chloride	14.1.2.1
1420	Starch Acetate	14.1.2.1; 14.1.3.1
1450	Starch Sodium Octenyl Succinate	14.1.2.1; 14.1.3.1
110	Sunset Yellow FCF	14.1.2.1; 14.1.2.2; 14.1.2.3
417	Tara Gum	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
102	Tartrazine	14.1.2.1; 14.1.2.2; 14.1.2.3
957	Thaumatococcus	14.1.2.1
413	Tragacanth Gum	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
415	Xanthan Gum	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3

* Déjà à l'étape 8 ;

** Est considéré comme un auxiliaire technologique et doit, de ce fait, être éliminé de la liste des additifs

IPPA (Association internationale des producteurs de pectine):

Nous notons que, dans la ligne du projet de norme générale Codex pour les jus et nectars de fruits qui prévoit une liste restreinte d'additifs autorisés, les entrées inscrites dans l'appendice du tableau 3 ont été modifiées pour couvrir 14.1.2 Jus de fruits et de légumes et 14.1.3 Nectars de fruits et de légumes, comprenant donc les deux produits à base de fruits et de légumes de ce type.

Étant donné que les pectines sont incluses aux normes de produits pour tous ces produits, en tant que stabilisants autorisés, nous désirons confirmer que l'entrée des pectines va subir une modification correspondante dans le tableau 1 de la norme, pour que les entrées pour 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1 et 14.1.3.3 soient respectivement remplacées par 14.1.2 et 14.1.3, à une dose de 3000 mg/kg comme il a été approuvé dans les normes de produits proposées.

ISDC: (Comité International de Boissons Rafraîchissantes)

Le comité international de boissons rafraîchissantes (ISDC) est heureux de fournir des observations sur l'avant-projet et le projet de révision du tableau 1 de la norme générale du Codex pour les additifs alimentaires. Nous demandons que cette lettre ainsi que l'annexe soit présentée comme document de travail pour la nouvelle réunion du CCFAC.

Lors de la trente-quatrième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, des observations ont été faites au sujet du besoin technologique de la proposition de dose maximale de 1,000 mg/kg de benzoates dans la Catégorie 14.1.4 (boissons à l'eau aromatisées, y compris les boissons "sportives", à "l'électrolyte" et particulières). L'ISDC souhaite soutenir la dose maximale de 1,000 mg/kg (voir ci-joint), en motivant le besoin technologique.

Nous aimerions mettre en évidence que l'utilisation des benzoates, tout comme celle d'autres additifs alimentaires, est gérée par les Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF), ce qui signifie que les niveaux les plus bas seront utilisés dans toutes les boissons pour obtenir l'effet désiré. Comme il est décrit dans le document ci-joint, il faut prendre plusieurs facteurs en considération lorsqu'on sélectionne la dose d'utilisation appropriée à une boisson. Cela se traduit, au niveau mondial, par des doses d'utilisation variables. Les environnements de production ainsi que les conditions climatiques de certains pays ou de certaines régions impliquent un besoin plus important de benzoates. De plus, les données d'ingestion montrent que la DJA n'est pas dépassée dans des pays même à la limite maximum de 1,000 mg/kg dans des boissons rafraîchissantes dans les pays où la consommation est la plus haute.

Nous demandons instamment au CCFAC de prendre les besoins des pays émergents et de toutes les régions Codex en considération lors de la fixation des doses maximales des additifs alimentaires. Il faudrait reconnaître que les besoins technologiques peuvent être différents d'un pays à l'autre. Ensuite, les pays émergents ont à faire face à une quantité de problèmes pour assurer la qualité et la sécurité des produits alimentaires pour leur marché intérieur et pour l'exportation. Dans bien des cas, différents facteurs (le niveau d'équipement disponible, les conditions climatiques dominantes dans les pays émergents situés principalement dans les zones tropicales ou sub-tropicales) exigent l'utilisation de conservateurs alimentaires acceptés et ce, à un niveau qui pourrait être superflu dans des installations équipées dans les règles de l'art dans des pays développés au climat tempéré.

Si l'utilisation des BPF acceptables résulte dans des produits dont les niveaux de benzoates sont égaux ou inférieurs au projet Codex de dose à 1,000 mg/kg, et si les données d'ingestion montrent que la DJA n'est pas dépassée, alors il ne devrait y avoir aucune objection à l'utilisation des benzoates aux doses acceptables nécessaires pour garantir une conservation suffisante pour des produits à boire sûrs et abordables. Nous croyons que la dose maximale, supportée techniquement, est de 1,000 mg/kg dans la Catégorie 14.1.4. De plus, près de 50 pays situés dans cinq régions Codex autorisent 1,000 mg/kg dans cette catégorie.

BESOIN TECHNOLOGIQUE DE BENZOATES DANS LA CATÉGORIE D'ALIMENTS CODEX 14.1.4: BOISSONS À BASE D'EAU AROMATISÉES, Y COMPRIS BOISSONS « POUR SPORTIFS » OU BOISSONS « ELECTROLYTES » (NOV/2002)

La prolifération de ou les dégradations dues à des micro-organismes présents dans les boissons à base d'eau aromatisées, y compris les boissons "pour sportifs" ou les boissons "électrolyte", que l'on cite ci-après comme boissons rafraîchissantes, pourrait mener à une variété d'effets indésirables tels qu'un faux goût, une fausse odeur, de l'écume ou un dépôt (1). On peut également observer une formation de gaz due à l'activité microbienne en même temps que des modifications de la couleur et de la clarté de la boisson (2). On peut maîtriser la croissance de la plupart de ces organismes en y ajoutant de l'acide benzoïque ou ses sels (benzoates). Les benzoates sont les agents de conservation de choix pour les fabricants de boissons rafraîchissantes.

Occurrence naturelle

L'acide benzoïque existe naturellement dans quelques denrées comme les canneberges, les pruneaux, la cannelle, les clous de girofle, les prunes vertes, les airelles, les framboises, les groseilles et cassis et autres (4, 9). La qualité de conservation de ces denrées et de leurs jus découle de leur teneur en acide benzoïque (4, 11).

Micro-organismes contaminants

Plusieurs types de micro-organismes peuvent contaminer des boissons. La plupart des cas de dégradation microbienne ou de boissons rafraîchissantes gazeuses sont provoqués par la levure (1, 2). On compte parmi les organismes responsables de l'altération des boissons, les bactéries résistantes à l'acide telle que le *Lactobacillus* et l'*Acetobacter* (3). Dans les boissons non gazeuses, les moisissures représentent elles aussi un problème fréquent (4).

Susceptibilité des boissons

Les principaux facteurs influençant la croissance de la levure sont les suivants : la composition des boissons, la valeur pH, le degré de gazéification et la concentration des conservateurs contenus dans les boissons (2). Quelques boissons gazeuses telles que des boissons genre coca sucrées au sucre, sont suffisamment protégées par les propriétés anti-microbienne de l'acidité de la boisson et par la haute gazéification. Quoiqu'il en soit, la plupart des boissons nourrissent réellement la prolifération des micro-organismes. À cet égard, les boissons non gazeuses, les fontaines de sirops, les jus de fruits et le cidre créent un environnement propice à la croissance aisée de la levure, des moisissures et des bactéries (5). Les benzoates peuvent offrir aux boissons gazeuses autant que non gazeuses la stabilisation nécessaire (1).

Rôle des aspects sanitaires dans la transformation

Rien ne peut remplacer une bonne hygiène. Les agents de conservation, y compris les benzoates, peuvent effectivement prévenir la croissance des micro-organismes mais seulement lorsque ceux-ci sont présents à l'origine et en nombres relativement restreints. Les conservateurs vont entraver l'altération microbienne mais ils ne pourront pas l'empêcher si l'environnement de production, les installations ou les ingrédients présentent un haut niveau de contamination (6-8).

Malgré l'exécution la plus rigoureuse des meilleures normes sanitaires, certains micro-organismes parviennent à s'introduire dans le produit parce qu'ils sont répandus dans les ingrédients et l'environnement. Il est important de noter que l'environnement de production et les ingrédients de la boisson ne sont pas stériles, c'est pourquoi il n'est pas rare qu'une faible quantité de micro-organismes soit transportée dans la boisson. La présence d'un seul micro-organisme peut provoquer une altération en cas d'absence d'agent de conservation pour en gêner la croissance. Les micro-organismes peuvent provenir d'une contamination antérieure ou d'ingrédients tels que de l'eau, du sirop ou du jus. Ils peuvent aussi avoir été engendrés par une exposition à l'air de l'environnement de production (par ex., des particules de poussière ou des aérosols) ou pendant la fabrication (par ex. les contenants).

Rôle de l'acide benzoïque et de ses sels dans les boissons

La potentialité de contamination justifie qu'on ajoute des conservateurs tels que les benzoates à des boissons sensibles afin de maîtriser la prolifération microbienne. Ces boissons sont souvent des produits qui ne sont pas traités thermiquement ou par d'autres méthodes de fabrication pour détruire les micro-organismes (5). Les benzoates représentent une façon peu coûteuse et de conserver les boissons en toute sécurité tout en permettant de baisser les prix pour les consommateurs.

On utilise depuis longtemps les benzoates comme conservateurs dans l'alimentation et ce, en toute sécurité (1, 2, 4-7, 9, 10). Il conviennent particulièrement bien aux boissons rafraîchissantes telles que les boissons (non) gazeuses ou les jus de fruits (4). Quand on ajoute soit de l'acide benzoïque soit des sels de benzoate à une solution aqueuse (boisson), une fraction de la quantité totale ajoutée va se transformer pour prendre une forme inactive (dissociée) et une autre va prendre une forme active (indissociée) ; le tout débouchant sur un état d'équilibre entre les deux formes. Cet état d'équilibre produit un rapport largement déterminé par la valeur pH, le rapport de la forme active à la quantité totale de conservateurs ajouté. C'est la molécule indissociée benzoïque qui est responsable de l'activité anti microbienne.

L'acide benzoïque est le moins actif dans un milieu neutre et son effet conservateur augmente considérablement quand la valeur pH diminue. Par exemple, le fait de faire passer la PH de la boisson de 4.5 à 3.0 peut se traduire par un triplement de l'activité de l'acide benzoïque (4). Cela est dû à une présence d'acide benzoïque indissocié plus élevée lorsque la valeur pH est plus basse. Pour 4.5 de pH, il n'existe que 33% d'acide indissocié, par contre, pour 3.0 de pH, pas moins de 94% de l'acide benzoïque est de l'acide indissocié.

L'acide benzoïque empêche la croissance des micro-organismes. L'acide benzoïque interrompt de nombreux processus enzymatiques dans des micro-organismes qui retarde la vitesse de croissance. Il peut, en plus, provoquer la mort d'un micro-organisme en altérant l'imperméabilité membranaire des cellules de telle façon que le micro-organisme ne peut pas maintenir l'activité cellulaire nécessaire à la croissance et à la reproduction (21).

L'acide benzoïque est efficace contre la levure et les moisissures. En outre, Il empêche également la croissance d'agents bactériens tels que *Vibrio parahaemolyticus*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, et *Listeria monocytogenes* (24), ainsi que celle des bactéries communes responsables de l'altération des boissons rafraîchissantes, notamment les bactéries *Acetobacter* et les bacilles lactiques.

Pour ce qui est des boissons contenant une valeur pH relativement haute, Il est bon d'accroître les concentrations afin de compenser l'activité réduite. Si l'on veut éviter la croissance des organismes de fermentation, il faut pour une valeur pH de 3.5-4.0, 600-1,000 mg/kg (ppm) pour une valeur pH de 3.5-4.0. (10, 12). D'autre part, comme certains champignons de détérioration possèdent une tolérance naturelle à l'acide benzoïque, il faut utiliser des concentrations d'acide benzoïque ou de sels de benzoate pouvant fournir une concentration de la forme active du conservateur de 500 ppm, nécessaires si l'on veut éviter les dégradations. Pour parvenir à une concentration de la forme active du conservateur de 500 ppm, il faut en général ajouter plus de 500 ppm d'acide ou de sels à la boisson pour compenser la quantité de forme non active des conservateurs se développant au cours de l'équilibre.

La concentration inhibitive d'acide benzoïque située à moins de 5.0 de pH alors que la plupart des levures sont classées de 20 à 700 pp et les moisissures de 20 à 2,000 ppm (25). Quelques espèces fongiques sont dotées de mécanismes de résistance aux conservateurs à l'acide faible, le plus connu étant la levure *Zygosaccharomyces bailii* (23). Les Tableaux 1 et 2 (21-23) indiquent La concentration minimale inhibitrice (CMI) pour certaines des bactéries, levures et champignons impliqués dans l'altération des boissons.

Utilisation de l'acide benzoïque et de ses sels

On ajoute généralement de l'acide benzoïque aux boissons sous la forme de sels de sodium, de potassium et de calcium, parce que cet acide est faiblement soluble dans les solutions aqueuses (le sel de sodium est approximativement 180 fois plus soluble dans l'eau que l'acide) (11).

Pour certaines sortes de boissons rafraîchissantes l'acide benzoïque ne s'impose pas tandis que d'autres demandent des doses différentielles en fonction des caractéristiques gustatives et de la stabilité microbiologique inhérente au produit en question. La gazéification de la boisson ainsi que sa valeur pH sont des facteurs déterminants pour la détermination de la concentration optimale de conservateur. Il ne faut toutefois pas négliger la présence de nutriments (jus, vitamines, etc.), la nature des acidulants, les huiles essentielles, les édulcorants et les agents stabilisants. (2). Il est en outre possible que quelques boissons rafraîchissantes subissent un traitement complémentaire (par exemple la pasteurisation du sirop) afin de réduire le besoin de conservateurs. Les boissons ne contenant pas de conservateurs sont traitées thermiquement avant de passer au remplissage, soit à chaud, soit de manière aseptique. Ce n'est malgré tout pas toujours pratique.

On a récemment constaté qu'un nombre croissant de boissons arrive sur le marché avec un pH approchant 4.6. Cette tendance a un impact mesurable sur l'emploi des sels de benzoate dans les boissons rafraîchissantes comme décrit ci-dessus. Pour une valeur pH de 4.4, la quantité de conservateurs présents n'est que de 275 ppm lorsqu'on ajoute 1,000 ppm de benzoate de sodium.

Lorsqu'on formule des boissons rafraîchissantes, il faut tenir compte d'un certain nombre de variables. Il faut par exemple savoir comment l'anhydride carbonique, le benzoate, les concentrations de nutriments et la valeur pH influencent conjointement la croissance des micro-organismes. On pourrait également combiner l'utilisation des benzoates et celle d'autres conservateurs comme le sorbate de potassium ou les esters d'acide para- hydroxybenzoïque (9-10). Lorsqu'on détermine l'emploi des conservateurs, il faut aussi penser aux aspects économiques, climatiques et technologiques inhérents au pays. C'est ce qui explique que les doses d'emploi des benzoates puissent varier d'un pays ou d'une région à l'autre et qu'il faille parfois augmenter les concentrations de conservateurs pour produire des boissons stables d'un point de vue microbiologique. En tout cas et conformément aux Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF), seule est utilisée la dose requise pour stabiliser la préparation de la boisson.

L'évaluation de la sécurité de l'acide benzoïque

Le Comité Mixte FAO/OMS d'Experts sur les additifs alimentaires (JECFA) a procédé, de façon répétée, à l'évaluation de l'acide benzoïque et de ses sels et accepte leur utilisation dans les aliments. Le dernier examen complet a été mené en 1997 (14). JECFA a fixé une Dose journalière admissible (DJA) de 0-5 mg/kg de poids corporel/jour basée sur une étude d'utilisation calorique chez le rat menée sur quatre générations. Dans cette étude, le régime contenait une dose maximale de 1% d'acide benzoïque, équivalant à 500 mg/kg de poids corporel et on n'a observé aucun effet nocif sur la croissance, la fertilité, la lactation et la longévité. Les examens post mortem n'ont révélé aucune anomalie. Le benzoate de sodium avait aussi été testé sur des volontaires dans les années 1900. Le Comité Médiateur composé d'Experts conseil Scientifiques (The Referee Board of Consulting Scientific Experts) de l'U.S. Department of Agriculture a conclu que le benzoate de sodium "n'était pas nocif pour la santé" même absorbé à hautes doses (jusqu'à 4,000 milligrammes par jour) mélangées aux aliments (26, 27).

JECFA a également révisé la biochimie de l'acide benzoïque. Il est vite absorbé, rapidement et complètement excrété dans les urines. On ne constate aucune accumulation dans l'organisme.

De plus, les benzoates ont été utilisés dans les aliments, en toute sécurité, pendant près d'un siècle.

Dose d'acide benzoïque et ses sels

Les données sur les doses montrent que la DJA n'est pas dépassée même lorsqu'on utilise 1.000 ppm comme limite maximale pour les boissons rafraîchissantes. En 1998, JECFA a fait une estimation des données sur les doses issues de neuf pays et a conclu qu'aucun de ces pays ne dépassait la DJA, même les États-Unis où on utilise pourtant la dose d'emploi maximale de 1.000 ppm, limite légale (15). Depuis l'évaluation du JECFA, des études supplémentaires sur les doses ont été conduites au Brésil, Japon, en Norvège et aux États-Unis.

On a analysé une nouvelle étude menée sur une dose prise pendant 15 jours, étude conduite en 1999 aux États-Unis. Cette étude indique que la DJA n'est toujours pas dépassée sur une période de 15 jours ce qui d'après le JECFA peut être considéré comme une exposition prolongée (16). La dose maximale d'emploi utilisée dans les calculs était de 1.000 ppm pour les boissons rafraîchissantes. Les études menées au Brésil (17) et au Japon (18) montrent elles aussi que la DJA n'a pas été dépassée. Les doses maximales autorisées dans des boissons rafraîchissantes étaient de 500 ppm au Brésil et de 600 ppm au Japon. En 1998, la Norvège a conduit un examen attentif de l'étude sur les doses, ce qui a démontré que la DJA n'a pas été dépassée au 95^{ème} centile. Elle n'a même pas été dépassée lorsque les calculs ont été exécutés à des doses de benzoate d'un niveau de 931 ppm, la plus forte dose mesurée dans une boisson rafraîchissante contenant du jus (19).

Pays autorisant l'emploi de l'Acide Benzoïque et de ses sels dans les boissons rafraîchissantes

Près de 50 pays répartis dans cinq régions Codex autorisent l'emploi de l'acide benzoïque et de ses sels dans les boissons rafraîchissantes, à des doses supérieures ou égales à 1,000 ppm (voir le Tableau 3). Les pays en question comprennent les États-Unis, le Canada et Mexico qui sont membres de l'Accord de Libre Échange Nord Américain.

Conclusion

Les benzoates contiennent plusieurs des propriétés qui caractérisent le conservateur idéal. Le fait de les ajouter à des doses inhibitrices pour de nombreux micro-organismes n'affecte pas ou presque la saveur ou le parfum du produit. Les doses d'emploi des benzoates varient en fonction du type de boisson, du niveau de gazéification, des caractéristiques gustatives, du conditionnement et de la stabilité microbiologique inhérente au produit en question. Les éléments suivants participent aussi à ce besoin de variation des doses d'emploi que l'on remarque partout dans le monde: des environnements de production différents, les conditions climatiques (tempérées ou tropicales), l'accès à la transformation thermique et le remplissage à chaud ou sous conditions aseptiques, les conditions de transport et l'accès à la réfrigération. L'emploi des benzoates est soumis aux BPF sans considération de la dose maximale autorisée et on se limite à la quantité nécessaire à conserver le produit. Suite à ce qui précède, les BPF peuvent varier d'un pays à l'autre.

L'emploi des benzoates dans les boissons rafraîchissantes profite au consommateur comme à la société en général (6). L'utilisation de benzoates allonge la durée limite de stockage et minimise les pertes inutiles de produits alimentaires causées par une croissance et une contamination microbiennes. De plus, si l'on veut offrir les boissons à un plus grand nombre de consommateurs en les acheminant, sans risques, sur de plus longues distances, on est obligé de leur ajouter des conservateurs tels les benzoates (20). Dans bien des cas, les boissons fabriquées forment les sources de liquides les plus sûres pour des populations vivant dans des régions manquant d'eau potable ou des régions où l'eau est difficilement accessible.

L'utilisation des benzoates et d'autres conservateurs minimise également les pertes économiques supportées par le consommateur et favorise la commodité car il est peu vraisemblable que le produit s'altère et qu'on le jette (6). On réduit aussi à un minimum les dangers pour la santé publique et les pertes de produits alimentaires (6). L'analyse coût -efficacité des benzoates permet de proposer des boissons sûres à un prix plus abordable.

Ainsi, en utilisant des benzoates on protège la qualité des boissons et on limite les éventuels dangers pour la santé publique que pourraient provoquer la levure, les moisissures et les bactéries. Leur utilisation présente des avantages autant pour le consommateur que pour la société toute entière, du point de vue de la sécurité offerte et des aspects économiques. C'est pourquoi l'emploi des benzoates est technologiquement justifié dans la fabrication des boissons rafraîchissantes.

RECOMMANDATION

Nous recommandons que le CCFAC appuie un emploi maximum des benzoates à une dose de 1.000 mg/kg dans la catégorie d'aliments 14.1.4 (boissons à base d'eau aromatisées, y compris les boissons « pour sportifs » et les boissons « électrolytes ») pour les raisons suivantes:

- a) Parce que les données rassemblées sur les doses montrent que la DJA n'est pas dépassée même en tenant compte de la dose maximale de 1.000 ppm dans les boissons rafraîchissantes des pays à la plus haute consommation;
- b) Parce que les fabricants devraient disposer de souplesse pour choisir les formulations et les doses d'ingrédients appropriées aux impératifs technologiques de la boisson quand les normes de qualité et de sécurité sont respectées; et
- c) Parce que les différents environnements de production et les variations de conditions climatiques impliquent un besoin accru de benzoates; et
- d) Parce que l'emploi des benzoates, comme celui d'autres additives d'ailleurs, est réglementé par les Bonnes Pratiques de Fabrication, ce qui signifie que les doses les plus faibles seront utilisées dans toutes les boissons pour obtenir l'effet désiré.

REFÉRENCES

1. Jones, M. B. Carbonated beverages. In: *Kirk Othmer Encyclopedia of Chemical Technology*, 3rd edition. Vol. 4, John Wiley and Sons, New York, 1978, pp. 710-725.
2. Kelley, S. F. The effects of sodium benzoate as a preservative for carbonated beverages. *Proc. 22nd Annual Meeting of the Society for Soft Drink Technologists*. 1975, pp. 63-70.
3. Day, A. The microbiology of soft drinks. *Food*, Sept., 1983, pp. 28-29.
4. Phillips, G. F. and J. G. Woodroof. Beverage acids, flavors, colors and emulsifiers dans: *Carbonated and Noncarbonated Beverages* (Woodroof, J. G. and G. F. Phillips, eds.) AVI Publishing Co., Inc., Westport, CT, 1981, pp. 152-207.
5. Pfizer Chemical Division. *Food Preservatives: Sorbistat, Sorbistat-K, Mycoban, Sodium Benzoate*, Charles Pfizer and Co., Inc., New York, 1974.
6. Robach, M. C. Use of preservatives to control microorganisms in food, *Food Tech.*, Oct., 1980, pp. 81-84.
7. Furia, T. Food Additives. In: *Kirk-Othmer Encyclopedia of Chemical Technology*, 3^{ème} edition, Vol. 12, John Wiley and Sons, New York, 1978, pp. 146-163.

8. Jacobs, M. B. Chemical preservatives and stabilizers. *Synthetic Food Adjuncts*, D. van Nostrand Co., Inc., Philadelphia, PA., 1947, pp. 223-266.
9. Lindsay, R. C. Food additives. In: *Food Chemistry* (O. R. Fennema, ed.) Marcel Dekker, Inc., New York, 1985, pp. 629-688.
10. Chichester, D. F. and Tanner, F. W., Jr. Antimicrobial food additives. In: *CRC Handbook of Food Additives*, (T. E. Furia, ed.) CRC Press, Cleveland, OH, 1972, pp. 115-184.
11. Monsanto Product Bulletin. (Undated). *The Safe Preservation of Food with Monsanto Benzoic Acid and Sodium Benzoate*. Monsanto Chemical Co., St. Louis, MO.
12. Ranganna, S. and Padival, R. A. Chemical preservatives and antioxidants. *Indian Food Packer*. May/June, 1981, pp. 30-45.
13. Sinskey, A. J. Preservatives added to foods. dans: *Nutritional and Safety Aspects of Food Processing* (S. R. Tannenbaum, ed.) Marcel Dekker, Inc., New York, 1977, pp. 369-398.
14. Quarante-sixième réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, *WHO Food Additive Series 37*, World Health Organization, Geneva, 1996.
15. Cinquante et unième réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, *WHO Food Additive Series 42*, Organisation Mondiale de la Santé, Genève, 1999.
16. Anonym. *Benzoate consumption in the United States in 1999*, Soumis au Bureau Temporaire d'Utilisation pour la Sécurité Alimentaire et la Nutrition appliquée, Organisme de surveillance des aliments et des médicaments, Décembre 21, 2001.
17. Tfouni, S.A.V. and Toledo, M.C.F. Estimates of the mean per capita daily intake of benzoic and sorbic acids in Brazil. *Food Additives and Contaminants* 19 (7): 647-654, 2002
18. Ishiwata, H., Nishijima, M., and Fukasawa, Y. Estimation of preservative concentrations in foods and their daily intake based on official inspection results in Japan in fiscal year 1998, *J. Food Hyg. Soc. Japon* 42(6): 404-412, 2001
19. Bergsten, C. Intakes of preservatives in Norway. Benzoic acid and sorbic acid. *SNT-Rapport 2, 2000* (<http://www.snt.no/dokumentasjon/rapporter/2000/2002.htm>)
20. Goldenberg, N. Preservatives and antioxidants. In: *Why Additives? The Safety of Foods*, The British Nutrition Foundation, Forbes Publications, Ltd., London, 1977, pp. 5-11.
21. Chipley, J.R. Sodium Benzoate and Benzoic Acid. In: *Antimicrobials in Foods*, (Davidson, P.M. and Branen, A.L., eds.) Marcel Dekker, Inc., New York, 1993, pp. 11-48.
22. Davenport, R.R. Microbiology of Soft Drinks. In: *Chemistry and Technology of Soft Drinks and Fruit Juices*, (Ashurst, P.R., ed.) CRC Press, New York, 1998, pp. 197-216.
23. Pitt J.I. & Hocking, A.D. In: *Fungi and Food Spoilage*, Aspen Pulication, Maryland, 1999, pp. 11
24. Beuchat, L.R. Control of Foodborne Pathogens and Spoilage Microorganisms by Naturally Occurring Antimicrobials. dans: *Microbial Food Contamination* (Wilson, C.L. and Droby, S. eds.) CRC Press, New York, 2001, pp. 149-169.
25. Davidson, P.M. Chemical Preservatives and Natural Antimicrobial Compounds. In: *Food Microbiology-Fundamentals and Frontiers*, (Doyle, M.P.; Beuchat, L.R. and Montville, T.J., eds.) ASM Press, Washington D.C., 1997, pp. 520-556.
26. Remsen, I. The Influence of Sodium Benzoate of the Nutrition and Health of Man, U.S. Dept. Agr. Rept. 88, Government Printing Office, Washington 1909.
27. U.S. Department of Agriculture: Food Inspection Decision 104, Amendment to Food Inspection Decisions No. 76 and No. 89, Relating to the Use in Foods of Benzoate of Soda, issued March 3, 1909.

Tableau 1: Spectre antimicrobien de l'acide benzoïque contre des bactéries sélectionnées, des levures et des champignons (21-23)

Microorganisms	pH	MIC (ppm) ^a
Bacteria		
<i>Escherichia coli</i>	5.2-5.6	50-120
<i>Lactobacillus sp.</i>	4.3-6.0	300-1,800
Yeasts		
Sporogenic yeasts	2.6-4.5	20-200
Asporogenic yeasts	4.0-5.0	70-150
<i>Debaryomyces hansenii</i>	4.8	500
<i>Pichia membranefaciens</i>		700
<i>Rhodotorula sp.</i>		100-200
<i>Saccharomyces bayanus</i>	4.0	330
<i>Torulopsis sp.</i>		200-500
<i>Zygosaccharomyces bailii</i>	4.8	4,500
<i>Zygosaccharomyces rouxii</i>	4.8	1,000
<i>Candida krusei</i>		300-700
Fungi		
<i>Aspergillus sp</i>	3.0-5.0	20-300
<i>Aspergillus niger</i>	5.0	2,000
<i>Byssochamys nivea</i>	3.3	500
<i>Penicillium sp.</i>	2.6-5.0	30-280
<i>Penicillium citrinum</i>	5.0	2,000
<i>Cladosporium herbarum</i>	5.1	100
<i>Mucor racemosus</i>	5.0	30-120
<i>Rhizopus nigricans</i>	5.0	30-120

^a Concentration minimale prohibitive en µg/ml (ppm)

Tableau 2: Concentrations minimales prohibitives d'acide benzoïque pour les levures (21-23)

Isolate ^b	MIC (ppm)
<i>Kloeckera apiculata</i>	188
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	170-450
<i>Zygosaccharomyces bailii</i>	600-1,300
<i>Hansenula anomala</i>	223
<i>Kluveromyces fragilis</i>	173
<i>Saccharomyces ludwigii</i>	500-600

^b La plupart a été isolée des aliments avariés qui avaient contenu des conservateurs.

Tableau 3: Pays autorisant 1,000 ppm dans des boissons non alcoolisées dans différentes régions du Codex (sur la base des dates de fabrication)

Country	Maximum level of benzoic acid and its salts in water-based flavored beverages expressed as benzoic acid (mg/kg)	Comments
AFRICA		
Benin	1000	
Burkina Faso	1000	
Burundi	1000	
Cameroon	1000	
Cape Verde	1000	
Central African Republic	1000	
Chad	1000	
Congo, Democratic Republic of	1000	
Congo, Republic of	1000	
Cote d'Ivoire	1000	
Equatorial Guinea	1000	
Gabon	1000	
Gambia	1000	
Guinea	1000	
Guinea Bissau	1000	
Kenya	1000	the unity principle applies
Liberia	1000	
Niger	1000	
Nigeria	1000	interim, the unity principle applies
Rwanda	1000	
Sierra Leone	1000	
Tanzania	1000	
Togo	1000	
Zambia	1000	the unity principle applies
ASIA		
China	1000 in juice-containing drinks	
Pakistan	1000	
Philippines	1000	the unity principle applies
Vietnam	1000	
LATIN-AMERICA AND THE CARIBBEAN		
Chile	1000	
Colombia	1000	
Dominican Republic	1000	
Ecuador	1000	
El Salvador	1000	
Guatemala	1000	
Honduras	1000	
Jamaica	1000	
Mexico	1000	
Nicaragua	1000	
Panama	1000	

Country	Maximum level of benzoic acid and its salts in water-based flavored beverages expressed as benzoic acid (mg/kg)	Comments
Peru	GMP	
Trinidad and Tobago	1000	
NEAR EAST		
Bahrain	1000	
Saudi Arabia	1000	
Syria	1000	
Yemen	1000	
NORTH AMERICA		
Canada	1000	
U.S.A.	1000	

ISDI (Industries internationales pour les aliments diététiques spéciaux):

Parmi les additifs prioritaires dont il faudra débattre lors de la prochaine session du CCFAC (inscrits dans la lettre circulaire CL 2002/44 Annexe II), ISDI apporte en annexe la justification de l'emploi de certaines doses d'additifs dans les aliments destinés à des objectifs médicaux spéciaux comme il est décrit dans la catégorie 13.3 du système de catégories d'aliments.

INS	Food cat No	Max level	ADI	Source	Step	Proposed numerical level / Justification
120 Carmines	13.3.1	50mg/kg	0-5 mg/kg bw	EU (6), ISDI (3)	6	The unusual ingredients in FSMPs often give an unpleasant colour to the product so the addition of colour improves visual aspect and taste perception and therefore dietary compliance. 50mg/kg as consumed equates to current level of use in FSMPs and the amount needed to achieve the required technological effect.
160a(ii) Carotenes vegetable	13.3.1	GMP 30mg/kg	Acceptable	EU(6), ISDI(3)	6	The unusual ingredients in FSMPs often give an unpleasant colour to the product. Addition of colour improves visual aspect and taste perception and therefore dietary compliance. Level : For young children over one year based on the Opinion of the EU Scientific Committee for Food, Dec.1996 on colours in FSMPs.
	13.3.2	30 mg/kg		ISDI (3)	3	The mixture of amino acids, vitamin, mineral complex, unusual fats or fatty acids etc. give an unpleasant colour to the FSMP product so the addition of colour improves visual aspect and taste perception and therefore dietary compliance Level: For young children over one year Opinion of the EU Scientific Committee for Food, Dec.1996
141i, 141ii Chlorophylls, copper complex	13.3	GMP 20mg/kg	141i not limited 141 ii 0-15 mg/kg bw	EU&SAfrica (6), ISDI (3)	6	The unusual ingredients in FSMPs often give an unpleasant colour to the product so the addition of colour improves visual aspect and taste perception and therefore dietary compliance. Level : For young children over one year based on the Opinion of the EU Scientific Committee for Food, Dec.1996 on colours in FSMPs
472e Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	13.3.1	GMP 400mg/kg	0-50 mg/kg bw	EU(6), ISDI(3)	6	The unusual ingredients in FSMPs(eg amino acids, combination of oils) require a robust emulsifier such as E472e to provide stable emulsions to enhance product acceptability and hence patient compliance. Level: 400mg/kg as consumed represents current level of use in FSMPs and the amount needed to achieve the required technological effect.
163ii Grape skin extract	13.3.1	GMP 20mg/kg	0-2.5 mg/kg bw	EU(6), ISDI(3)	6	The unusual ingredients in FSMPs often give an unpleasant colour to the product so the addition of colour improves visual aspect and taste perception and therefore dietary compliance. Level : based on Opinion of the EU Scientific Committee for Food, Dec.1996 .
	13.3.2	GMP 20mg/kg				The mixture of amino acids, vitamin, mineral complex, unusual fats or fatty acids etc. give an unpleasant colour to the product so the addition of colour improves visual aspect and taste perception and therefore dietary compliance. Level: For young children over one year based on the Opinion of the EU Scientific Committee for Food, Dec.1996.
955, Sucralose	13.3.	400 mg/kg	0-15 mg/kg bw	ISA(6), ISDI(3)	6	This intense sweetener, unlike aspartame, is stable to high temperature processing (such as that required for sterile FSMP products) and a wide pH range and has a nutritional composition which renders it suitable for all disease applications including PKU.

OIV (Office international de la vigne et du vin)

L'OIV s'attache à définir les prescriptions et conditions d'utilisation des traitements œnologiques uniquement nécessaires à l'obtention et à la conservation du vin de raisin (catégorie 14.2.3) en limitant les intrants non justifiés technologiquement.

L'OIV qui a participé aux travaux du Groupe de rédaction supporte pleinement les propositions qui consistent à distinguer clairement les vins de raisins (14.2.3.) des autres catégories de boissons alcoolisées, notamment avec la création de la nouvelle catégorie 14.2.7. qui regroupe toutes les boissons aromatisées. Ces modifications en cours d'adoption ont déjà été intégrées dans le document CL 2002/44 et de nombreux épaississants, édulcorants ou colorants (agar, aspartame, carrageenan, cyclamates, mineral oil, saccharine, tartrazine,...) ont déjà été supprimés pour les vins de raisin de l'initiative propre des rédacteurs. Cependant il reste certains additifs que l'OIV propose de retirer de la NGAA car non nécessaires à l'élaboration de produits sains, loyaux et conformes aux usages et qui risquent de créer la confusion chez les consommateurs. De même, certains éléments qui remplissent une fonction d'auxiliaire technologique n'ont pas lieu de figurer dans la NGAA.

Par ailleurs, certains additifs ont été déplacés ou proposés dans la catégorie plus générale 14.2 « boissons alcooliques » qui inclut la sous-catégorie 14.2.3. « vins de raisin ». L'OIV, toujours dans l'objectif de limiter l'utilisation des additifs, propose que les additifs indiqués en 14.2. soient spécifiés pour chacune des sous-catégorie pour lesquelles la nécessité technologique est avérée.

Enfin, l'OIV rappelle que "le CCFAC a noté les inquiétudes exprimées par l'OIV touchant l'emploi excessif d'additifs dans la catégorie 14.2.3 et décidé de les soumettre au groupe de travail pour examen à la trente-cinquième session du CCFAC" (alinorm 03/12 § 63)

1 - Observations spécifiques sur la liste prioritaire CCFAC 35

Groupe I

Colorant Caramel Classe III

Colorant Caramel Classe IV

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. max.	Note	Étape
CAMEL COLOUR CLASS III	CAMEL III	colorant	150c	14.2.3.3	Fortified Grape Wines	GMP		8
CAMEL COLOUR CLASS IV	CAMEL IV	colorant	150d	14.2.3.3	Fortified Grape Wines	GMP		8

L'addition de caramel pour colorer certains vins de liqueur (14.2.3.3.) est une pratique largement admise. Cependant s'agissant des caramels III et IV qui ont une DJA de 200 mg/kg pc, l'OIV a entrepris leur examen pour la fixation d'une dose d'emploi numérique.

Dimethyl dicarbonate

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. max.	Note	Étape
DIMETHYL DICARBONATE	DICARBONATE DE DIMETHYLE	conservateur	242	14.2.3.	Grape Wines	200	18	6

En 1999, l'OIV avait demandé et obtenu de la Commission (Alinorm 99/37 § 107) le retrait de cet additif de la NGAA afin d'en permettre l'examen par ses groupes d'experts compétents. Aujourd'hui, l'addition de dicarbonate de diméthyle au vin pour obtenir la stabilité microbiologique du vin en bouteille contenant des sucres fermentescibles est une pratique œnologique admise par l'OIV (Résolution oeno 5/2001). La dose utilisée ne doit pas dépasser 200 mg/l exprimée en dicarbonate de diméthyle. L'OIV est favorable à son adoption en étape 8.

Ferrocyanides

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. max.	Note	Étape
FERROCYANIDES	FERROCYANURES	antiagglomérant	535/536/538	14.2.3.	Grape Wines	GMP	24	6

Les ferrocyanides qui figuraient pour la catégorie 14.2.3 dans Alinorm 01/12a Appendix III, avancés à l'étape 6 par la quarante-neuvième session du Comité exécutif ne figurent plus dans le document CL 2002/44.

L'addition de ferrocyanure de potassium au vin pour diminuer la teneur en certains métaux lourds est une pratique œnologique admise par l'OIV (Résolution oeno 16/1970).

L'OIV a mis à l'ordre du jour de ses travaux la fixation d'une limite résiduelle en fonction de la DJA fixée par le JECFA à 0.025 mg/kg pc. L'OIV recommande de maintenir les ferrocyanides à l'étape 6 pour la catégorie 14.2.3. dans l'attente de la détermination de cette limite.

Lysozyme

e	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. max.	Note	Étape
LYSOZYME HYDROCHLORIDE	LYSOZYME	agent de conservation	1105	14.2.3.	Grape Wines	500		6

L'addition de lysozyme au vin pour le contrôle de la croissance et de l'activité des bactéries responsables de la fermentation malolactique est une pratique œnologique admise par l'OIV (Résolution oeno 10/1997). D'après les expérimentations, la dose maximale de 500 mg/l s'avère suffisante pour contrôler la croissance et l'activité des bactéries responsables de la fermentation malolactique. L'OIV est favorable à son adoption en étape 8

Polyvinylpyrrolidone

e	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. max.	Note	Étape
POLYVINYLPIRROLIDONE	POLYVINYLPIRROLIDONE	raffermissant, stabilisant	1201	14.2.3	Grape Wines	60	36	6

Seule l'addition de polyvinylpyrrolidone (PVPP) (SIN 1202) au vin pour diminuer la teneur du vin en tanins et autres est une pratique œnologique admise par l'OIV (Résolution oeno 5/1987). La dose de PVPP à utiliser ne doit pas dépasser 800 mg/l.

Comme en 1999, et comme cela avait été accepté par la Commission (Alinorm 99/37 § 107), l'OIV recommande de retirer la polyvinylpyrrolidone (SIN 1201) pour la catégorie 14.2.3. L'OIV propose d'insérer dans la NGAA la polyvinylpyrrolidone (SIN 1202) pour la catégorie 14.2.3 en étape 3 avec une limite d'emploi à 800 mg/l.

Protease

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. max.	Note	É
PROTEASE (ASP. ORYZ. VAR.)	PROTEASE	exalteur d'arôme stabilisant attendrisseur	1101i	14.2.3.	Grape Wines	GMP		6

Les préparations enzymatiques constituent pour les vins des auxiliaires technologiques qui sont inscrits dans le Répertoire des auxiliaires technologiques adopté par le Codex Alimentarius. De ce fait l'OIV recommande le retrait de la protéase de la NGAA en ce qui concerne la catégorie 14.2.3.

Groupe IIIEDTAs

e	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. max.	Note	Étape
ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATE	EDTAs	antioxydant conservateur	385/386	14.2	alcoholic beverages	25	21	6

Comme l'OIV l'avait indiqué en 2001 lors de l'adoption en étape 8 de l'EDTA pour la catégorie 14.2 (Alinorm 01/41 § 113), l'OIV recommande que cet additif soit spécifié pour les sous-catégories où il présente un intérêt technologique et soit exclu de la catégorie 14.2.3. (vins de raisin).

Groupe IVSulfites

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'alim.	Categorie	Niv. max	Note	Étape
SULPHITES (CALCIUM HYDROGEN SULPHITE) (POTASSIUM BISULPHITE) (POTASSIUM METABISULPHITE) (POTASSIUM SULPHITE) (SODIUM HYDROGEN SULFITE) (SODIUM METABISULPHITE) (SODIUM SULPHITE) (SODIUM THIOSULPHATE) (SULPHUR DIOXYDE)	SULFITES (SULFITE ACIDE DE CALCIUM) (BISULFITE DE POTASSIUM) (METABISULFITE DE POTASSIUM) (SULFITE DE POTASSIUM) (SULFITE ACIDE DE SODIUM) (METABISULFITE DE SODIUM) (SULFITE DE SODIUM) (THIOSULFATE DE SODIUM) (ANHYDRIDE SULFUREUX)	agent de conservation antioxygène	227 228 224 225 222 223 221 539 220	14.2	Alcoholic beverages	350	44/103	6

Le sulfitage ou addition de sulfites au vin comme antiseptique contre les maladies dues au développement d'agents microbiens est une pratique œnologique admise par l'OIV (Résolution oeno 16/1970). La teneur des vins en dioxyde de soufre total au moment de leur mise en vente (limite résiduelle) doit être conforme aux limites suivantes:

150 mg/l pour les vins rouges contenant au plus 4 g/l de matières réductrices

200 mg/l pour les vins blancs et rosés contenant au plus 4 g/l de matières réductrices

300 mg/l pour les vins rouges, blancs et rosés contenant plus de 4 g/l de matières réductrices

400 mg/l pour certains vins blancs doux spéciaux

Groupe VHydroxybenzoates

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'alim.	Catego.	Niv. max.	Note	Étape
HYDROXYBENZOATES , p-	p-HYDROXYBENZOATE	agent de conservation	214, 216, 218	14.2.3.	Grape Wines	1000 - 50	27/96	6

Lors de la précédente version (Alinorm 01/12A appendix IV) les hydroxybenzoates étaient fixés pour la catégorie 14.2.3. à une limite de 1000 mg/kg avec la note 96 "for use in cooler-type products only". En raison de la mise en place du nouveau système de catégorie des aliments, l'OIV recommande que les hydroxybenzoates soient retirés pour la catégorie 14.2.3 et maintenus dans la nouvelle catégorie 14.2.7 qui inclus les "coolers". (Proposition conforme aux recommandations du Groupe de travail du contrôle de la qualité - CL 2002/44 Annexe II)

Carmines

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. max.	Note	Étape
CARMINES	CARMINS	colorant	120	14.2.3.1.	Still Grape Wines	GMP 200	96	6
CARMINES	CARMINS	colorant	120	14.2.3.2.	Sparkling and semi-sparkling Grape Wines	GMP 200	96	6
CARMINES	CARMINS	colorant	120	14.2.3.3.	Fortified and Liquor Grape Wines	GMP 200		6

S'agissant d'un colorant, l'OIV recommande sa suppression pour la catégorie 14.2.3. Par ailleurs, lors de la précédente version (Alinorm 01/12A appendix IV) les carmines étaient fixés pour la catégorie 14.2.3. avec la note 96 "for use in cooler-type products only". En raison de la mise en place du nouveau système de catégorie des aliments, l'OIV recommande que les carmines soient retirés pour les catégories 14.2.3.1, 14.2.3.2 et 14.2.3.3 et maintenus dans la nouvelle catégorie 14.2.7 qui inclus les "coolers".

Carotenes, Vegetable

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. Max.	Note	Étape
CAROTENES, VEGETABLE	CAROTENE EXTRAITS NATURELS	colorant	160aai	14.2.3.2.	Sparkling and semi-sparkling Grape Wines	GMP		6
CAROTENES, VEGETABLE	CAROTENE EXTRAITS NATURELS	colorant	160aai	14.2.3.1.	Still Grape Wines	GMP		3
CAROTENES, VEGETABLE	CAROTENE EXTRAITS NATURELS	colorant	160aai	14.2.3.3.	Fortified Grape Wines	GMP		3

S'agissant d'un colorant, l'OIV recommande que les carotenes soient retirés pour les catégories 14.2.3.1, 14.2.3.2 et 14.2.3.3 et maintenus dans la nouvelle catégorie 14.2.7 .

Grape Skin Extract

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. max.	Note	Étape
GRAPE SKIN EXTRACT	EXTRAITS DE PEAU DE RAISIN	colorant	163i	14.2.3.2.	Sparkling and semi-sparkling Grape Wines	GMP		6
GRAPE SKIN EXTRACT	EXTRAITS DE PEAU DE RAISIN	colorant	163i	14.2.3.3.	Fortified and Liquor Grape Wines	GMP		6

S'agissant d'un colorant, l'OIV recommande que les Grape skin extracts soient retirés pour les catégories 14.2.3.2 et 14.2.3.3 et maintenus dans la nouvelle catégorie 14.2.7. De ce fait, l'OIV n'est pas favorable à la recommandation du Groupe de travail de contrôle de la qualité qui propose de tout regrouper dans la catégorie 14.2. Par ailleurs la source d'origine est l'UE qui recommande également le retrait de la catégorie 14.2.3.

Riboflavines

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. Max.	Note	Étape
RIBOFLAVINES	RIBOFLAVINE	colorant	101i	14.2.3.4.3	Still Fortified Grape Wines	GMP		6
RIBOFLAVINES	RIBOFLAVINE	colorant	101i	14.2.3.2.	Sparkling and semi-sparkling Grape Wines	GMP		6

S'agissant d'un colorant, l'OIV recommande que les riboflavines soient retirés pour les catégories 14.2.3.2 et 14.2.3.3 et maintenus dans la nouvelle catégorie 14.2.7. Par ailleurs une source d'origine est l'UE qui recommande également le retrait de la catégorie 14.2.3.

Sorbitan Esters of Fatty Acids

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. max.	Note	Étape
SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	SORBITANE (MONOSTEARATE, TRISTEARATE, MONOLAURATE, MONOOLEATE, MONOPALMITATE)	émulsifiant	491/492/493/494/495	14.2.3	Grape Wines	GMP		6

Les sorbitanes constituent pour les vins des auxiliaires technologiques (agents anti-mousse) qui sont inscrits dans le Répertoire des auxiliaires technologiques adopté par le Codex Alimentarius. De ce fait l'OIV recommande qu'ils soient retirés de la NGAA en ce qui concerne la catégorie 14.2.3.

Sucralose

Name	Nom	Fonction	INS	N° d'aliment	Categorie	Niv. max.	Note	Étape
SUCRALOSE	SUCRALOSE	édulcorant	955	14.2	Alcoholic beverages	700		6

S'agissant d'un édulcorant, l'OIV recommande que les sucraloses soient spécifiés pour les sous-catégories de la catégorie 14.2 où ils sont technologiquement justifiés ce qui n'est pas le cas de la catégorie 14.2.3.

Tannic Acid

Name	Nom	Fonction	INS	N° d'aliment	Categorie	Niv. max.	Note	Étape
TANNIC ACID (TANNINS, FOOD GRADE)	TANINS DE QUALITE ALIMENTAIRE	colorant émulsifiant stabilisant	181	14.2.3.	Grape Wines	3000		3 6

L'addition de tanins au vin pour faciliter le dépouillement des vins nouveaux par la précipitation partielle des matières protéiques en excès et faciliter le collage des vins est une pratique œnologique admise par l'OIV (Résolution oeno 16/1970). Les tanins sont utilisés pour faciliter la clarification des moûts et des vins. Ils ne doivent pas modifier les propriétés olfactives et la couleur des vins. (Résolutions oeno 12/2002).

L'étude des sources montre que la limite de 3000 mg/kg a été proposée par les USA en 14.2.3 mais également qu'à l'origine la limite proposée était de 150 mg/kg pour l'ensemble de la catégorie 14.2.

L'examen de la réglementation viticole des USA (CFR 27 §24.247) montre que les « tannin » sont utilisés « to clarify or to adjust tannin content of wine ». Il est précisé que "the residual amount of tannin shall not exceed 800 mg/l in white wine and 3000 mg/l in red wine. Only tannin which does not impart color may be used in the cellar treatment of wine. Total tannin shall not be increased by more than 150 mg/l by the addition of tannic acid". Il semble donc qu'il y ait une confusion entre la limite d'emploi de 150 mg/l et la teneur résiduelle totale en tannins, limitée aux USA à 3000 mg/l.

L'OIV recommande que pour la catégorie 14.2.3 la NGAA retienne la limite d'emploi avec l'insertion d'une note à créer dans la colonne "comments" qui indiquerait "only tannin which does not impart color may be used to clarify grapes wine".

Groupe VI

Acesulfam Potassium

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. max	Note	Étape
ACESULFAME POTASSIUM	ACESULFAME POTASSIUM	édulcorant	950	14.2.3.	Grape Wines	350 GMP		6

S'agissant d'un édulcorant, l'OIV recommande sa suppression pour la catégorie 14.2.3.

Carotenoids

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niveau max	Note	Étape
CAROTENOIDS	CAROTENOIDES	colorant	160ai, e, f	14.2.3.2.	Sparkling and semi-sparkling Grape Wines	GMP		6

S'agissant d'un colorant, l'OIV recommande que les carotenoides soient retirés pour les catégories 14.2.3.2 et maintenus dans la nouvelle catégorie 14.2.7 .

Ethyl maltol

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. max	Note	Étape
ETHYL MALTOL	ETHYL-MALTOL	exalteur d'arôme	637	14.2.3.	Grape Wines	100	93	6

L'OIV peut accepter cet additif sous réserve de la note de commentaire qui l'exclut des vins produits à partir de *Vitis vinifera*.

Phosphates

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. max.	Note	Étape
PHOSPHATES	PHOSPHATES	Emulsifiant anti-agglomérant agent de rétention de l'eau	542	14.2.3.	Grape Wines	- 440	33	6

Dans la version précédente (Alinorm 01/12A Appendix IV) les phosphates étaient proposés avec la note 96 "for use in cooler-type products only". En raison de la mise en place du nouveau système de catégorie des aliments, l'OIV recommande que les phosphates soient retirés pour la catégorie 14.2.3 et maintenus dans la nouvelle catégorie 14.2.7 qui inclut les "coolers".

Polyglycerol Esters of Fatty AcidsPolyglycerol Esters of interesterified ricinoleic acid

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. Max.	Note	Étape
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	ESTERS POLYGLYCEROLIQUES D'ACIDES GRAS	émulsifiant	475	14.2.3.	Grape Wines	500		6
POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	ESTERS POLYGLYCEROLIQUES DE L'ACIDE RICINOLEIQUE INTERESTERIFIE	émulsifiant	476	14.2.3.	Grape Wines	1000		6

Les esters polyglycéroliques constituent pour les vins des auxiliaires technologiques (agents anti-mousse) qui sont inscrits dans le Répertoire des auxiliaires technologiques adopté par le Codex Alimentarius. De ce fait l'OIV recommande qu'ils soient retirés de la NGAA en ce qui concerne la catégorie 14.2.3.

Sorbates

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. max	Note	Étape
SORBATES (CALCIUM SORBATE)	SORBATE DE CALCIUM	Agent de conservation	203	14.2.3.	Grape Wines	2000	42	6
SORBATES (POTASSIUM SORBATE)	SORBATE DE POTASSIUM	Agent de conservation	202	14.2.3.	Grape Wines	2000	42	6
SORBATES (SODIUM SORBATE)	SORBATE DE SODIUM	Agent de conservation	201	14.2.3.	Grape Wines	2000	42	6
SORBATES (SORBIC ACID)	ACIDE SORBIQUE	Agent de conservation	200	14.2.3.	Grape Wines	2000	42	6

L'addition d'acide sorbique ou de sorbate de potassium au vin afin d'obtenir la stabilité biologique du vin, pour empêcher la re-fermentation des vins contenant des sucres fermentescibles et empêcher le développement des levures indésirables est une pratique œnologique admise par l'OIV (Résolution Oeno 5/1988). La dose à utiliser ne doit pas dépasser 200 mg/l exprimée en acide sorbique.

L'OIV recommande que les sorbates soient inclus dans la NGAA pour la catégorie 14.2.3 à la limite d'emploi de 200 mg/kg avec l'ajout d'une note à créer dans la colonne « commentaires » indiquant: « les seuls sorbates admis sont le sorbate de potassium (SIN 202) et l'acide sorbique (SIN 200) ».

Tartrates

Name	Nom	Fonction	SIN	N° aliment	Categorie	Niv. max	Note	Étape
TARTRATES (DIPOTASSIUM) (DISODIUM) (MONOPOTASSIUM) (MONOSODIUM) (POTASSIUM-SODIUM) (TARTARIC ACID (L(+)-))	TARTRATES (DIPOTASSIQUE) (DISODIQUE) (MONOPOTASSIQUE) (MONOSODIQUE) (DE POTASSIUM-SODIUM) (ACIDE TARTRIQUE (L(+)-))	stabilisant séquestrant	334, 335i, 335ii, 336i, 336ii, 337	14.2.3.1.	Still Grape Wines	9000	45	6
TARTRATES (DIPOTASSIUM) (DISODIUM) (MONOPOTASSIUM) (MONOSODIUM) (POTASSIUM-SODIUM) (TARTARIC ACID (L(+)-))	TARTRATES (DIPOTASSIQUE) (DISODIQUE) (MONOPOTASSIQUE) (MONOSODIQUE) (DE POTASSIUM-SODIUM) (ACIDE TARTRIQUE (L(+)-))	stabilisant séquestrant	334, 335i, 335ii, 336i, 336ii, 337	14.2.3.2.	Sparkling and semi-sparkling Grape Wines	2560 - 2600	45	6
TARTRATES (DIPOTASSIUM) (DISODIUM) (MONOPOTASSIUM) (MONOSODIUM) (POTASSIUM-SODIUM) (TARTARIC ACID (L(+)-))	TARTRATES (DIPOTASSIQUE) (DISODIQUE) (MONOPOTASSIQUE) (MONOSODIQUE) (DE POTASSIUM-SODIUM) (ACIDE TARTRIQUE (L(+)-))	stabilisant séquestrant	334, 335i, 335ii, 336i, 336ii, 337	14.2.3.3.	Fortified Grape Wines	2600	45	6

La diminution de l'acidité et de l'acidité réelle (augmentation du pH) par addition de tartrate neutre de potassium pour favoriser la désacidification biologique est une pratique œnologique admise par l'OIV (Résolution oeno 6/1979).

Par ailleurs, l'augmentation de l'acidité de titration et de l'acidité réelle (diminution du pH) par addition d'acide L(+) tartrique pour élaborer des vins équilibrés au point de vue des sensations gustatives et favoriser une bonne évolution biologique et une bonne conservation du vin est également une pratique œnologique admise par l'OIV (Résolution oeno 4/1999 et oeno 14/2001). L'addition d'acides au vin ne peut être effectuée qu'à condition que l'acidité initiale ne soit pas augmentée de plus de 54 meq/l (soit 4000 mg/l exprimés en acide tartrique).

L'OIV recommande que les tartrates soient inclus dans la NGAA pour la catégorie 14.2.3 (en regroupant 14.2.3.1, 14.2.3.2 et 14.2.3.3) à la limite d'emploi de 4000 mg/kg avec l'ajout d'une note à créer dans la colonne « commentaires » indiquant: « les seuls tartrates admis sont le tartrate dipotassique (SIN 336ii) et l'acide tartrique (SIN 334) »

Groupe VII**Curcumin**

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. max.	Note	Étape
CURCUMIN	CURCUMINES	colorant	100i	14.2.3.1.	Still Grape Wines	GMP 200	96	6 3
CURCUMIN	CURCUMINES	colorant	100i	14.2.3.2.	Sparkling and semi-sparkling Grape Wines	GMP 200	96	6 3
CURCUMIN	CURCUMINES	colorant	100i	14.2.3.3.	Fortified Grape Wines	200		3

S'agissant d'un colorant, l'OIV recommande qu'il soit retiré pour les catégories 14.2.3.1., 14.2.3.2 et 14.2.3.3. et maintenu dans la nouvelle catégorie 14.2.7 .

Polyoxyethylene Stearates

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. max.	Note	Étape
POLYOXYETHYLENE STEARATES (8 AND 40)	STEARATE DE POLYOXYETHYLENE (8 et 40)	émulsifiant	430/431	14.2.3.	Grape Wines	GMP		6

Les stéarates de polyoxyethylene constituent pour les vins des auxiliaires technologiques (agents anti-mousse) qui sont inscrits dans le Répertoire des auxiliaires technologiques adopté par le Codex Alimentarius. De ce fait l'OIV recommande qu'ils soient retirés de la NGAA en ce qui concerne la catégorie 14.2.3.

Groupe VIII**Annatto extracts**

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv max	Note	Étape
ANNATTO EXTRACTS	EXTRAITS DE ROCOU	colorant	160b	14.2.3.	Grape Wines	GMP 10		6 3
ANNATTO EXTRACTS	EXTRAITS DE ROCOU	colorant	160b	14.2.3.3	Fortified Grape Wines	GMP		6

S'agissant d'un colorant, l'OIV recommande qu'il soit retiré pour les catégories 14.2.3. et 14.2.3.3. et maintenu dans la nouvelle catégorie 14.2.7 .

Canthaxanthin

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. max	Note	Étape
CANTHAXANTHIN	CANTHAXANTHINE	colorant	161g	14.2.3.	Grape Wines	5		6

S'agissant d'un colorant, l'OIV recommande qu'il soit retiré pour la catégorie 14.2.3. et maintenu dans la nouvelle catégorie 14.2.7 .

Iron Oxides

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. max	Note	Étape
IRON OXYDE BLACK	OXYDE DE FER NOIR	colorant	172i	14.2.3.2.	Sparkling and semi-sparkling Grape Wines	GMP		6
IRON OXYDE RED	OXYDE DE FER ROUGE	colorant	172ii	14.2.3.2.	Sparkling and semi-sparkling Grape Wines	GMP		6
IRON OXYDE YELLOW	OXYDE DE FER JAUNE	colorant	172iii	14.2.3.2.	Sparkling and semi-sparkling Grape Wines	GMP		6

S'agissant de colorants, l'OIV recommande qu'ils soient retirés pour la catégorie 14.2.3.2 et maintenu dans la nouvelle catégorie 14.2.7 .

2 - Observations spécifiques sur d'autres additifs figurant dans CL2002/44**2.1 - Colorants**

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. Max.	Note	Étape
BEET RED	ROUGE DE BETTERAVE	colorant	162	14.2.3. 14.2.3.2. & 14.2.3.3.	Grape Wines Sparkling & Fortified	GMP		6
CHLOROPHYLLS	CHLOROPHYLLES	colorant	140	14.2.3.2.	Sparkling Grape Wines	GMP		6
CHLOROPHYLLS	CHLOROPHYLLES	colorant	140	14.2.3.3.	Fortified Grape Wines	GMP		6
CHLOROPHYLLS, COPPER COMPLEXES	COMPLEXE CHLOROPHYLLE CUIVRE	colorant	141i	14.2.3.2.	Sparkling Grape Wines	GMP		6
CHLOROPHYLLS, COPPER COMPLEXES	COMPLEXE CHLOROPHYLLE CUIVRE	colorant	141i	14.2.3.3.	Fortified Grape Wines	GMP		6
TITANIUM DIOXYDE	BIOXYDE DE TITANE	colorant	171	14.2.3.2.	Sparkling and semi-sparkling Grape Wines	GMP		3 6

S'agissant de colorants, l'OIV recommande qu'ils soient retirés pour les catégories 14.2.3.2 et 14.2.3.3 .

2.2. Auxiliaires technologiques

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. Max.	Note	Étape
CALCIUM MALATE	MALATE DE CALCIUM	régulateur de l'acidité humectant	352ii	14.2.3.	Grape Wines	GMP		6
CALCIUM ALGINATE	ALGINATE DE CALCIUM	épaississant stabilisant gélifiant	404	14.2.3.	Grape Wines	4000 GMP		6
CALCIUM ALUMINIUM SILICATE	ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	antiagglomérant	556	14.2.3.	Grape Wines	GMP		6
CAROB BEAN GUM	GOMME DE CAROUBE	épaississant stabilisant	410	14.2.3.	Grape Wines	500 GMP		6
GELLAN GUM	GOMME GELLANE	Epaississant, stabilisant	418	14.2.3.	Grape Wines	GMP		3 6
GUAR GUM	GOMME GUAR	épaississant stabilisant	412	14.2.3.	Grape Wines	500 GMP		6
KARAYA GUM	GOMME KARAYA	épaississant stabilisant	416	14.2.3.	Grape Wines	500 GMP		6
KONJAC FLOUR	FARINE DE KONJAC	Epaississant	425	14.2.3.	Grape Wines	GMP		3 6
MICROCRYSTALLINE CELLULOSE	CELLULOSE MICROCRISTALLINE	antiagglomérant	460i	14.2.3.	Grape Wines	GMP		3
MONO AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS	MONO- ET DIGLYCERIDES D'ACIDES GRAS	émulsifiant stabilisant	471	14.2.3.	Grape Wines	18		6
NITROGEN	AZOTE	Gaz de conditionnement cryogène	941	14.2.3.	Grape Wines	GMP	59	6
PAPAIN	PAPAINE	Exalteur d'arôme stabilisant attendrisseur	1101ii	14.2.3.	Grape Wines	GMP		6
PECTINS	PECTINES	Epaississant, stabilisant, gélifiant	440	14.2.3	Grape Wines	GMP		
POTASSIUM ALGINATE	ALGINATE DE POTASSIUM	épaississant stabilisant	402	14.2.3.-2.	Sparkling and semi-sparkling Grape Wines	GMP		6
POWDERED CELLULOSE	CELLULOSE EN POUDRE	antiagglomérant	460ii	14.2.3	Grape Wines	GMP		3 6
TARA GUM	GOMME TARA	Epaississant, stabilisant	417	14.2.3	Grape Wines	GMP		3
TRAGACANTH GUM	GOMME ADRAGANTE	épaississant stabilisant émulsifiant	413	14.2.3.	Grape Wines	500 GMP		3 6
XANTHAN GUM	GOMME XANTHANE	Epaississant, stabilisant	415	14.2.3	Grape Wines	GMP		3 6

S'agissant d'auxiliaires technologiques, l'OIIV recommande qu'ils soient retirés de la NGAA pour les catégories 14.2.3.

2.3. Additifs admis par l'OIV ou en cours d'étude

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. Max.	Note	Étape
CITRIC ACID	ACIDE CITRIQUE	régulateur de l'acidité antioxygène séquestrant	330	14.2.3.	Grape Wines	700		6
FUMARIC ACID	ACIDE FUMARIQUE	régulateur de l'acidité	297	14.2.3.	Grape Wines	3000	109	6
LACTIC ACID (L-, D- & DL-)	ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	régulateur de l'acidité	270	14.2.3.	Grape Wines	GMP 1		6
MALIC ACID (DL-)	ACIDE MALIQUE (DL-)	régulateur de l'acidité	296	14.2.3.	Grape Wines	GMP 1		6

L'augmentation de l'acidité de titration et de l'acidité réelle (diminution du pH) par addition acides lactique, L(-) ou DL malique ou citrique pour élaborer des vins équilibrés au point de vue des sensations gustatives et favoriser une bonne évolution biologique et un bonne conservation du vin est une pratique œnologique admise par l'OIV (Résolution oeno 4/1999 et oeno 14/2001). L'addition d'acides au vin ne peut être effectuée qu'à condition que l'acidité initiale ne soit pas augmentée de plus de 54 meq/l (soit 4000 mg/l exprimés en acide tartrique).

L'OIV recommande que les acides malique, citrique et lactique soient inclus dans la NGAA pour la catégorie 14.2.3 à la limite d'emploi de 4000 mg/kg. En ce qui concerne l'acide fumarique, l'OIV souhaite qu'il soit maintenu en étape 6 en raison de son examen actuel par ses groupes d'experts compétents.

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. max.	Note	Étape
ASCORBIC ACID	ACIDE ASCORBIQUE (L-)	antioxygène	300	14.2.3.	Grape Wines	200		6
ERYTHORBIC ACID	ACIDE ERYTHORBIQUE	antioxygène	315	14.2.3.	Grape Wines	GMP		6

L'addition d'acide ascorbique au vin pour le protéger, grâce aux propriétés antioxydantes du produit, contre l'influence de l'oxygène de l'air qui modifie sa couleur et sa saveur est une pratique œnologique admise par l'OIV (Résolution oeno 12/2001). L'acide isoascorbique ou acide D-ascorbique ou acide érythorbique, a le même pouvoir antioxydant que l'acide ascorbique et peut être employé dans ce même but en œnologie. La dose utilisée ne doit pas dépasser 250 mg/l.

L'OIV recommande que les acides ascorbique et érythorbique soient inclus dans la NGAA pour la catégorie 14.2.3 à la limite d'emploi de 250 mg/kg.

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. max.	Note	Étape
CALCIUM CARBONATE	CARBONATE DE CALCIUM	anti-agglomérant / colorant surfacique	170i	14.2.3.	Grape Wines	3500		6
CALCIUM SULPHATE	SULFATE DE CALCIUM	séquestrant raffermissant	516	14.2.3.3.	Fortified Grape Wines	2000		6

La diminution de l'acidité et de l'acidité réelle (augmentation du pH) par addition de carbonate de calcium contenant éventuellement de petites quantités de sel double de calcium des acides L(+) tartrique et L(-) malique est une pratique œnologique admise par l'OIV (Résolution oeno 6/1979).

L'addition de sulfate de calcium au vin (14.2.3) pour abaisser le pH du vin est une pratique non admise par l'OIV (Résolution oeno 3/1985). Cependant, elle est admise pour certains vins de liqueur (14.2.3.3.). L'OIV recommande que le carbonate de calcium soit inclus dans la NGAA pour la catégorie 14.2.3 à la limite d'emploi GMP et que le sulfate de calcium soit réservé exclusivement à la catégorie 14.2.3.3 en précisant par la note 36 qu'il s'agit d'une limite résiduelle.

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. max.	Note	Étape
CARAMEL COLOUR CLASS I	CARAMEL I	colorant	150a	14.2.3.	Grape Wines	GMP		6
CARAMEL COLOUR CLASS II	CARAMEL II	colorant	150b	14.2.3.	Grape Wines	GMP		3

L'addition de caramel au vin (14.2.3) pour colorer et modifier le goût du vin est une pratique non admise par l'OIV.(Résolution oeno 5/1987). Cependant, elle est admise pour certains vins de liqueur (14.2.3.3.)

L'OIV recommande que le caramel soit réservé dans la NGAA pour la catégorie 14.2.3.3 à la limite d'emploi GMP pour le caramel I (sans DJA) et maintenu en étape 6 pour le caramel II qui a une DJA de 160 mg/kg et pour lequel l'OIV a entrepris son examen pour la fixation d'une dose d'emploi numérique.

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. max.	Note	Étape
CARBON DIOXIDE	ANHYDRIDE CARBONIQUE	Agent de carbonatation de gaz de conditionnement	290	14.2.3.	Grape Wines	GMP	60	6

L'opération consistant à créer une atmosphère inerte à l'aide de dioxyde de carbone pour conserver le moût à l'abri de l'air en vue d'éviter l'oxydation et le développement de germes ou d'organismes aérobies, ou l'utilisation de dioxyde de carbone lors des opérations de transvasage du vin ne constituent pas une "addition" mais un usage en qualité d'auxiliaire technologique. L'OIV recommande de ne pas le maintenir pour la catégorie 14.2.3.

Cependant, son addition peut être pratiquée pour la catégorie des vins gazéifiés qui entrent dans la catégorie 14.2.3.2. L'OIV recommande que le dioxyde de carbone soit retenu comme additif pour la seule catégorie 14.2.3.2 avec une limite d'emploi BPF et en supprimant la note 60 qui concerne les vins tranquilles.

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. Max.	Note	Étape
POTASSIUM HYDROGENE CARBONATE	CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	Régulateur de l'acidité stabilisant	501ii	14.2.3.	Grape Wines	5000		6

La diminution de l'acidité et de l'acidité réelle (augmentation du pH) par addition de carbonate acide de potassium en favorisant la désacidification biologique est une pratique œnologique admise par l'OIV (Résolution oen0 6/1979).

L'OIV recommande que le carbonate acide de potassium soit inclus dans la NGAA pour la catégorie 14.2.3 à la limite d'emploi GMP.

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. Max.	Note	Étape
GUM ARABIC	GOMME ARABIQUE	épaississant stabilisant	414	14.2.3.	Grape Wines	500 - 300		6

L'addition de gomme arabique au vin pour éviter la casse cuivreuse. protéger le vin contre la casse ferrique légère et empêcher la précipitation de substances telles que les matières colorantes qui, dans le vin, sont à l'état colloïdal est une pratique œnologique admise par l'OIV. (Résolution oeno 12/1972) La dose à utiliser ne peut dépasser 300 mg/l.

L'OIV recommande que la gomme arabique soit incluse dans la NGAA pour la catégorie 14.2.3 à la limite d'emploi de 300 mg/kg.

2.4 Additifs devant être spécifiés par sous catégorie ou par une note

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. Max.	Note	Étape
DIOCTYL SODIUM SULFOSUCCINATE	SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	Emulsifiant, mouillant	480	14.2	Alcoholic beverages	10		6
PROPYLENE GLYCOL	ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	Epaississant, émulsifiant	405	14.2	Alcoholic beverages	50000		6

Comme l'OIV l'a déjà indiqué pour des additifs de la catégorie générale 14.2, l'OIV recommande que ces additifs soient spécifiés pour les sous-catégories où il présente un intérêt technologique et soient exclus de la catégorie 14.2.3. (vins de raisin).

Name	Nom	Fonction	SIN	N° d'aliment	Categorie	Niv. Max.	Note	Étape
MALTOL	MALTOL	exalteur d'arôme	636	14.2.3	Grape Wines	250		6

L'OIV peut accepter cet additif sous réserve de la note de commentaire 93 qui l'exclut des vins produits à partir de *Vitis vinifera*, conformément à la réglementation des Etats-Unis.

2.5 - Additifs non étudiés par l'OIV et qui necessite une justification technologique

CALCIUM ASCORBATE	ASCORBATE DE CALCIUM	antioxygène	302	14.2.3.	Grape Wines	GMP		6
POTASSIUM ASCORBATE	ASCORBATE DE POTASSIUM	antioxygène	303	14.2.3.	Grape Wines	GMP		6
POTASSIUM CARBONATE	CARBONATE DE POTASSIUM	régulateur de l'acidité stabilisant	501i	14.2.3.	Grape Wines	5000		6
SODIUM ASCORBATE	ASCORBATE DE SODIUM	antioxygène	301	14.2.3.	Grape Wines	200		6
SODIUM ERYTHORBATE (ISOASCORBATE)	ISOASCORBATE DE SODIUM	antioxygène	316	14.2.3.	Grape Wines	GMP		6

L'OIV souhaite connaître la source de la proposition d'emploi de ces additifs dans la catégorie 14.2.3 et craint qu'il s'agisse d'un classement erroné qui n'a plus lieu d'être en fonction de la nouvelle classification des catégories d'aliments. L'OIV recommande leur retrait de la NGAA et est prêt à mettre ces additifs à l'ordre du jour de ces travaux si certains Etats membres du Codex le souhaitent.