



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-neuvième session

RAS de Macao, Chine, 20-24 mars 2017

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA): DISPOSITIONS EN SUSPENS DU CCFA48; DISPOSITIONS POUR LES BENZOATES DANS LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 14.1.4; DISPOSITIONS DANS LES CATÉGORIES D'ALIMENTS 5.0 ET 5.1; DISPOSITIONS ASSOCIÉES À LA NOTE 22; DISPOSITIONS DANS LES CATÉGORIES D'ALIMENTS 01.1, 01.1.1, 01.1.3 ET 01.1.4 (RAPPORT DU GTE SUR LA NGAA)

Préparé par les Etats-Unis d'Amérique avec la collaboration de l'Australie, du Brésil, du Canada, de la Chine, du Costa Rica, de l'Union européenne, de l'Inde, de l'Indonésie, de l'Iran, du Japon, de la Malaisie, de la Nouvelle-Zélande, de la Norvège, de la Fédération de Russie, de Singapour, de l'Espagne, de la Thaïlande, du Conseil pour le contrôle des calories (CCC), de l'Association des commerçants d'enveloppes de collagène (CCTA), l'Association des fabricants européens d'émulsifiants alimentaires (EFEMA), la Fédération européenne des industries des additifs et enzymes alimentaires (ELC), l'Association internationale des fabricants de colorants (IACM), le Conseil international des associations pour les boissons (ICBA), l'Association internationale pour la gomme à mâcher (ICGA), la Fédération internationale de laiterie (IDF), et le Conseil international des additifs alimentaires (IFAC)

Introduction

1. CCFA48 est convenu d'établir un GTE pour formuler des recommandations au CCFA49 sur les points suivants:¹

- (i) Demander des informations et la justification concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires en suspens à l'actuelle session;
- (ii) Demander des informations sur les niveaux d'emploi et la justification technologique concernant l'emploi des benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4;
- (iii) Demander des informations sur l'emploi d'additifs alimentaires dans les catégories d'aliments 5.0 et 5.1 et les sous-catégories correspondantes;
- (iv) Demander des informations sur l'emploi d'additifs alimentaires associés à la note 22 dans les aliments non standardisés tels que définis dans la section 1 de la *Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché* (CODEX STAN 311-2015);
- (v) Considérer la pertinence des dispositions relatives aux additifs alimentaires (adoptées et dans la procédure par étapes) dans les catégories d'aliments rebaptisées 01.1, 01.1.1, 01.1.3 et 01.1.4

Documents de travail

2. Les documents de travail pour le rapport du GTE sur la Norme Générale pour les additifs alimentaires sont présentés dans les annexes au présent document. Les annexes fournissent l'historique des points à examiner et invitent le GTE à soumettre des observations.

- Pour des raisons d'efficacité, les points i et les projets et avant-projets des dispositions relatives aux points iii sont réunis dans l'annexe 1.
- Les propositions de révision des dispositions adoptées qui appartiennent au point iii sont présentées dans une annexe séparée (Annexe 2).
- Des annexes séparées sont présentées pour le point ii (Annexe 3), le point iv (Annexe 4), et le point v (Annexe 5).

¹ REP 16/FA, par. 101.

Annexe 1 : Requête d'informations et justification sur le projet et l'avant-projet des dispositions relatives aux additifs alimentaires A) dans la FC 01.2 à travers 08.4 tenue à CCFA48 ; et B) dans les catégories d'aliments 5.0 et 5.1 et les sous-catégories apparentées

1. Parmi les différents sujets, CCFA48 a requis le GTE sur la NGAA lors du CCFA49 :¹
 - Requête d'informations et justification sur le projet et l'avant-projet des dispositions relatives aux additifs alimentaires lors de la session actuelle ;
 - Requête d'informations sur l'emploi des additifs alimentaires dans les catégories d'aliments 5.0 et 5.1 ainsi que les sous-catégories apparentées

Historique :

2. Le CCFA lors de sa 46^{ème} réunion a souscrit au fait que le GTE sur la NGAA lors du CCFA47 devrait préparer des propositions pour le projet et l'avant-projet des dispositions restantes pour les additifs alimentaires dans les catégories d'aliments 01.2 à travers 08.4, à l'exception de dispositions dans les catégories d'aliments qui étaient actuellement sous examen par le GTE sur l'alignement, ou les dispositions pour les additifs alimentaires avec la fonction "colorant" ou "édulcorant".²

3. Le CCFA lors de sa 47^{ème} réunion n'a pas été en mesure de débattre des propositions du GTE sur la NGAA sur ce sujet (CX/FA 15/47/9) suite à des contraintes de temps, et par conséquent est convenu que ces propositions seraient examinées par le groupe de travail physique (PWG) sur la NGAA lors de la 48^{ème} réunion du CCFA.³ Le groupe de travail physique sur la NGAA lors du CCFA48 a examiné ces propositions (CX/FA 16/48/7) et a atteint un consensus pour des recommandations pour un large nombre de dispositions.⁴ Le groupe de travail physique sur la NGAA lors du CCFA48 a également recommandé que le CCFA48 distribue pour observations des requêtes pour des informations sur les dispositions pour lesquelles le GTE n'a pas été capable d'atteindre un consensus.⁵ Le CCFA48 a souscrit à ces recommandations.⁶ Le CCFA48 a également noté que le projet et l'avant-projet des dispositions pour les additifs alimentaires dans certaines sous catégories de la catégorie d'aliments 05.0 n'avaient pas été inclus dans CX/FA 15/47/9 ou CX/FA 16/48/7 suite au fait que ces catégories d'aliments ont été sous examen par le GTE sur l'alignement à CCFA47.⁷ Par conséquent le CCFA48 est convenu de demander des informations sur l'emploi des additifs alimentaires dans les catégories d'aliments 5.0 ainsi que les sous-catégories apparentées.⁸

Document de travail :

4. Le GTE a publié deux circulaires pour observations. Le présent document présente des propositions relatives au projet et à l'avant-projet des dispositions existantes dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA dans les catégories d'aliments (FC) 01.2 à travers 08.4. Toutefois, dans la FC 01.2 à travers 08.4 cette circulaire n'inclut pas le projet et l'avant-projet de dispositions pour :

- Les additifs alimentaires avec la fonction "colorant" ou "édulcorant" ;
- Les adipates (SIN 355, 359), nitrates (SIN 251, 252), et les nitrites (SIN 249, 250), chacun d'entre eux sont soumis à différents points de l'ordre du jour pour le CCFA49 et par conséquent ne constituent pas des sujets appropriés pour le GTE sur la NGAA.⁹;
- Le CCFA48 a requis des directives d'autres Comités du Codex ¹⁰; et
- Tableau 3 additifs¹¹

¹ REP 16/FA, para. 101.

² REP 14/FA, para. 103.

³ REP 15/FA, paragraphes 75 et 117.

⁴ 48^{ème} CCFA CRD2, Recommandations 1 et 2.

⁵ 48^{ème} CCFA CRD2, Recommandations 1 et 3.

⁶ REP14/CAC paragraphes 57, 58, 101 et Annexe XI

⁷ REP 15/FA, para. 43.

⁸ REP 15/FA, para. 101.

⁹ REP 16/FA, paragraphes 59, 60-63 et 102.

¹⁰ REP 16/FA, para.65

¹¹ Projet et avant-projet de dispositions dans les tableaux 1 et 2 pour le tableau 3 les additifs n'étaient pas inclus dans CX/FA 15/47/9 ou CX/FA 16/48/7.

5. La Partie 1 du présent document présente des recommandations pour chaque disposition (adopter, adopter avec révision, interrompre, interrompre et déplacer vers les sous catégories le cas échéant, requérir des informations). Les propositions sont fondées sur une approche consensuelle prenant en compte l'alignement avec les normes de produits correspondantes et les observations formulées par les membres du groupe de travail électronique. Ces recommandations sont basées sur une approche "valeur probante" ; c'est-à-dire, il a été accordé plus de valeur aux observations contenant des justifications qu'aux observations sans justifications.

Conventions

6. La partie 1 du présent document présente des dispositions à l'étude dans la structure des catégories d'aliments répertoriées dans le tableau 2 de la NGAA. Les informations sur les normes de produits Codex correspondantes et l'emploi des additifs alimentaires dans ces normes de produits sont fournies pour chaque catégorie d'aliments. Des informations sur la décision du groupe de travail classique lors du 45ème ou 46ème CCFA ainsi que la justification de l'emploi des émulsifiants, des stabilisants et des épaississants ou des régulateurs d'acidité pour les catégories d'aliments qui apparaissent dans l'Annexe au tableau 3 sont fournies. Le document présente également une compilation d'observations fournies par les membres du GTE à la première circulaire ainsi que des informations pertinentes issues de CCFA48.

7. Les conventions suivantes ont été utilisées pour préparer ce document de travail :

- Lorsque la proposition est de déplacer une disposition de l'additif alimentaire d'une catégorie d'aliments-mère à une sous-catégorie, la disposition originale dans la catégorie d'aliments-mère est indiquée en caractères biffés et la nouvelle disposition dans la sous-catégorie est en **caractères gras** avec aucune Étape indiquée dans la colonne "Étape/Adoptée.

Annexe 1, Partie 1 : Projet et avant-projet de dispositions dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA dans les catégories d'aliments 01.2 à travers 08.4, avec des exceptions répertoriées dans le paragraphe 4.

Catégorie d'aliments n° 01.2 (Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées))

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : régulateurs de l'acidité/ES&T pas justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes : Aucune, 243-2003 correspond aux sous-catégories 01.2.1.1 & 01.2.1.2

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	10000		4	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	CX/FA 16/48/7 : Déplacer dans les sous catégories 01.2.1.1 & 01.2.1.2- autorisé dans CODEX STAN 243-2003 dans les deux sous catégories mais avec des restrictions UE, Inde, Iran : Soutiennent la proposition. RF : Pas de justification technologique pour l'utilisation de ce FA dans cette Catégorie d'aliments Emploi qui pourrait induire en erreur les consommateurs	Déplacer dans les sous catégories 01.2.1.1 & 01.2.1.2- autorisé dans CODEX STAN 243-2003 dans les deux sous catégories mais avec des restrictions
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	CX/FA 16/48/7 : Interrompre dans la catégorie mère Déplacer dans la catégorie d'aliments 01.2.2. UE, Inde : Soutiennent la proposition. RF : Pas de justification technologique pour l'utilisation de ce FA dans cette Catégorie d'aliments Emploi qui pourrait induire en erreur les consommateurs	Déplacez vers la Catégorie d'aliments 0.1.2.2 - Interrompre dans la catégorie mère ; déplacez vers la Catégorie d'aliments 01.2.2

Catégories d'aliments n° 01.2.1 (Laits fermentés (nature))

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : régulateurs de l'acidité/ES&T pas justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes : Aucune, 243-2003 correspond aux sous-catégories 01.2.1.1 & 01.2.1.2

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du groupe de travail électronique
---------	-----	-------------------------	-------	---------------	-----------------------------	---	---

TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF	45	7	Tous : Régulateur d'acidité, Séquestrant SIN 334 : Antioxydant, Exhausteur de gout SIN 335 (ii), et 337 Sel émulsifiant, Stabilisateur	CX/FA 16/48/7 : Interrompre- Adoptez dans les sous catégories Note : Une disposition pour les tartrates dans la catégorie d'aliments 01.2.1.2 a été adoptée par CCFA48 UE, Inde, Iran, RF : Soutiennent la proposition USA : Conforme à la révision de F.C 01.1 (Lait et boissons lactées) et ses sous-catégories, déplacer vers la nouvelle catégorie d'aliments. 01.1.2 – "Autre Babeurre (nature)"	Conforme à la révision de F.C 01.1 (Lait et boissons lactées) et ses sous-catégories, déplacer vers la nouvelle catégorie d'aliments. 01.1.2 – "Autre Babeurre (nature)"
-----------	-------------------------	-----	----	---	---	--	--

Catégorie d'aliments n°. 01.2.1.1 Lait fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : Les régulateurs de l'acidité non justifiés horizontalement, ES&T justifié avec les notes 234¹² et 235¹³.

Normes de produits correspondantes : 243-2003 : autorise différents additifs dans des aliments variés ;

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	10000			Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	CX/FA 16/48/7 : Interrompre dans la catégorie d'aliments FC 01.2; Déplacez vers les sous catégories 01.2.1.1 & 01.2.1.2 - autorisés dans CODEX STAN 243-2003 dans les deux sous-catégories mais avec les restrictions adoptées à des BPF avec la note 235 et 234. Correspond à CODEX STAN 243-2003 EU, RF : Soutiennent les notes 234/235 Besoin d'informations sur le niveau d'emploi actuel ; BPF non appropriées ; LM trop élevée Inde : Soutient les propositions puisque ceci est en concordance avec Codex STAN 243 – 2003	Développez plus avant - adoption à des BPF avec les notes 234 et 235 qui s'aligneraient avec CS 243
TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF	45		Tous : Régulateur d'acidité, Séquestrant SIN 334 : Antioxydant, exhausteur de gout	CX/FA 16/48/7 : Interrompre dans la catégorie d'aliments Adopter ici avec la note 45 « en tant qu'acide tartarique » et la nouvelle note "pour un emploi dans les laits non fermentés acidifiés uniquement" Brésil : BPF non appropriées pour les additifs	Conforme à la révision de F.C 01.1 (Lait et boissons lactées) et ses sous-

¹² **Note 234**: Pour un emploi en tant que stabilisateur ou épaississant uniquement.

¹³ **Note 235**: Pour un emploi dans les produits reconstitués et recombinaison uniquement.

					<p>SIN 335 (ii), et 337) Sel émulsifiant, Stabilisateur</p>	<p>alimentaires avec une DJA numérique UE, RF : Ne soutiennent pas la proposition ; CODEX STAN 243-2003 n'autorise pas les régulateurs de l'acidité dans les laits fermentés natures non traités. Cette catégorie se réfère aux produits fermentés et semble être entièrement couverte par les produits de CS 243-2003. L'impact de la fermentation est beaucoup plus complexe et ne peut être substituée simplement par addition des acides organiques. Stabilisateurs : "L'emploi restreint à la reconstitution et recombinaison et si autorisé par la législation nationale dans le pays de vente au consommateur final." Les régulateurs d'acidité, les colorants, les émulsifiants, les gaz d'emballage, les conservateurs répertoriés dans le tableau 3 de la NGAA sont acceptables pour l'emploi dans les catégories de produits laitiers fermentés <i>comme cela est spécifié dans le tableau ci-dessus</i> (2,000 mg/kg en tant qu'acide tartarique). Dans <u>FC 01.2.1.2</u> TARTRATES 334 ; 335(ii) ; 337 5/8 2000 mg/kg 45 & 230 Inde : Soutient la proposition puisque l'emploi des additifs alimentaires dans les laits non fermentés acidifiés est technologiquement justifié. USA : Conforme à la révision de F.C 01.1 (Lait et boissons lactées) et ses sous-catégories, déplacer vers la nouvelle catégorie d'aliments. 01.1.2 – "Autre Babeurre (nature)"</p>	<p>catégories, déplacer vers la nouvelle catégorie d'aliments. 01.1.2 – "Autre Babeurre (nature)"</p>
--	--	--	--	--	--	---	---

Catégorie d'aliments n°. 01.2.1.2 Lait fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : régulateurs de l'acidité non justifiés horizontalement, ES&T sont justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes : 243-2003 : autorise tableau 3 les gaz d'emballage dans les aliments correspondants à cette catégorie d'aliments

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	5000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	CX/FA 16/48/7 : Interrompt dans la catégorie d'aliments 01.2. Déplacer dans les sous catégories 01.2.1.1 & 01.2.1.2- autorisé dans CODEX STAN 243-2003 dans les deux sous catégories mais avec des restrictions. Adoptez à des BPF avec la note 234 : « Pour une utilisation en tant que stabilisant ou épaississant	Interrompt dans la catégorie d'aliments 01.2. Adopter dans la Catégorie d'aliments

						<p>uniquement. » Correspond à CODEX STAN 243-2003</p> <p>UE : a besoin de LM inférieure. BPF non appropriées A <u>5,000 ppm</u> un enfant de 20 kg atteint la DJA ((JECFA ADI 70 mg/kg pc/j) en buvant 280 ml ;</p> <p>Pour les enfants dans l'UE la consommation moyenne de produits à base de lait fermenté est de 70-235ml et de P95 consommateurs 142-580ml.</p> <p>SIN 405 non autorisé dans cet aliment dans l'UE mais autorisé dans la bière, les boissons maltées, le cidre et le poiré à 100 ppm dans les boissons aromatisées à 300 ppm.</p> <p>Inde : Soutient la proposition puisque ceci est en concordance avec Codex STAN 243</p> <p>RF : ne souscrit pas la proposition. SIN 405 pourrait être utilisé uniquement en tant que support pour les additifs alimentaires. Non utilisé dans cette FC dans RF et les unions douanières ; ML = 5000 est trop élevée</p>	01.2.1.2 à des BPF avec la note 234 – correspond à CODEX STAN 243-2003
--	--	--	--	--	--	---	--

Catégories d'aliments n° 01.2.2 (Laits emprésurés (nature))

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	10000			Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	<p>CX/FA 16/48/7 : Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments 01.2 – aucune information fournie sur l'emploi</p> <p>UE : Interrompre si aucune information fournie ; BPF non appropriées ; nécessite des LM inférieures. A 10 000 ppm un enfant atteint la DJA (70 mg/kg pc/j) à 140 ml ;</p> <p>SIN 405 non autorisé dans cet aliment dans l'UE mais autorisé dans la bière, les boissons maltées, le cidre et le poiré à 100 ppm dans les boissons aromatisées à 300 ppm.</p> <p>RF : LM proposée excessive ; interrompre</p>	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments 01.2 – aucune information fournie sur l'emploi
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	<p>CX/FA 16/48/7 : Déplacer de la catégorie d'aliments 01.2 vers la catégorie d'aliments 0.1.2.2 - non autorisé dans CODEX STAN 243-2003</p> <p>UE : Soutient la proposition</p>	Déplacer dans la catégorie d'aliments 01.2.2.

						<p>EU : l'emploi des antioxydants n'est pas reconnu dans CS 243-2003 couvrant des produits similaires au lait emprésuré. Pas d'info sur l'emploi</p> <p>Inde : L'emploi de l'antioxydant dans cette catégorie ne semble pas justifié technologiquement.</p> <p>RF : Utilisé pour la Vitamine E et antioxydant dans beaucoup d'aliments. La LM devrait examiner l'exposition issue de tous les emplois des additifs alimentaires La LM dans RF est de 200 mg/kg. Pas de justification technologique.</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

Catégories d'aliments n° 01.3. (Lait condensé et analogues (nature))

Normes de produits correspondantes : Aucune, de nombreuses normes correspondent aux sous catégories

Additif	SIN	Limite maximale (Mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200		Z	Antioxydant	<p>CX/FA 16/48/7 : Examiner l'emploi dans les sous catégories – non autorisé dans les normes correspondant à la catégorie d'aliments 01.3.1</p> <p>UE, Inde, RF : Soutiennent la proposition, puisque l'additif peut ne pas être requis dans toutes les sous catégories.</p>	Examiner l'utilisation dans les sous catégories

Catégorie d'aliments n° 01.3.1 (Lait condensé (naturel))

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : Pas dans l'Appendice au tableau 3

Normes de produits correspondantes : 281-1971, 282-1971 : répertorient spécifiquement les agents affermissants, ES&T et les régulateurs de l'acidité

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	<p>CX/FA 16/48/7 : Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments 01.3 – non autorisé dans les normes correspondantes à la catégorie d'aliments 01.3.1</p> <p>UE : ne soutient pas l'adoption ; les antioxydants non autorisés dans les normes correspondantes. Il faut clarifier si le Khoya fait partie de cette catégorie et la raison pour laquelle les antioxydants sont nécessaires</p>	Adopter avec la note "Pour une utilisation dans Khoya uniquement" (Le khoya est un produit laitier utilisé dans la

						<p>Inde : Soutient la proposition. L'emploi des antioxydants est technologiquement justifié uniquement dans le lait condensé (nature, non sucré) qui est soumis à des traitements UHT ou la stérilisation et le produit comme le Khoya peut être adopté avec une note de bas de page correcte à cet effet.</p> <p>Indonésie : propose une LM de 300 mg/kg et ne souscrit pas à la note "Pour un emploi dans Khoya uniquement" parce que les tocophérols sont utilisés dans le lait concentré sucré</p> <p>RF : Ne soutient pas l'adoption. Utilisé pour la vitamine E et antioxydant dans beaucoup d'aliments. La LM devrait examiner l'exposition issue de tous les emplois des additifs alimentaires La LM dans RF est de 200 mg/kg.</p>	<p>cuisine asiatique du Sud de l'Inde, Népal, Bangladesh et le Pakistan. C'est fabriqué soit à partir de lait entier sec ou lait épaissi par réchauffement. C'est inférieur en humidité que dans les fromages frais typiques]</p> <p>La catégorie d'aliments est le lait condensé naturel</p>
--	--	--	--	--	--	---	---

Catégorie d'aliments n°. 01.3.2. (Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé)

Normes de produits correspondantes : 250-2006, 252-2006 : répertorient spécifiquement ES&T et les régulateurs de l'acidité

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	<p>CX/FA 16/48/7 : Adopter comme répertorié avec la nouvelle note excluant des produits conformément à CODEX STAN 250-2006 et CODEX STAN 252-2006.</p> <p>Inde : Emploi de l'antioxydant technologiquement justifié dans des variantes à teneur relativement élevée en matières grasses (non sucrées)</p> <p>Soutient l'exclusion proposée de produits couverts dans le Codex STAN 250 et 252. Soutient la proposition</p> <p>RF : Utilisé pour la Vitamine E et antioxydant dans beaucoup d'aliments. La LM devrait examiner l'exposition issue de tous les emplois des additifs alimentaires. La LM dans RF est de 200 mg/kg.</p> <p>ELC : Cette FC, par définition, inclut des émulsions graisse végétale-eau et inclut des formes en poudre. Les matières grasses végétales peuvent avoir des teneurs élevées en matières grasses polyinsaturées et les émulsions ainsi que toutes les formes plus en poudre sont connues pour leur large surface qui expose gravement les acides gras à l'air/l'oxygène et les rend susceptible à l'oxydation et rancissement qui peut résulter en une odeur inacceptable/gout du produit. Pour</p>	<p>Adopter comme répertorié avec la nouvelle note excluant des produits conformément à CODEX STAN 250-2006 et CODEX STAN 252-2006.</p>

						cette raison la protection contre l'oxydation est nécessaire. Le niveau d'emploi requis de 200 ppm est confirmé.	
--	--	--	--	--	--	---	--

Catégorie d'aliments n° 01.4 (Crème (nature) et produits similaires)

Normes de produits correspondantes : 288-1976 correspond aux sous-catégories 01.4.1 - 01.4.3

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
NISINE	234	12,5	233	3	Conservateur	<p>CX/FA 16/48/7 : Déplacer dans la sous-catégorie 01.4.4. Conservateurs non autorisés dans CODEX STAN 288-1976</p> <p>UE : Soutient le déplacement vers 01.4.4. Le besoin de nouveaux additifs dans la crème nature est très restreint ; économiquement et techniquement faisable de produire des produits sans conservateurs.</p> <p>IFAC : Ne soutient pas le déplacement vers 01.4.4. Codex Stan 288-1976 est périmé et devrait être mis à jour. Requier que le CCFA sollicite des commentaires sur le fait de savoir si les membres du CCFA estiment que la norme nécessite d'être mise à jour.</p> <p>Rejet d'un additif technologiquement justifié dans cette catégorie d'aliments simplement parce qu'une norme désuète n'est pas acceptable. Nous apprécions que certains membres du GTE croient que le besoin des additifs dans les crèmes natures est restreint mais suivant la justification technologique. Voir les observations d'IFAC pour la justification tech. FC 01.4.1 et 01.4.2.</p> <p>Inde : Soutient le déplacement vers une subcat.</p> <p>Indonésie : soutient le déplacement vers la catégorie d'aliments 01.4.4</p> <p>Iran : Souscrit pour un déplacement vers la sous-catégorie 01.4.4 à cause de la pasteurisation</p> <p>RF : Interrompt dans cette catégorie d'aliments et 01.4.4 suite à la résistance aux antibiotiques.</p>	En débattre ultérieurement
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	<p>CX/FA 16/48/7 Déplacer vers la sous-catégorie 01.4.4 - CODEX STAN 288-1976 n'autorise pas les antioxydants.</p> <p>CCFA48 : Requier des informations sur la justification technologique dans la catégorie mère ou les sous-catégories</p> <p>UE, Inde : Soutiennent la proposition</p> <p>RF : Soutient le déplacement vers 01.4.4. Utilisé pour la Vitamine E et antioxydant dans beaucoup d'aliments. La LM devrait examiner l'exposition issue de tous les</p>	En débattre ultérieurement

						<p>emplois des additifs alimentaires. La LM dans RF est de 200 mg/kg.</p> <p>ELC : Cette FC, par sa définition, inclut des émulsions grasses végétale-eau et inclut des formes en poudre. Les matières grasses végétales peuvent avoir des teneurs élevées en matières grasses polyinsaturées et les émulsions ainsi que toutes les formes plus en poudre sont connues pour leur large surface superficielle qui expose gravement les acides gras à l'air/l'oxygène et les rend susceptible à l'oxydation et rancissement qui peut résulter en une odeur inacceptable/gout du produit. Pour cette raison la protection contre l'oxydation est nécessaire.</p> <p>Le niveau d'emploi requis de 200 ppm est confirmé.</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

Catégories d'aliments n° 01.4.1 (Crème pasteurisée (naturelle))

Normes de produits correspondantes : 288-1976 : répertoire des ES&T et régulateurs de l'acidité spécifiques, ainsi que les gaz d'emballage et les agents de propulsion dans les crèmes fouettées uniquement et les crèmes emballées sous pression (qui deviennent de la crème fouettée lorsqu'elle est retirée du conteneur)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
NISINE	234	12,5	233		Conservateur	<p>CX/FA 16/48/7 : Déplacer dans la sous-catégorie 01.4.4. Conservateurs non autorisés dans CODEX STAN 288-1976</p> <p>UE : Suggère l'interruption ; Les conservateurs ne sont pas justifiés technologiquement (la pasteurisation devrait fournir une protection suffisante pour ce produits) et non répertoriés dans CS 288-1976</p> <p>ELC : Adopter dans 1.4 et amender dans CS 288-1976 - ELC comprend la nisine actuellement utilisée dans les produits dans le commerce international conformément à cette norme. Les produits dans cette catégorie d'aliments sont thermolabiles et généralement uniquement pasteurisés. Les spores de bactéries thermophiles trouvées dans le lait (par.ex. Bacillus cereus, Bacillus spp.) survivent généralement à la pasteurisation. Les interruptions dans la chaîne froide peuvent conduire à une croissance microbienne résultant en l'altération du produit et un gaspillage alimentaire. Des études indiquent que la nisine inhibe la croissance de spores des bactéries thermophiles et par conséquent aide à étendre la durée de vie du produit et à garantir la sécurité alimentaire.</p> <p>IFAC : Ne soutient pas la proposition. Codex Stan 288-1976 est périmé et devrait être mis à jour. Requier que</p>	En débattre ultérieurement Définir ce qu'est "la crème épaisse fraîche".

					<p>le CCFA sollicite des commentaires sur le fait de savoir si les membres du CCFA estiment que la norme nécessite d'être mise à jour.</p> <p>Rejet d'un additif technologiquement justifié dans cette catégorie d'aliments simplement parce qu'une norme désuète n'est pas acceptable. Nous apprécions que certains membres du GTE croient que le besoin des additifs dans les crèmes nature est restreint mais suivant la justification technologique. Voir les observations d'IFAC pour la justification tech. FC 01.4.1 et 01.4.2.</p> <p>Inde : Soutient la proposition</p> <p>Iran : pas justifié technologiquement suite à la pasteurisation</p> <p>NZ : Soutient l'emploi de la nisine dans "la crème épaissie fraîche". Ce n'est pas clair quelle catégorie d'aliments fait partie de cette catégorie. Cela pourrait être la catégorie d'aliments 1.4.1 ou 01.4.2.</p> <p>La justification technologique est agent de conservation antimicrobien dans la crème épaissie fraîche. NZ continue à réaliser des points similaires à ceux effectués lors du premier tour du GTE. La fonction technologique est un agent de conservation antimicrobien dans la crème épaissie fraîche. Celles-ci ne sont pas des produits similaires à la crème. Il existe des produits à partir de crème pasteurisée. L'altération de la crème est généralement similaire à celle du produit laitier liquide mais suite à la différence dans les habitudes d'achat, la crème est souvent considérée comme ayant une durée de vie plus longue que le lait. La requête au CCFA est pour « les produits à base de crème fraîche épaisse » uniquement, et non pas pour toutes les crèmes. La norme de produits est considérée comme étant désuète et puisque le CCMMP n'est pas actif, de nouvelles dispositions ne sont pas pris en considération. La NGAA a examiné le point de référence unique à laquelle la disposition mise à jour peut être incluse.</p> <p>RF : Interrompt suite à la résistance aux antibiotiques</p>	
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200		Antioxydant	<p>CX/FA 16/48/7 : Interrompt.</p> <p>Note : Antioxydants non autorisés dans CODEX STAN 288-1976</p> <p>UE : Suggère une interruption ; les antioxydants ne sont pas technologiquement justifiés – le lait/la crème pasteurisée en tant que produit alimentaire équilibrée ne requiert pas plus avant une protection contre l'oxydation ; les antioxydants non répertoriés dans CS 288-1976</p>	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.01.4

						<p>Inde : L'emploi de l'antioxydant dans les crèmes n'est pas justifié technologiquement, puisque la crème a des antioxydants naturels à partir du lait et la graisse n'a pas de forme libre. La graisse dans la crème est présente en tant que globules gras avec une membrane. Soutient la proposition</p> <p>RF : Interrompt. Utilisé pour la vitamine E et antioxydant dans beaucoup d'aliments. La LM devrait examiner l'exposition issue de tous les emplois des additifs alimentaires La LM dans RF est de 200 mg/kg.</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

Catégorie d'aliments n°. 01.4.2 (Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature))

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : régulateurs de l'acidité/ES&T sont justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes : 288-1976 : répertoire des ES&T et régulateurs de l'acidité spécifiques, ainsi que les gaz d'emballage et les agents de propulsion dans les crèmes fouettées uniquement et les crèmes emballées sous pression (qui deviennent de la crème fouettée lorsqu'elle est retirée du conteneur)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
NISINE	234	12,5	233		Conservateur	<p>CX/FA 16/48/7 : Note : Conservateurs non autorisés dans CODEX STAN 288-1976. Requier des informations sur les niveaux d'emploi, la justification technologique dans cette catégorie d'aliments.</p> <p>UE : Suggère l'interruption ; Les conservateurs ne sont pas justifiés technologiquement (la pasteurisation, stérilisation ou UHT devrait fournir une protection suffisante pour ce produits) et non répertorié dans CS 288-1976</p> <p>ELC, IFAC : Adopter dans 1.4.2 et amender dans CS 288-1976 - IFAC comprend la nisine actuellement utilisée dans les produits dans le commerce international conformément à cette norme. Les produits dans cette catégorie d'aliments sont thermolabiles et généralement uniquement pasteurisés. Les spores de bactéries thermophiles trouvées dans le lait (par.ex. Bacillus cereus, Bacillus spp.) survivent généralement à la pasteurisation. Les interruptions dans la chaîne froide peuvent conduire à une croissance microbienne résultant en l'altération du produit et le gaspillage alimentaire. Des études indiquent que la nisine inhibe la croissance de spores des bactéries thermophiles et par conséquent aide à étendre la durée de vie du produit et à garantir la sécurité alimentaire.</p> <p>Inde : Soutient la proposition</p> <p>Iran : pas justifié technologiquement suite à la</p>	En débattre ultérieurement Définir ce qu'est "la crème épaisse fraîche".

					<p>pasteurisation</p> <p>NZ : Soutient l'emploi de la nisine dans "la crème épaissie fraîche". Ce n'est pas clair quelle catégorie d'aliments fait partie de cette catégorie. Cela pourrait être la catégorie d'aliments 1.4.1 ou 01.4.2.</p> <p>La justification technologique est agent de conservation antimicrobien dans la crème épaissie fraîche. Voir le commentaire sur la nisine dans la catégorie d'aliments 01.4.1 ci-dessus</p> <p>RF : Suggère l'interruption suite à la résistance aux antibiotiques</p>	
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200		Antioxydant	<p>CX/FA 16/48/7 : Interrompte.</p> <p>Notez antioxydants non autorisés dans CODEX STAN 288-1976</p> <p>UE, Inde, RF : Suggèrent l'interruption</p> <p>Inde : L'emploi de l'antioxydant dans les crèmes n'est pas justifié technologiquement, puisque la crème a des antioxydants naturels à partir du lait et la graisse n'a pas une forme libre. La graisse dans la crème est présente en tant que globules gras avec une membrane.</p> <p>Indonésie : Propose d'interrompre</p> <p>RF : Utilisé pour la vitamine E et antioxydant dans beaucoup d'aliments. La LM devrait examiner l'exposition issue de tous les emplois des additifs alimentaires La LM dans RF est de 200 mg/kg. Suggère l'interruption</p> <p>ELC : Cette FC inclut dans sa définition de la crème « à fouetter » et inclut les produits qui sont soumis à un traitement thermique sévère (UHT, stérilisation, ultra pasteurisation) ainsi que les produits emballés sous pression. Les acides gras avec une structure insaturée présents dans ces produits sont sujets à l'oxydation qui est stimulée par la chaleur (stérilisation, UHT) et en élargissant la surface (processus de fouettage). Pour cette raison la protection contre l'oxydation est requise. En addition, dans l'UE l'emploi des tocophérols est autorisé pour FC 1.4 Les autorisations dans l'UE sont fondées sur une justification technologique solide, parmi les autres. Le niveau d'emploi requis de 200 ppm est confirmé.</p>	En débattre ultérieurement

Catégories d'aliments n° 01.4.3 (Crème épaisse (naturelle))

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : Pas dans l'Appendice au tableau 3

Normes de produits correspondantes : 288-1976 : répertoire des ES&T et régulateurs de l'acidité spécifiques, ainsi que les gaz d'emballage et les agents de propulsion dans les crèmes fouettées uniquement et les crèmes emballées sous pression (qui deviennent de la crème fouettée lorsqu'elle est retirée du conteneur)

Note : Il existe déjà une disposition adoptée pour la nisine dans la catégorie d'aliments à 10 mg/kg avec n° de note.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue du CCFA48/ des observations du GTE	Proposition du GTE
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	<p>CX/FA 16/48/7 : Interrompre.</p> <p>UE, Inde, Indonésie, RF : Soutiennent l'interruption</p> <p>Inde : L'emploi de l'antioxydant dans les crèmes n'est pas justifié technologiquement, puisque la crème a des antioxydants naturels à partir de lait et la graisse n'a pas une forme libre. La graisse dans la crème est présente en tant que globules gras avec une membrane.</p> <p>RF : Utilisé pour la vitamine E et antioxydant dans beaucoup d'aliments. La LM devrait examiner l'exposition issue de tous les emplois de FA La LM dans RF est de 200 mg/kg.</p>	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.01.4

Catégorie d'aliments n°. 01.4.4. (Crème analogues)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : Pas dans l'Appendice au tableau 3

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue du CCFA48/ des observations du GTE	Proposition du GTE
NISINE	234	12,5	233		Conservateur	<p>CX/FA 16/48/7 : Adopter en tant que répertorié, pas de norme de produits correspondante</p> <p>ELC : Soutient l'adoption La justification technique est similaire à la FC 1.4.1. La nisine est utilisée dans cette catégorie d'aliments parce qu'il existe des températures sensibles et particulières uniquement pasteurisées. Les spores de bactéries thermophiles trouvées dans le lait (par.ex. Bacillus cereus, Bacillus spp.) survivent généralement à la pasteurisation. L'excroissance peut apparaître lorsqu'il y a des interruptions dans la chaîne du froid. Des études indiquent que la nisine inhibe la croissance de spores de ces bactéries et par conséquent aide à étendre la durée de vie du produit et à garantir la sécurité alimentaire.</p> <p>UE : Interrompre. Aucun conservateur autorisé dans cette FC- sécurité microbiologique garantie par traitement thermique et bonnes pratiques hygiéniques (BPH).</p> <p>Inde : L'emploi de la fonction conservation dans les</p>	En débattre ultérieurement

						<p>crèmes n'est pas technologiquement justifiée puisque ces produits peuvent être traités pour accomplir la conservation.</p> <p>Iran : pasteurisation</p> <p>RF : Suggère l'interruption suite à la résistance aux antibiotiques</p> <p>NZ : la requête pour la nisine n'est pas relatée à cette catégorie de produits.</p>	
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	<p>CX/FA 16/48/7 : Adopté comme répertorié</p> <p>Inde : Soutient l'adoption comme répertorié. La fonction antioxydant dans les analogues à la crème peut être nécessaire, puisque l'émulsion grasse végétale dans l'eau n'aura souvent pas d'antioxydant naturel présent.</p> <p>Indonésie : Propose d'interrompre</p> <p>Japon : Soutient la proposition. Les tocophérols sont utilisés dans les analogues de crème contenant de l'huile végétale pour empêcher l'oxydation. ELC : Soutient l'adoption. Les matières grasses végétales peuvent avoir des teneurs élevées en matières grasses polyinsaturées et les émulsions ainsi que toutes les formes plus en poudre sont connues pour leur large surface qui expose gravement les acides gras à l'air/l'oxygène et les rend susceptible à l'oxydation et rancissement qui peut résulter en une odeur inacceptable/gout du produit. Pour cette raison la protection contre l'oxydation est nécessaire.</p> <p>Les analogues à la crème comprennent des émulsions et des formes en poudre ainsi que de la crème fouettée (nappages), structure d'une large surface qui favorise une oxydation rapide et justifie l'emploi d'un antioxydant.</p> <p>En addition, dans l'UE l'emploi des tocophérols est autorisé pour FC 1.4. Les autorisations dans l'UE sont fondées sur une justification technologique cohérente, parmi les autres. Le niveau d'emploi requis de 200 ppm est confirmé.</p> <p>RF : Utilisé pour la vitamine E et antioxydant dans beaucoup d'aliments. La LM devrait examiner l'exposition issue de tous les emplois de FA La LM dans RF est de 200 mg/kg.</p>	En débattre ultérieurement

Catégorie d'aliments n° 01.5 (lait en poudre et les crèmes en poudre et les produits en poudre similaires(nature)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : Pas dans l'Appendice au tableau 3

Normes de produits correspondantes : 207-1999, 290-1995 correspond à FC 01.5.1; 251-2006 correspond à FC 01.5.2

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
Esters de polyglycérol d'acides gras	475	10000		Z	Émulsifiant	<p>CX/FA 16/48/7 : Déplacer vers FC 0.1.5.2 - non autorisé dans CODEX STAN 207-1999, 290-1995 Note : dispositions pour SIN 475 & 476 adoptées dans la catégorie d'aliments 01.5.2 par CCFA48</p> <p>UE : Soutient la proposition CODEX STAN autorise uniquement SIN 322 (Lécithine) & 471 (mono-et di-glycérides d'acides gras)</p> <p>Inde : Soutient la proposition. L'emploi des émulsifiants technologiquement justifiés dans cette FC, y compris toutes les sous-catégories. Toutefois pour minimiser l'emploi des additifs alimentaires dans les produits et pour aligner les normes de produits, ces additifs spécifiques peuvent ne pas être autorisés.</p> <p>Iran : Soutient la recommandation</p> <p>CX/FA 16/48/7 USA : SIN 476 autorisé aux USA dans la crème (FC 01.5.1), et les analogues lactés (FC 01.5.2), à 10 000 mg/kg en tant qu'émulsifiant</p> <p>RF : Soutient l'interruption</p>	Interrompre. Non autorisé dans les normes correspondantes à la FC 01.5.1 et déjà adoptés dans la FC 01.5.2
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	10000		Z	Émulsifiant		
TOCOPHEROLS	307a, b, c	5000			Antioxydant	<p>CCFA48 : Requiert des informations sur la justification technologique dans la catégorie mère et les sous catégories</p> <p>ELC : Le lait et la crème contiennent naturellement une matière grasse laitière et la matière grasse laitière contient des quantités suffisantes d'acides gras sujettes à l'oxydation. Ces produits sont par définition comme cette FC (lait en poudre et crème en poudre) sous une forme en poudre. La forme en poudre signifie une surface large et une grande exposition à l'air, des conditions qui favorisent fortement une oxydation rapide ce qui résulte en un rancissement et mauvais arôme/gout du produit. Le tocophérol est un antioxydant efficace, soluble dans la graisse qui peut aider à empêcher et retarder une oxydation des graisses. 1000 ppm maximum devrait être suffisant.</p> <p>UE : Interrompre-non autorisé dans les normes de produits correspondantes ou sous-catégories</p> <p>Inde : L'emploi des antioxydants est technologiquement justifié dans cette FC, y compris toutes les sous-catégories. Toutefois pour minimiser l'emploi des additifs alimentaires dans les produits et pour aligner les normes de produits, ces additifs spécifiques peuvent ne pas être autorisés.</p>	Adopter à 1000

						<p>Indonésie : l'emploi de cet additif dans le lait en poudre aromatisé avec une LM de 500 mg/kg</p> <p>RF : Suggère l'interruption</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

Catégories d'aliments n° 01.5.1 (lait en poudre et les crèmes en poudre et les produits en poudre similaires(nature))

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : Pas dans l'Appendice au tableau 3

Normes de produits correspondantes : 207-1999 : répertoire des agents affermissants spécifiques, des régulateurs de l'acidité, des agents antiagglomérants, antioxydants, émulsifiants et stabilisateurs ; 290-1995 : répertoire des agents de charge, des régulateurs de l'acidité, des agents antiagglomérants et des émulsifiants

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue du CCFA48/ des observations du GTE	Proposition du GTE
TOCOPHEROLS	307a, b, c	5000		7	Antioxydant	<p>CX/FA 16/48/7 : Interrompre-non autorisé dans les normes de produits correspondantes.</p> <p>CCFA48 : Requier des informations sur la justification technologique</p> <p>Brésil, UE : soutiennent l'interruption</p> <p>Inde : L'emploi des antioxydants est technologiquement justifié dans cette FC, y compris toutes les sous-catégories. Toutefois pour minimaliser l'emploi des additifs alimentaires dans les produits et pour aligner les normes de produits, ces additifs spécifiques peuvent ne pas être autorisés.</p> <p>RF : Soutient l'interruption Utilisé pour la vitamine E et antioxydant dans beaucoup d'aliments. La LM devrait examiner l'exposition issue de tous les emplois des additifs alimentaires La LM dans RF est de 200 mg/kg.</p> <p>ELC : Le lait et la crème contiennent naturellement une matière grasse laitière et la matière grasse laitière contient des quantités suffisantes d'acides gras sujettes à l'oxydation. Ces produits sont par définition comme cette FC (lait en poudre et crème en poudre) sous une forme en poudre. La forme en poudre signifie une surface large et une grande exposition à l'air, des conditions qui favorisent fortement une oxydation rapide ce qui résulte en un rancissement et mauvais arôme/gout du produit. Le tocophérol est un antioxydant efficace, soluble dans la graisse qui peut aider à empêcher et retarder une oxydation des graisses. 1000 ppm maximum devrait être suffisant.</p> <p>Indonésie : propose d'interrompre l'autorisation dans la catégorie mère</p>	Adopter à 1000

Catégories d'aliments n° 01.5.2 (Lait et les crèmes en poudre et les produits similaires)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : Pas dans l'Appendice au tableau 3

Normes de produits correspondantes : 251-2006 : répertorie des stabilisateurs spécifiques, des régulateurs de l'acidité, des émulsifiants, des agents anti agglomérants et des antioxydants.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
TOCOPHEROLS	307a, b, c	5000		7	Antioxydant	<p>CX/FA 16/48/7 : Interrompre-non autorisé dans les normes de produits correspondantes.</p> <p>CCFA48 : Requier des informations sur la justification technologique</p> <p>UE : soutient l'interruption</p> <p>Inde : L'emploi des antioxydants est technologiquement justifié dans cette FC, y compris toutes les sous-catégories. Toutefois pour minimaliser l'emploi des additifs alimentaires dans les produits et pour aligner les normes de produits, ces additifs spécifiques peuvent ne pas être autorisés.</p> <p>RF : Soutient l'interruption. Utilisé pour la vitamine E et antioxydant dans beaucoup d'aliments. La LM devrait examiner l'exposition issue de tous les emplois des additifs alimentaires. La LM dans RF est de 200 mg/kg.</p>	Interrompt.

Catégorie d'aliments n°. 01.6. (Fromage et similaire)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : Sous catégories 01.6.3 et 01.6.6 sont dans l'Appendice au Tableau 3

Normes de produits correspondantes : Aucune, de nombreuses normes de produits correspondent aux sous catégories

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue du CCFA48/ des observations du GTE	Proposition du GTE
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	<p>CX/FA 16/48/7 : Indonésie : propose le déplacement des dispositions de ces additifs des sous catégories à la catégorie mère 01.6 comme utilisé dans toutes les sous catégories.</p> <p>CCFA48 : Requier des informations sur la justification technologique dans la catégorie mère et les sous catégories</p> <p>Note : disposition adoptée dans 01.6.5</p> <p>UE : Soutient la discussion dans les sous catégories - En outre des informations sont nécessaires sur une justification technologique ; Uniquement CXS_275-1973 le fromage à la crème autorise l'emploi des</p>	Ne pas déplacer des sous catégories, débattre de l'emploi dans chaque sous-catégorie

						antioxydants (SIN 307 b/c) Inde, Japon, Malaisie : soutiennent la proposition RF : Utilisé pour la Vitamine E et antioxydant dans beaucoup d'aliments. La LM devrait examiner l'exposition issue de tous les emplois des additifs alimentaires La LM dans RF est de 200 mg/kg.	
--	--	--	--	--	--	--	--

Catégorie d'aliments n°. 01.6.1. (Fromage non affiné)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : Pas dans l'Appendice au tableau 3

Normes de produits correspondantes: Tous les régulateurs de l'acidité spécifique, les conservateurs, et les stabilisateurs; 283-1987 (Norme générale pour le fromage): pour le fromage non affiné se réfère à CODEX STAN 221-2001; 221-2001 (Norme groupée pour le fromage non affiné) les épaississants spécifiques, les colorants, les agents moussants, les agents antiagglomérants; 262-2006 (Mozzarella) les colorants spécifiques, les agents antiagglomérants; 273-1698 (le fromage de cottage); 275-1973 (le fromage à la crème) les épaississants spécifiques, les émulsifiants, les antioxydants, les colorants, les agents moussants

Additif	SIN	Limite maximale (Mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	5000	20 ¹⁴	7	Émulsifiant, humectant	<p>CX/FA 16/48/7 : Interrompt.</p> <p>Brésil : A ce niveau, 1.2g est suffisant pour atteindre la DJA pour adultes (DJA de 0-25 mg/kg pc) et 0,3g pour les enfants. Si adopté, suggérez la diminution de la LM.</p> <p>UE : soutient la proposition pour restreindre au fromage Neufchâtel ; besoin de justification technologique – semble être l'emploi d'un additif secondaire.</p> <p>Inde : émulsifiants et humectants qui ne sont pas technologiquement justifiés dans cette catégorie d'aliments.</p> <p>USA : Autorisée aux USA dans le fromage à la crème et le fromage neufchâtel à 5 000 mg/kg du stabilisateur (note 20)</p> <p>RF : Cet additif alimentaire n'est pas utilisé dans la FC dans la Fédération russe et les Unions douanières. Interrompt.</p>	Interrompt.
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	<p>CX/FA 16/48/7 : Adopter comme répertorié avec la nouvelle note "uniquement pour un emploi dans les produits conformément à la norme pour le fromage à la crème. (CODEX STAN 275-1973)"275-1973 répertorie uniquement 307 b et c</p> <p>UE : Soutient la proposition ; 275-1973 répertorie uniquement SIN 307 b, c</p>	Adopter comme répertorié avec la nouvelle note "uniquement pour un emploi dans les produits conformément à

¹⁴ Note 20: Seul ou en combinaison avec d'autres stabilisateurs, épaississants et/ou gommés

						<p>Indonésie : Soutient l'adoption avec la nouvelle note.</p> <p>RF : Utilisé pour la Vitamine E et antioxydant dans beaucoup d'aliments. La LM devrait examiner l'exposition issue de tous les emplois des additifs alimentaires</p>	la norme pour le fromage à la crème. (CODEX STAN 275-1973)"275-1973 répertorie uniquement 307 b et c
--	--	--	--	--	--	---	--

Catégorie d'aliments n°. 01.6.2. (Fromage affiné)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : Pas dans l'Appendice au tableau 3

Normes de produits correspondantes : Les normes multiples correspondent à FC 01.6.2.1

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue du CCFA48/ des observations du GTE	Proposition du GTE
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200	-	7	Antioxydant	<p>CX/FA 16/48/7 : Interrompre. Déplacer vers la sous-catégorie 01.6.2.3. Non répertorié dans les normes de produits correspondantes</p> <p>UE : Soutient l'interruption & le déplacement vers 01.6.2.3. Non répertorié dans les normes de produits correspondantes. Ignorante du besoin technologique dans le fromage affiné</p> <p>Inde : Proposition acceptable puisque ces additifs peuvent ne pas être requis dans toutes les sous catégories. Soutient la proposition</p> <p>RF : Soutient la proposition</p>	Interrompre. Déplacer vers la sous-catégorie 01.6.2.3. Non répertorié dans les normes de produits correspondantes

N° de la catégorie d'aliments 01.6.2.1 (Fromage affiné, y compris la croûte)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : Pas dans l'Appendice au tableau 3

Normes de produits correspondantes : 283-1987 (norme générale pour le fromage) : Se réfère à STAN 208-199 pour les fromages en saumure, répertorie des additifs spécifiques qui peuvent être utilisés dans tous les autres fromages affinés 208-1999 (norme groupée pour les fromages en saumure) : SIN 270 & 575 ; normes spécifiques 263 malgré 272, 274, 276, 277 : répertorie des additifs spécifiques, la plupart n'autorise pas les additifs sur la croûte ; 288: ne répertorie pas les additifs alimentaires

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue du CCFA48/ des observations du GTE	Proposition du GTE
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	<p>CX/FA 16/48/7 : Indonésie : Propose de déplacer de FC 01.6.2 vers la catégorie mère FC 01.6.</p> <p>Note : disposition adoptée dans 01.6.5</p> <p>UE : soutient l'interruption & le déplacement vers 01.6.2.3. Non répertorié dans les normes de produits</p>	Ne pas déplacer vers cette sous-catégorie, uniquement déplacer vers la

						correspondantes 283-1987 ne répertorie pas les antioxydants ; 208-1999 uniquement régulateurs d'acidité (SIN 270, 575) Inde : Soutient la proposition. Le déplacement vers une catégorie mère n'est pas acceptable, puisque cela n'est pas requis dans les sous catégories. Examiner l'utilisation dans les sous catégories spécifiques RF : Soutient la proposition. Utilisé pour la vitamine E et antioxydant dans beaucoup d'aliments. La LM devrait examiner l'exposition issue de tous les emplois des additifs alimentaires. La LM dans RF est de 200 mg/kg.	sous-catégorie 01.6.2.3. Antioxydants non autorisés dans 283-1987
--	--	--	--	--	--	---	--

Catégorie d'aliments n°. 01.6.2.2 (Croûte de fromage affiné)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : Pas dans l'Appendice au tableau 3

Normes de produits correspondantes : 283-1987 (norme générale pour le fromage) : Se réfère à STAN 208-199 pour les fromages en saumure, répertorie des additifs spécifiques qui peuvent être utilisés dans tous les autres fromages affinés 208-1999 (norme groupée pour les fromages en saumure) : SIN 270 & 575 ; normes spécifiques 263 malgré 272, 274, 276, 277 : répertorie des additifs spécifiques ; 288 : ne répertorie pas les additifs alimentaires

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue du CCFA48/ des observations du GTE	Proposition du GTE
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	CX/FA 16/48/7 : Indonésie : Propose de déplacer de FC 01.6.2 vers la catégorie mère FC 01.6. Note : disposition adoptée dans 01.6.5 UE : soutient l'interruption & le déplacement vers 01.6.2.3. Non répertorié dans les normes de produits correspondantes 283-1987 ne répertorie pas les antioxydants ; 208-1999 uniquement les régulateurs d'acidité (SIN 270, 575) Inde : Soutient la proposition Le déplacement vers une catégorie mère n'est pas acceptable, puisque cela n'est pas requis dans les sous catégories. Examiner l'utilisation dans les sous catégories spécifiques RF : Soutient la proposition. Utilisé pour la Vitamine E et antioxydant dans beaucoup d'aliments. La LM devrait examiner l'exposition issue de tous les emplois des additifs alimentaires. La LM dans RF est de 200 mg/kg.	Ne pas déplacer vers cette sous-catégorie, uniquement déplacer vers la sous-catégorie 01.6.2.3. Antioxydants non autorisés dans 283-1987

N° de la catégorie d'aliments 01.6.2.3 (Fromage râpé (pour reconstitution ; par exemple, pour sauces au fromage))

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : Pas dans l'Appendice au tableau 3

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie	Information issue du CCFA48/ des	Proposition du
---------	-----	--------	-------	---------------	-----------	----------------------------------	----------------

		maximale (mg/kg)			fonctionnelle SIN	observations du GTE	GTE
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	CX/FA 16/48/7 : Déplacer de la sous-catégorie 01.6.2. Adoptez ici à 300 mg/kg -les observations indiquent un emploi à ce niveau par certains membres ELC, Inde, Japon : soutiennent la proposition RF : Utilisé pour la Vitamine E et antioxydant dans beaucoup d'aliments. La LM devrait examiner l'exposition issue de tous les emplois des additifs alimentaires La LM dans RF est de 200 mg/kg.	Déplacer de la sous-catégorie 01.6.2. Adoptez ici à 300 mg/kg -les observations indiquent un emploi à ce niveau par certains membres

Catégorie d'aliments n°. 01.6.3. (Fromage de lactosérum)

Normes de produits correspondantes : 284-1971 : se réfère aux catégories d'aliments 01.6.3 et 01,6.6

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue du CCFA48/ des observations du GTE	Proposition du GTE
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	CX/FA 16/48/7 : Ne pas inclure dans FC 01.6, ou dans FC 01.6.3 UE : Soutient la proposition ; interrompre Inde : soutient la proposition RF : Soutient la proposition Utilisé pour la Vitamine E et antioxydant dans beaucoup d'aliments. La LM devrait examiner l'exposition issue de tous les emplois des additifs alimentaires La LM dans RF est de 200 mg/kg.	Ne pas inclure dans FC 01.6, ou dans FC 01.6.3

Catégorie d'aliments n°. 01.6.4. (Fromage transformé)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Note générale : Le CCFA48 n'a pas débattu des dispositions dans cette catégorie d'aliments à cause du travail en cours par le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers sur un projet de norme pour le fromage transformé.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Observations du GTE sur la première circulaire/Informations de CCFA48	Proposition du GTE
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	5000	20	7	Émulsifiant, humectant	CX/FA 16/48/7 : additifs dans l'emploi des additifs Note : REP 16/FA, para. 138 : aborde l'emploi d'un additif secondaire avec les notes. UE : soutient l'expression de la LM dans l'aliment final pour examiner l'exposition (DJA très basse).	Adopter – expression de la LM sur une base de stabilisateur

						<p>Inde : Soutient la proposition</p> <p>Japon : Le CAC39 (2016) est convenu de poursuivre la discussion sur le projet de norme pour le fromage transformé lors du prochain CAC (2017) suite à des contraintes de temps. On devrait prendre en considération lors de l'examen des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans FC01.6.4.</p> <p>Malaisie : souscrit ; soutient la proposition</p> <p>USA : autorisé aux USA dans les pâtes à tartiner à 5 000 mg/kg de stabilisateur (note 20) – additif dans l'emploi d'additif</p> <p>RF : interrompt</p>	apparaît pour aborder le problème de l'exposition
NISINE	234	12,5	233	6	Conservateur	<p>CX/FA 16/48/7 : Adopter</p> <p>UE : Accepte</p> <p>ELC, IFAC : Soutient l'adoption Actuellement utilisé dans FC 01.6.4 produits dans le commerce international. Des études montrent que la nisine à 2.5-6.25 mg/kg peut aider à contrôler l'excroissance de spore <i>Clostridial</i> et l'altération dans divers fromages transformés d'emmental et de cheddar et @ 2.5-12.5 mg/kg peut réduire les comptages de spores de <i>Bacillus spp.</i> dans le fromage transformé pasteurisé. La nisine à 12.5- 250 mg/kg) également utilisée pour contrôler la croissance <i>Clostridia botulinum</i> dans les fromages fondus à tartiner pasteurisés (Un emploi à 250 mg/kg est spécifique à un pays et pour un sodium inférieur et du fromage fondu à tartiner avec une teneur plus élevée en humidité.) IFAC note que plusieurs états membres ont soutenu cette disposition et la seule opposition apparaît être fondée sur des inquiétudes liées aux antimicrobiens qui ne sont pas pertinents ici pour le JECFA.</p> <p>Inde, Indonésie, Japon, Malaisie : soutiennent la proposition</p> <p>Iran : soutient l'adoption à cause de la pasteurisation</p> <p>Japon : utilisé dans le fromage transformé en tant que conservateur. Le niveau d'emploi maximal est de 6,25 mg/kg.</p> <p>Malaisie : soutient l'adoption</p> <p>CX/FA 16/48/7 USA : autorisé aux USA dans les fromages fondus à tartiner pasteurisés avec ou sans fruits, etc. à 250 mg/kg en tant que conservateur</p> <p>RF : Ne soutient pas suite aux problèmes de résistance aux antibiotiques</p>	Adopter
Esters de polyglycérol d'acides gras	475	10000		7	Émulsifiant	<p>CX/FA 16/48/7 : Adopter - les observations indiquent l'emploi par certains membres</p>	Adopter à 5 000

						<p>UE : besoin technologique ? Dans quelle sorte de fromage c'est utilisé pour empêcher la séparation de l'huile ? Uniquement pour le fromage destiné à une transformation ultérieure. La LM est élevée ; un enfant de 20 kg atteint la DJA en mangeant 50g 35^{ème} JECFA DJA établi 0-25 mg/kg pc dans 1989</p> <p>Inde : Technologiquement justifié dans le fromage transformé Soutient l'adoption</p> <p>Japon : utilisé pour empêcher la séparation de l'huile dans le fromage transformé pour une transformation ultérieure. Le niveau d'emploi maximal est de 5 000 mg/kg.</p> <p>RF : Ne soutient pas ; pas de justification technologique</p>	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000	7	Émulsifiant	<p>CX/FA 16/48/7 : Adopter - les observations indiquent l'emploi par certains membres</p> <p>UE : besoin technologique ? La LM est élevée ; un enfant de 20 kg atteint la DJA en mangeant 30g. 17^{ème} JECFA DJA établie 0-7.5 mg/kg pc dans 1989</p> <p>RF : Ne soutient pas ; pas de justification technologique</p> <p>Inde : Technologiquement justifié dans le fromage transformé. Soutient la proposition</p>	Adopter	
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	9000	7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	<p>CX/FA 16/48/7 : Adopter - les observations indiquent l'emploi par certains membres</p> <p>UE : besoin technologique ? LM trop élevée. Le 41^{ème} JECFA a établi une DJA de 00.70 mg/kg pc en 1993</p> <p>Inde : soutient la proposition</p> <p>USA : autorisé aux USA à 9,000 mg/kg</p> <p>RF : Ne soutient pas l'adoption ; pas de justification technologique</p>	Adopter	
Esters de saccharose d'acides gras	473	10000	7	Émulsifiant, stabilisateur	<p>CX/FA 16/48/7 : Adopter - les observations indiquent l'emploi par certains membres</p> <p>UE : besoin technologique ? DJA 0-30 mg/kg pc pour cet additif alimentaire avec les sucroglycérides, les oligoesters de saccharose de type I et de type II et les monoesters de saccharose d'acides stéarique, laurique et palmitique établis lors de la 73^{ème} réunion du JECFA (2010). Uniquement pour le fromage destiné à une transformation ultérieure. Seuls ou en combinaison avec SIN 473 et 473a ?</p> <p>A une LM de 10.000 un enfant de 20kg excède la DJA en consommant 60g de fromage</p> <p>Inde : soutient la proposition</p> <p>Japon : propose l'ajout de la note 348 "Seul ou en</p>	Adopter à 2,100 mg/kg avec une note 348 corrigée (voir observation du Japon. SIN 473) Adopter déjà la disposition pour SIN 474 dans cette FC avec la note 348.	

						<p>combinaison : sorbitane esters de saccharose des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474).” puisque SIN 473 partage la DJA avec SIN 473a et 474.</p> <p>Le Japon propose également de réviser la note 348 pour corriger le nom de SIN473 comme décrit ci-dessus.</p> <p>Malaisie : Soutient la proposition</p> <p>RF : Ne soutient pas l'adoption ; pas de justification technologique</p>	
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	1500	4	Émulsifiant, stabilisateur	<p>CX/FA 16/48/7 : Adopter - les observations indiquent l'emploi par certains membres</p> <p>UE : besoin technologique ? Le groupe de la DJA 0-30 mg/kg pc pour cet additif alimentaire avec les esters de saccharose des acides gras, les sucroglycérides, les oligoesters de saccharose de type I et de type II et les monoesters de saccharose d'acides stéarique, laurique et palmitique établis lors de la 73ème réunion du JECFA (2010). Uniquement pour le fromage destiné à une transformation ultérieure. Seuls ou en combinaison avec SIN 473 et 473a ?</p> <p>Inde : soutient la proposition</p> <p>Japon : propose l'ajout de la note 348 “Seul ou en combinaison : sorbitane esters de saccharose des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474).” puisque SIN 473 partage la DJA avec SIN 473 et 474.</p> <p>Malaisie : Soutient la proposition</p> <p>RF : Ne soutient pas ; pas de justification technologique</p>	Adopter à 2,100 mg/kg avec une note 348 corrigée (voir observation du Japon. SIN 473) Adopter aussi la disposition pour SIN 474 dans cette FC avec la note 348.	
TARTRATES	334, 335(ii), 337	34900	45	7	<p>Tous : Régulateur d'acidité, Séquestrant</p> <p><u>SIN 334</u> : Antioxydant, exhausteur de gout</p> <p><u>SIN 335 (ii)</u>, et <u>337</u> Sel émulsifiant, Stabilisateur</p>	<p>CX/FA 16/48/7 : Adopter - les observations indiquent l'emploi par certains membres</p> <p>EU, RF : Nécessite plus d'informations sur la justification technologique A la LM de 34,900 mg/kg Un enfant de ≤ 20 kg qui atteindrait la DJA de 17 g de fromage transformé</p> <p>Inde : L'emploi de cette fonction d'additif alimentaire est technologiquement justifié dans le fromage transformé. Peut être adopté comme proposé.</p> <p>RF : Interrompre ; pas de just. technologique.</p>	Requiert davantage d'informations sur les niveaux d'emploi actuels et la justification technologique.
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	<p>CX/FA 16/48/7 : Adopter - les observations indiquent l'emploi par certains membres</p> <p>UE : Nécessite plus d'informations sur la justification technologique</p> <p>Inde : Soutient la proposition L'emploi de cette fonction</p>	Adopter

						d'additif alimentaire est technologiquement justifié dans le fromage transformé. RF : Utilisé pour la Vitamine E et antioxydant dans beaucoup d'aliments. La LM devrait examiner l'exposition issue de tous les emplois des additifs alimentaires La LM dans RF est de 200 mg/kg.	
--	--	--	--	--	--	---	--

Catégorie d'aliments n°. 01.6.4. 1. (Fromage transformé nature)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments ; Inclus à titre d'information uniquement.
---------	-----	-------------------------	-------	---------------	-----------------------------	--

Catégorie d'aliments n°. 01.6.4.2. (Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments ; Inclus à titre d'information uniquement.
---------	-----	-------------------------	-------	---------------	-----------------------------	--

Catégorie d'aliments n°. 01.6.5. (Fromage analogues)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Note : Il existe une disposition adoptée pour l'emploi des tocophérols (SIN 307a, b, c) dans cette catégorie d'aliments.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue du CCFA48/ des observations du GTE	Proposition du GTE
TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF	45	7	Tous : Régulateur d'acidité, Séquestrant SIN 334 : Antioxydant, exhausteur de goût SIN 335 (ii), et 337) Sel émulsifiant, Stabilisateur	CX/FA 16/48/7 : Adopter UE : besoin technologique ? Inde : Soutient la proposition L'emploi de ces fonctions d'additifs alimentaires est technologiquement justifié dans le fromage transformé. RF : Suggère l'interruption ; pas de justification tech ; DJA établie. Ne devrait pas être utilisé avec une LM=BPF	Requiert des informations sur les niveaux d'emploi actuels.

Catégorie d'aliments n°. 01.6.6. (Fromages de protéines de lactosérum)

Normes de produits correspondantes : 284-1971 : se réfère aux catégories d'aliments 01.6.3 et 01,6.6

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	<p>CX/FA 16/48/7 : Ne pas inclure dans FC 01.6, ou dans FC 01.6.3</p> <p>UE : soutient la proposition. Nécessite plus d'informations sur la justification technologique</p> <p>RF : Utilisé pour la Vitamine E et antioxydant dans beaucoup d'aliments. La LM devrait examiner l'exposition issue de tous les emplois de FA La LM dans RF est de 200 mg/kg.</p> <p>ELC : Ces produits par définition peuvent contenir différents types de matières grasses (et par conséquent des acides gras, de saturés à polyinsaturées) et également peuvent exister sous une forme en poudre. Selon la composition, cela peut demander une protection contre l'oxydation et par conséquent justifie l'emploi du tocophérol. Dans l'UE, cette catégorie de produits correspond à FC 1.7.6 dans la réglementation européenne sur l'additif alimentaire. Nous notons que dans l'UE, les tocophérols sont autorisés pour cette FC. Les autorisations dans l'UE sont fondées sur une justification technologique solide, parmi les autres. 200 ppm est un niveau d'emploi approprié</p>	En débattre ultérieurement

Catégorie d'aliments n°. 01.7. (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)

Normes de produits correspondantes : 243-2003 : autorise différents additifs dans des aliments variés ;

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	25000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<p>CX/FA 16/48/7 Adopter avec la nouvelle note NXS 243 : "A l'exception des produits conformément à la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)</p> <p>CCFA48 : Requier des informations sur les niveaux d'emploi actuels.</p> <p>EU, RF : non autorisé dans CS 243-2003 ; besoin technologique ? LM 25,000 excessive. Un enfant ≤ 20 atteint la DJA (0.25 mg/kg pc) lors de la consommation de 20 g d'un dessert lacté (RF : La LM ne devrait pas excéder 3000 si utilisée en tant qu'auxiliaire dans l'additif alimentaire secondaire.</p> <p>Inde : L'emploi est technologiquement justifié dans les desserts lactés. L'adoption avec l'exclusion proposée de produits conformément à Codex STAN 243 est acceptable.</p> <p>CX/FA 16/48/7 USA : autorisé aux USA à 25 000 mg/kg</p>	Requier des informations sur les niveaux d'emploi actuels.

Catégorie d'aliments n°. 01.8. (Lactosérum et produits à base de lactosérum, sauf fromage de lactosérum)

Normes de produits correspondantes : 289-1995 correspond aux sous-catégories 01.8.2

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments ; Inclus à titre d'information uniquement.
---------	-----	-------------------------	-------	---------------	-----------------------------	--

Catégorie d'aliments n°. 02.1.2 (Matières grasses et huiles végétales)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : régulateurs de l'acidité/ES&T pas justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes : 019-1981, 210-1999 : autorise des antioxydants spécifiques, des antioxydants synergistes, et des agents anti-mousses ; 033-1981 : n'autorise pas les additifs alimentaires (à l'exception des tocophérols).

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments. CCFA48 a requis des informations du Comité Codex sur les graisses et les huiles sur les autres projets de dispositions (REP 16/FA para 65)
---------	-----	-------------------------	-------	---------------	-----------------------------	---

Catégorie d'aliments n°.02.1.3 (Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : régulateurs de l'acidité/ES&T pas justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes : 019-198 : autorise des antioxydants spécifiques, des antioxydants synergistes, et des agents anti-mousses ; 211-1999 : autorise les antioxydants spécifiques, les antioxydants synergistes.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments. CCFA48 a requis des informations du Comité Codex sur les graisses et les huiles sur les autres projets de dispositions (REP 16/FA para 65)
---------	-----	-------------------------	-------	---------------	-----------------------------	---

Catégorie d'aliments n°. 04.1.1. 2. (Fruits frais traités en surface)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : Les régulateurs de l'acidité **non** justifiés horizontalement, ES&T en attente jusqu'à ce que ces additifs soient introduits dans la discussion sur les additifs

Normes de produits correspondantes : 143-1985 : autorise uniquement le glycérol et le sorbitol (SIN 420) à des BPF (la norme n'autorise pas les enrobages).

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Observations du GTE sur la première circulaire/Informations de CCFA48	Proposition du GTE
GLYCEROL	422	BPF	16	7	Humectant, épaississant	CX/FA 16/48/7 : maintient jusqu'à ce que l'additif soit introduit dans la discussion sur les additifs Note : REP 16/FA, para. 138 : aborde l'emploi d'un additif secondaire avec les notes.	Requiert des informations sur l'emploi.
Esters de polyglycérol d'acides gras	475	1000		7	Émulsifiant	UE : Reflétant la décision du CCFA 48, la justification technologique pour l'emploi d'additifs secondaires devrait être	Requiert des informations

						fournie. RF : souscrit au maintien. L'emploi de ces FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur.	sur l'emploi.
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	1000		7	Émulsifiant		Requiert des informations sur l'emploi.
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	10000		4	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	CX/FA 16/48/7 : maintient jusqu'à ce que l'additif soit introduit dans la discussion sur les additifs Note : REP 16/FA, para. 138 : aborde l'emploi d'un additif secondaire avec les notes. UE : Reflétant la décision du CCFA 48, la justification technologique pour l'emploi d'additifs secondaires devrait être fournie. USA : Utilisé aux USA dans les garnitures de citrons frais à des BPF RF : Maintenir. Pas de justification technologique. Un enfant de ≤ 20 kg qui atteindrait la DJA (-70 mg/kg pc/j) avec seulement 140 g/kg alimentation.	Requiert des informations sur les niveaux d'emploi actuels.
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491 & 495	5000	16	4	Emulsifiant, (stabilisateur - SIN 492, 493 et 494 uniquement)	CX/FA 16/48/7 : maintient jusqu'à ce que l'additif soit introduit dans la discussion sur les additifs Note : REP 16/FA, para. 138 : aborde l'emploi d'un additif secondaire avec les notes. UE : Reflétant la décision du CCFA 48, la justification technologique pour l'emploi d'additifs secondaires devrait être fournie. RF : ne souscrit pas à la proposition. Maintient jusqu'à ce que l'additif soit introduit dans la discussion sur les additifs. L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur. Ces additifs alimentaires sont dérivés des acides gras saturés qui (comme le stéarate de magnésium SIN470 - voir point 5e de l'ordre du jour de CCFA48) ont besoin d'être réduits du régime. Besoin de justification technologique pour l'utilisation de ces additifs alimentaires dans cette catégorie d'aliments à des concentrations élevées. Examiner l'ingestion des acides gras de tous les emplois des additifs alimentaires.	Requiert des informations sur l'emploi.
Esters de saccharose d'acides gras	473	1000		4	Émulsifiant, stabilisateur	CX/FA 16/48/7 : maintient jusqu'à ce que l'additif soit introduit dans la discussion sur les additifs Note : REP 16/FA, para. 138 : aborde l'emploi d'un additif secondaire avec les notes. UE : Reflétant la décision du CCFA 48, la justification technologique pour l'emploi d'additifs secondaires devrait être fournie. USA : utilisés à des BPF en tant qu'émulsifiant, stabilisateur dans les revêtements protecteurs	Requiert des informations sur les niveaux d'emploi actuels.

						<p>RF : ne souscrit pas la proposition. Maintient jusqu'à ce que l'additif soit introduit dans la discussion sur les additifs</p> <p>L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur. Ces additifs alimentaires sont dérivés des acides gras saturés qui (comme le stéarate de magnésium SIN470 - voir point 5e de l'ordre du jour de CCFA48) ont besoin d'être réduits du régime. Besoin de justification technologique pour l'utilisation de ces additifs alimentaires dans cette catégorie d'aliments à des concentrations élevées. Examiner l'ingestion des acides gras de tous les emplois des additifs alimentaires.</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

Catégorie d'aliments n°. 04.1.2. (Fruit transformés)

Normes de produits correspondantes : Aucune les normes multiples s'appliquent aux sous catégories, plusieurs de celles-ci n'autorisent pas les additifs alimentaires ;

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	
						<p>Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments. Le CCFA48 a requis des informations du Comité Codex sur les fruits et les légumes transformés à la requête de l'Indonésie de déplacer le projet de disposition pour les tocophérols (SIN 307a, b, c) de FC 04.1.2.2 à la catégorie d'aliments mère FC 04.1.2 (REP 16/FA para 65)</p>

N° de catégorie d'aliments 04.1.2.1 (fruit congelé)

Normes de produits correspondantes : 52-1981, 69-1981, 75-1981, 76-1981, 103-1981 : soit pas d'additif alimentaire autorisé ou autorise l'acide ascorbique et l'acide citrique

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	
						<p>Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments ; Inclus à titre d'information uniquement.</p>

N° de catégorie d'aliments 04.1.2.2 (fruit sec)

Normes de produits correspondantes : 67-1981, 130-1981 : autorise l'acide sorbique, le dioxyde de soufre, l'huile minérale (67-1981 uniquement) ; 177-1991 : autorise les antioxydants et conservateurs dans la NGAA FC 04.1.2.2.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	
						<p>Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments. Le CCFA48 a requis des informations du Comité Codex sur les fruits et les légumes transformés sur le projet de disposition pour les tocophérols (SIN 307a, b, c) de FC 04.1.2.2 à la catégorie d'aliments mère FC 337.2 (REP 16/FA para 65)</p>

Catégorie d'aliments n°. 04.1.2. 3. (Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile)

Normes de produits correspondantes : 260-2007 : se réfère au tableau 2 FC 04.1.2.3. pour l'emploi d'antioxydants de régulateurs d'acidité, d'agents antimoussants, de colorants, d'agents affermissants, d'exhausteurs de goût, de conservateurs, de séquestrants et des édulcorants.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue du CCFA48/ des observations du GTE	Proposition du GTE
DIACETATE DE SODIUM	262(ii)	BPF		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	<p>CX/FA 16/48/7 : Maintenir. CCPV examine les dispositions relatives à l'additif alimentaire dans CODEX STAN 260-2007 Non répertorié dans la <i>norme actuelle pour les fruits et les légumes marinés</i> (CODEX STAN 260-2007)"</p> <p>UE : Soutient dans l'attente de plus d'infos sur le niveau d'emploi.</p> <p>Iran : ne souscrit pas à l'emploi du diacétate sodique à cause du vinaigre, huile ou saumure.</p> <p>RF : ne soutient pas</p>	Requiert des informations sur les niveaux d'emploi actuels.

Catégorie d'aliments n°. 04.1.2. 4. (Fruits en boîte ou en bocal (pasteurisés))

Norme de produits correspondantes : de multiples normes de produits, la majorité d'entre elles autorise uniquement un emploi restreint des additifs alimentaires spécifiques. Celles qui répertorient des antioxydants répertorient de l'acide ascorbique pour cette fonction. Aucune ne répertorie les tocophérols. Uniquement 254-2007 répertorie une référence générale aux dispositions dans FC 04.1.2.4 de la NGAA.

Note : Au moment de CCFA47, cette catégorie est soumise à discussion par le GTE sur l'alignement (voir REP14/FA para.44)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
DIACETATE DE SODIUM	262(ii)	BPF		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	<p>Brésil : Cet additif alimentaire a une DJA numérique de 0-15 mg/kg pc. Un niveau de BPF n'est pas approprié dans ce cas.</p> <p>Iran : ne souscrit pas à l'emploi du diacétate sodique à cause de la pasteurisation.</p> <p>RF : Soutient l'interruption. Conformément à Codex Stan 192-1995 FA avec une DJA (0.15 mg/kg pc) ne devrait pas être utilisé avec une LM=BPF.</p>	Interrompt.
TARTRATES	334, 335(ii), 337	1300	45	7	Tous : Régulateur d'acidité, Séquestrant SIN 334 : Antioxydant, exhausteur	<p>RF : Soutient l'interruption. Conformément à Codex Stan 192-1995 FA avec une DJA (0.30 mg/kg pc) ne devrait pas être utilisé avec une LM=BPF.</p>	Interrompt.

					de gout SIN 335 (ii), et 337) Sel émulsifiant, Stabilisateur		
--	--	--	--	--	--	--	--

Catégorie d'aliments n° 04.1.2.5. Confitures, gelées et marmelades

Normes de produits correspondantes : 296-2009¹⁵: autorise le tableau 3 régulateurs de l'acidité, les agents antimoussants, les agents affermissants, les conservateurs et les épaississants. Répertoire également les régulateurs de l'acidité spécifique, les agents antimoussants les colorants et les conservateurs.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue du CCFA48/ des observations du GTE	Proposition du GTE
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491 & 495	25		7	Emulsifiant, (stabilisateur - SIN 492, 493 et 494 uniquement)	<p>CX/FA 16/48/7 Adopter à 4000 mg/kg avec la nouvelle note "excluant les produits conformément à la norme pour les confitures, les gelées et les marmelades (CODEX STAN 296-2009)."</p> <p>UE : cherche des explications sur le fait si les produits non standardisés requièrent l'additif</p> <p>Un groupe de DJA de 0-25 mg/kg pc comme somme des esters de sorbitane d'acides stéarique, laurique et palmitique établi lors du 26ème JECFA (1982). Il semble y avoir une relation directe entre CS 296-2009 et FC 04.1.2.5 Que seraient les produits non-standardisés ?</p> <p>Japon : Soutient la proposition ; utilisé dans les confitures pour prévenir la formation de mousse. L'emploi de cet additif résulte en une augmentation des rendements de fabrication. Le niveau d'emploi maximal est de 7 mg/kg.</p> <p>USA : autorisé aux USA à 4000 mg/kg en tant que stabilisateur</p> <p>RF : ne souscrit pas à la proposition.</p> <p>L'emploi de ces FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur. Ces additifs alimentaires sont dérivés des acides gras saturés qui (comme le stéarate de magnésium SIN470 - voir point 5e de l'ordre du jour de CCFA48) ont besoin d'être réduits dans le régime. Pas de justification technologique pour les additifs alimentaires dans cette catégorie d'aliments et à des concentrations élevées. Examiner l'ingestion des acides gras de tous les emplois des additifs alimentaires. Il n'est pas clair quels produits cet additif alimentaire utiliserait dans "excluant les</p>	Adopter avec la nouvelle note "excluant les produits conformément à la norme pour les confitures, les gelées et les marmelades (CODEX STAN 296-2009).

¹⁵ CODEX STAN 296-2009 affirme spécifiquement que cela ne s'applique pas aux produits destinés pour une transformation ultérieure ou des emplois diététiques spéciaux, réduits ou à faible teneur en sucre, ou à teneur en sucre réduite, ou où les propriétés édulcorantes ont été remplacées entièrement ou partiellement par les édulcorants d'additifs alimentaires.

						produits conformément à la norme pour les confitures, les gelées et les marmelades (CODEX STAN 296-2009)."	
--	--	--	--	--	--	--	--

Catégorie d'aliments n° 04.1.2.6 (Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5)

Normes de produits correspondantes : 160-1987 : répertorie spécifiquement les régulateurs de l'acidité et les conservateurs.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments ; Inclus à titre d'information uniquement.
---------	-----	-------------------------	-------	-----------------	-----------------------------	--

N° de catégorie d'aliments 04.1.2.7 (fruit confit)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Observations du GTE sur la première circulaire/Informations de CCFA48	Proposition du GTE
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<p>CX/FA 16/48/7 : adopter à 1 000 mg/kg Les observations indiquent l'emploi au niveau de certains membres</p> <p>UE : besoin technologique ? A la LM excessive -Un enfant de 20kg qui atteindrait la DJA de 0.25 mg/kg en consommant 10g. La DJA établie au 17ème JECFA (1973).</p> <p>Indonésie : soutient l'adoption à une LM de 1000 mg/kg avec les catégories fonctionnelles SIN additionnelles en tant qu'auxiliaire</p> <p>RF : Soutient l'adoption à la LM en tant qu'auxiliaire uniquement</p>	Adopter à 1 000 mg/kg
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	2000		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	<p>CX/FA 16/48/7 : Adopter - les observations indiquent l'emploi par certains membres</p> <p>UE : Besoin technologique dans cette catégorie d'aliments ?</p> <p>RF : ne souscrit pas à la proposition suite à l'absence de justification technologique. L'emploi de ces additifs alimentaires dans cet additif alimentaire pourrait induire les consommateurs en erreur. Ces additifs alimentaires sont dérivés des acides gras saturés qui (comme le stéarate de magnésium SIN470 - voir point 5e de l'ordre du jour de CCFA48) ont besoin d'être réduits dans le régime. Pas de justification technologique pour l'utilisation de ces additifs alimentaires dans cette catégorie d'aliments et dans les concentrations élevées. Examiner l'ingestion des acides gras de tous les emplois des additifs alimentaires.</p>	Requiert des informations sur la justification technologique

TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF	45	7	Tous : Régulateur d'acidité, Séquestrant <u>SIN 334 :</u> Antioxydant, exhausteur de gout <u>SIN 335 (ii), et 337)</u> Sel émulsifiant, Stabilisateur	CX/FA 16/48/7 : Adopter - les observations indiquent l'emploi par certains membres UE : besoin technologique ? BPF non appropriées pour les additifs alimentaires avec une DJA numérique Inde : autorise l'acide tartrique SIN 334 aux niveaux de BPF. RF : Interrompre suite à l'absence de justification technologique	Requiert des informations sur les niveaux d'emploi actuels.
-----------	-------------------------	-----	----	---	--	---	---

Catégorie d'aliments n°. 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)

Normes de produits correspondantes : 240-2003 (Produits aqueux à base de noix de coco) : répertoire des agents de blanchiment spécifiques, ES&T, et conservateurs ; 314R-2013 (pâtes de dattes) : aucun additif autorisé

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue du CCFA48/ des observations du GTE	Proposition du GTE
TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF	45	7	Tous : Régulateur d'acidité, Séquestrant <u>SIN 334 :</u> Antioxydant, exhausteur de gout <u>SIN 335 (ii), et 337)</u> Sel émulsifiant, Stabilisateur	CX/FA 16/48/7 : Adopter avec de nouvelles notes excluant les produits correspondant aux normes de produits UE : <u>Justification technologique ?</u> Si fournie, adopter avec de nouvelles notes excluant les produits correspondant aux normes de produits RF : Interrompre suite à l'absence de justification technologique Conformément à Codex Stan 192-1995, l'additif alimentaire avec une DJA (<u>L (+) - acide tartrique</u> (0.30 mg/kg pc) ne devrait pas être utilisé avec une LM=BPF.	Requiert des informations sur les niveaux d'emploi actuels.

Catégorie d'aliments N°. 04.1.2.9 (Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue du CCFA48/ des observations du GTE	Proposition du GTE
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	15		7	Émulsifiant, humectant	CX/FA 16/48/7 : Adopter avec la note "Pour une utilisation dans la poudre de gélatine uniquement" UE : besoin technologique ? Pour la mémoire de l'UE cela pourrait être l'emploi d'un additif alimentaire secondaire ? L'emploi d'un additif alimentaire secondaire	Adopter avec la note "Pour une utilisation dans la poudre de gélatine uniquement"

						<p>devrait être indiqué dans une note (séparée) La DJA de 0-0,1 mg/kg pc a été établie à la 44ème réunion du JECFA (1995). USA : autorisé dans le dessert à base de gélatine sèche à 15 mg/kg en tant qu'humectant : utilisé dans les poudres à desserts avec de la gélatine acidifiée à l'acide fumarique. Pour diminuer la tension de surface de l'eau afin d'autoriser le mouillage de l'acide fumarique. Ceci autorise la dissolution de la poudre à dessert à base de gélatine dans l'eau chaude. Sans, l'eau bouillante est nécessaire pour dissoudre la poudre à dessert à base de gélatine. Nouvelle note " Pour utilisation dans la poudre de gélatine uniquement"</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

N° de catégorie d'aliments 04.1.2.10 (Produits à base de fruits fermentés)

Normes de produits correspondantes : 260-2007 : répertorie les régulateurs de l'acidité spécifique, les agents antimoussants, les antioxydants, les colorants, les agents affermissants, les exhausteurs de goût, les conservateurs, les séquestrants et les édulcorants.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue du CCFA48/ des observations du GTE	Proposition du GTE
TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF	45	7	Tous : Régulateur d'acidité, Séquestrant SIN 334 : Antioxydant, exhausteur de goût SIN 335 (ii), et 337) Sel émulsifiant, Stabilisateur	<p>CX/FA 16/48/7 : Maintenir. La disposition n'est pas répertoriée dans la norme actuelle pour les fruits et les légumes marinés (CODEX STAN 260-2007)" UE : <u>Justification technologique ?</u> RF : Conformément à Codex Tan 192-1995, l'additif alimentaire avec une DJA (L(+)-acide tartarique (0.30 mg/kg pc) ne devrait pas être utilisé avec une LM=BPF. Interrompre suite à l'absence de justification technologique</p>	Requiert des informations sur les niveaux d'emploi actuels.

Catégorie d'aliments N°. 04.1.2.11 (Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments ; Inclus à titre d'information uniquement.

N° de catégorie d'aliments 04.1.2.12 (fruit cuit)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue du CCFA48/ des observations du GTE	Proposition du GTE
TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF	45	7	Tous : Régulateur d'acidité, Séquestrant SIN 334 : Antioxydant, exhausteur de gout SIN 335 (ii), et 337) Sel émulsifiant, Stabilisateur	CX/FA 16/48/7 : Adopter UE : besoin technologique ? BPF non appropriées pour un additif avec une DJA numérique RF : Interrompre suite à l'absence de justification technologique	Requiert des informations sur les niveaux d'emploi actuels.

Catégorie d'aliments n° 04.2.1 Légumes frais (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : régulateurs de l'acidité/ES&T pas justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes : Aucune ; les sous catégories ont des normes de produits correspondantes.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
PROPYLÈNE GLYCOL	4520	50000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	CX/FA 16/48/7 : Déplacer vers la sous-catégorie 04.2.1.2. Brésil : A ce niveau, 30g est suffisant pour atteindre la DJA pour adultes (DJA de 0,25 mg/kg pc) et 7,5g pour les enfants. Cherchez des éclaircissements sur les niveaux d'emploi actuels. Suggérez la diminution de la LM. Si la justification technologique est juste pour les noix et les produits à base de noix, une nouvelle note devrait être créée à cette fin. UE : Soutient la proposition ; pas approprié pour la catégorie mère USA : autorisé aux USA dans les noix et produits à base de noix à 50,000 mg/kg RF : LM trop élevée ; ne devrait pas excéder 3000 mg/kg	Déplacer vers la sous-catégorie 04.2.1.2.

Catégorie d'aliments n° 04.2.1.1. Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : Les régulateurs de l'acidité sont justifiés avec la note 262, ES&T non justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes : 038-1981 : autorise uniquement les régulateurs de l'acidité spécifiques ; 40R-1981, 131-1981, 171-1989, 185-1993, 186-1993, 188-1993, 197-1995, 200-1995, 218-1999, 224-2001, 225-2001, 238-2003, 293-2008, 300-2010, 303-2011, 304R-2011, 307-2011 : n'autorise pas les additifs alimentaires.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000			Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<p>CX/FA 16/48/7 : Ne pas déplacer de 04.2.1– aucune information fournie sur l'emploi</p> <p>Brésil : A ce niveau, 30g est suffisant pour atteindre la DJA pour adultes (DJA de -25 mg/kg pc) et 7,5g pour les enfants. Cherchez des éclaircissements sur les niveaux d'emploi actuels. Suggérez la diminution de ce niveau.</p> <p>EU, RF : ES&T non justifié horizontalement ; les normes de produits correspondantes n'autorisent pas les additifs alimentaires ; à quelques exceptions près, les additifs ne seront pas utilisés dans les aliments non transformés ; interrompre –pas de justification technologique et des infos sur la LM fournie.</p> <p>Singapour : Cette FC est définie comme des légumes crus présentés frais provenant de la récolte. L'emploi des additifs alimentaires dans cette FC n'est pas justifié, puisque cela peut induire en erreur les consommateurs quant à la fraîcheur et la qualité du produit.</p>	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère

Catégorie d'aliments n° 04.2.1.2. (Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : Les régulateurs de l'acidité non justifiés horizontalement, ES&T maintient les additifs dans les additifs

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Observations du GTE sur la première circulaire/Informations de CCFA48	Proposition du GTE
GLYCEROL	422	BPF	16	7	Humectant,	CX/FA 16/48/7 : maintient les additifs dans la	Requiert des

					épaississant	discussion sur les additifs UE : Reflétant la décision au CCFA48 (de poursuivre avec la pratique actuelle d'aborder l'emploi des additifs secondaires en utilisant des notes) la justification technologique pour l'emploi des additifs secondaires devrait être fourni. Avec certaines exceptions les additifs ne devront pas être utilisés dans les aliments non transformés ; interrompre – pas de justification technologique ; et les informations sur la LM proposée est fournie RF : Pas de justification technologique pour l'utilisation de ces additifs alimentaires dans cette catégorie d'aliments Interrompt.	informations sur l'emploi.
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000			Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	CX/FA 16/48/7 : maintient les additifs dans la discussion sur les additifs Brésil : A ce niveau, 30g est suffisant pour atteindre la DJA pour adultes (DJA de 0,25 mg/kg pc) et 7,5g pour les enfants. Cherchez des éclaircissements sur les niveaux d'emploi actuels. Suggérez la diminution de ce niveau. Si la justification technologique est juste pour les noix et les produits à base de noix, une nouvelle note devrait être créée à cette fin. UE : Reflétant la décision lors du CCFA48 (de poursuivre avec la pratique actuelle d'aborder l'emploi des additifs secondaires en utilisant des notes) la justification technologique pour l'emploi des additifs secondaires devrait être fournie. Avec certaines exceptions les additifs ne devront pas être utilisés dans les aliments non transformés ; interrompre – pas de justification technologique ; la LM proposée est excessive USA : autorisé aux USA dans les noix et produits à base de noix (Catégorie d'aliments-mère 04.2.1) à 50,000 mg/kg RF : Pas de justification technologique. LM trop élevée ; ne devrait pas excéder 3000 mg/kg Interrompt.	Requiert des informations sur l'emploi.
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	10000	4		Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	CX/FA 16/48/7 : maintient les additifs dans la discussion sur les additifs UE : Reflétant la décision lors du CCFA48 (de poursuivre avec la pratique actuelle d'aborder l'emploi des additifs secondaires en utilisant des notes) la justification technologique pour l'emploi des additifs secondaires devrait être fournie. Avec certaines exceptions les additifs ne devront pas	Requiert des informations sur l'emploi.

						être utilisés dans les aliments non transformés ; interrompre – pas de justification technologique ; et les informations sur la LM proposée sont fournies RF : Pas de justification technologique. Un enfant de ≤ 20 kg qui atteindrait la DJA (0,70 mg/kg pc/j) avec seulement 140 g/kg alimentation. Interrompre.	
Esters de saccharose d'acides gras	473	1000	4	Émulsifiant, stabilisateur		CX/FA 16/48/7 : maintient les additifs dans la discussion sur les additifs UE : Reflétant la décision lors du CCFA48 (de poursuivre avec la pratique actuelle d'aborder l'emploi des additifs secondaires en utilisant des notes) la justification technologique pour l'emploi des additifs secondaires devrait être fournie. Avec certaines exceptions les additifs ne devront pas être utilisés dans les aliments non transformés ; interrompre – pas de justification technologique ; et les informations sur la LM proposée est fournie RF : ne souscrit pas à la proposition. Interrompre. L'emploi de ces additifs alimentaires dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur. Cet additif alimentaire est dérivé des acides gras saturés qui (comme le stéarate de magnésium SIN470 - voir point 5e de l'ordre du jour de CCFA48) ont besoin d'être réduits dans le régime. Pas de justification technologique pour l'utilisation de ces additifs alimentaires dans cette catégorie d'aliments et dans les concentrations élevées. Examiner l'ingestion des acides gras de tous les emplois des additifs alimentaires.	Requiert des informations sur l'emploi.

Catégorie d'aliments n° 04.2.1.3. Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines))

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : régulateurs de l'acidité/ES&T pas justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue du CCFA48/ des observations du GTE	Proposition du GTE
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000			Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	CX/FA 16/48/7 : Interrompre - ES&T non justifiés horizontalement UE : Avec certaines exceptions les additifs ne devront pas être utilisés dans les aliments	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère

						non transformés ; interrompre – pas de justification technologique ; et les informations sur la LM proposée est fournie Inde : Soutient la proposition RF : Soutient l'interruption	
--	--	--	--	--	--	---	--

Catégorie d'aliments n° 04.2.2 (Légumes frais (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines)

Normes de produits correspondantes : Aucune ; les sous catégories ont des normes de produits correspondantes.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue du CCFA48/ des observations du GTE	Proposition du GTE
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000	79 ¹⁶	7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	CX/FA 16/48/7 : Examiner dans les sous catégories UE : soutient la proposition CX/FA 16/48/7 USA : autorisé aux USA dans les noix et produits à base de noix (Catégorie d'aliments-mère 04.2.1) à 50 000 mg/kg RF : La consommation de 200g par personne de 60kg équivaut à 6.6 fois la DJA. La LM ne devrait pas excéder 3000 mg/kg Interrompre.	Examiner dans les sous catégories

Catégorie d'aliments n° 04.2.2.1. Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : régulateurs de l'acidité/ES&T pas justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes : 038-1981, 140-1983, autorise uniquement des additifs spécifiques, 114-1981 : autorise uniquement des séquestrants/auxiliaires technologiques ; 41-1981, 110-1981, 111-1981, 77-1981, 112-1981, 113-1981, 133-1981, 132-1981, & 104-1981 : n'autorise pas les additifs alimentaires.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000	79		Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	CX/FA 16/48/7 : Ne pas déplacer, ES&T n'est pas justifié dans cette sous-catégorie. UE : besoin technologique ? ES&T non justifié horizontalement ; la LM est excessive ; interrompre Inde : n'autorise pas les additifs dans cette	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère

¹⁶ Note 79: "Pour emploi dans les noix uniquement"

						<p>catégorie d'aliments</p> <p>CX/FA 16/48/7 USA : autorisé aux USA dans les noix et produits à base de noix à 50,000 mg/kg</p> <p>RF : Soutient la proposition ; Additif alimentaire non autorisé dans cette catégorie alimentaire. Pas de justification technologique et une DJA de 0-25 mg/kg pc. La consommation de 200 g par personne de 60 kg équivaut à 6.6 fois la DJA. Dans l'alimentation solide la LM pour SIN 1520 ne devrait pas excéder 3000mg/kg</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

Catégorie d'aliments n° 04.2.2.2. Légumes secs (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines)

Normes de produits correspondantes : 38-1981 : répertoire des régulateurs de l'acidité spécifique, 39-1981, 295R-2009 : ne pas débattre des additifs alimentaires

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000	76		Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<p>CX/FA 16/48/7 : En débattre ultérieurement</p> <p>UE, JRF : besoin technologique ? A 50 000 mg/kg. Un enfant de 20kg atteindrait la DJA en consommant 10 g de noix Quelle est la fonction dans les pommes de terre déshydratées ? Les additifs avec une DJA non spécifiée pas adéquate ?</p> <p>La DJA de 0-25 mg/kg pc a été établie à la 17ème réunion du JECFA (1973).</p> <p>CX/FA 16/48/7 USA : autorisé aux USA à 5 000 mg/kg. La note 76 est "Pour un emploi dans les pommes de terre uniquement"</p> <p>RF : Interrompre suite à l'absence de justification technologique Cet additif alimentaire pourrait uniquement être utilisé en tant qu'auxiliaire dans un additif alimentaire secondaire avec une LM = 3000 dans les produits solides.</p>	Adopter à 5,000 mg/kg avec la note 76 "Pour un emploi dans des pommes de terre uniquement"

Catégorie d'aliments N°04.2.2.3 (Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès vera), algues marines.

Normes de produits correspondantes: 38-1981: répertorie les régulateurs de l'acidité 66-1981: se réfère aux régulateurs de l'acidité, les antioxydants, les agents de rétention du colorant, les agents affermissants, les exhausteurs de goût, les conservateurs et les épaississants répertoriés dans FC 04.2.2.3 de la NGAA; 115-1981: répertorie les agents de dispersion spécifiques, les agents affermissants, les conservateurs, les épaississants, les régulateurs de l'acidité, les aromatisants; 260-2007: autorise les régulateurs de l'acidité, les agents anti-moussants, les antioxydants, les colorants, les agents affermissants, les séquestrants, les édulcorants répertoriés dans les catégories d'aliments 04.2.2.3. De la NGAA.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Observations du GTE sur la première circulaire/Informations de CCFA48	Proposition du GTE
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000	79		Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<p>CX/FA 16/48/7 : Maintenir tandis que CCPV examine les dispositions relatives à l'additif alimentaire dans CODEX STAN 260-2007. Non autorisé dans les normes correspondantes</p> <p>UE : interrompre – pas de justification technologique fournie ; la LM est excessive ; non autorisée dans les normes de produits correspondantes.</p> <p>RF : Interrompre. Pas de justification technologique et une DJA de 0-25 mg/kg pc. La consommation de 200 g par personne de 60 kg équivaut à 6.6 fois la DJA.</p> <p>Cet additif alimentaire pourrait uniquement être utilisé en tant qu'"auxiliaire dans un additif alimentaire secondaire avec une LM = 3000 dans les produits solides.</p>	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	6000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	<p>CX/FA 16/48/7 Maintenir tandis que CCPV examine les dispositions relatives à l'additif alimentaire dans CODEX STAN 260-2007</p> <p>Autorisé dans CS 115-1981 à 500 mg/kg seul ou en combinaison avec d'autres émulsifiants.</p> <p>UE : Est-ce que 6000 ppm est nécessaire si une des normes de produits autorise uniquement 500 ppm ?</p> <p>USA : autorisé aux USA à 6,000 mg/kg en tant qu'ES&T</p> <p>RF : souscrit à l'emploi conformément à CODEX STAN 260-2007 avec une LM autorisée = 500 mg/kg seul ou en combinaison avec les autres émulsifiants</p>	Adopter à 6,000 mg/kg avec une note excluant CODEX STAN 38-1981 et 260-2007 et autorisant l'emploi dans CODEX STAN 115-1981 à 500 mg/kg seul ou en combinaison avec d'autres émulsifiants
DIACETATE DE SODIUM	262(ii)	BPF		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	<p>CX/FA 16/48/7 Maintenir tandis que CCPV examine les dispositions relatives à l'additif alimentaire dans CODEX STAN 260-2007. Non autorisé dans les normes correspondantes</p>	Requiert des informations sur l'emploi et les niveaux

						UE : Souscrit plus d'informations nécessaires Iran : ne souscrit pas à l'emploi du diacétate sodique à cause du vinaigre, huile ou saumure. RF : ne souscrit pas à la proposition établie. La DJA (0-15 mg/kg pc) ne devrait pas être utilisée avec la LM =BPF.	d'emploi actuels.
--	--	--	--	--	--	--	-------------------

Catégorie d'aliments n° 04.2.2.4. Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines

Normes de produits correspondantes: 38-1981:régulateurs de l'acidité spécifiques, agents affermissants répertoriés dans FC 04.2.2.4; 38-1981, 57-1981; répertorie les régulateurs de l'acidité spécifique ; 145-1985: antioxydants spécifiques, agents acidifiants ,agents de blanchiment, agents colorants, aromatisants 241-2006;autorise les tartrates 257R:-2007:régulateur d'acidité, agent antiagglomérant stabilisateurs;258R-2007:répertorie les régulateurs de l'acidité spécifiques, les antioxydants, les conservateurs 297-2009: autorise le tableau 3 régulateurs de l'acidité, agents de rétention du colorant et les sels de calcium et les agents affermissants. Répertorie les colorants spécifiques et les agents de rétention de la couleur. Autorise les épaississants spécifiques dans la crème de maïs. Autorise le tableau 3 épaississants, émulsifiants, stabilisateurs dans la sauce aux champignons en boite, les colorants et les exhausteurs de gout dans les champignons en boite

Autres informations : Cette catégorie est soumise à discussion par le GTE sur l'alignement à CCFA47 (voir REP14/FA para.44)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Observations du GTE sur la première circulaire/Informations de CCFA48	Proposition du GTE
NISINE	234	6,25	233	6	Conservateur	<p>EU : soutient l'interruption ; conservateur non nécessaire. FC 04.2.2.4 se réfère aux produits complètement conservés ; pas dans les normes correspondantes</p> <p>IFAC : Soutient l'interruption. Ne semble être dans aucun des produits dans cette catégorie d'aliments dans le commerce international. L'emploi de la nisine aide à réduire les exigences de durée/température du processus de stérilisation thermique pour les légumes en boite, par conséquent aidant à maintenir la qualité de la texture et la couleur des produits en boite.</p> <p>Les données de besoin technologique soutiennent des niveaux d'application variables de la nisine dépendant du type de légume, de la charge microbienne initiale & des régimes de traitement thermique. Les niveaux d'application recommandés typiques allant de 2.5-5 mg/kg pour les produits à teneur basse en acide et 1.25-2.5 mg/kg pour les tomates et les produits à base de tomates.</p> <p>Iran : souscrit à la recommandation à cause de la pasteurisation.</p> <p>RF : Suggère l'interruption suite à la résistance</p>	Interrompre-non autorisé dans les normes de produits correspondantes.

						aux antibiotiques	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000	79		Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<p>CCFA48 : Requierdavantage d'informations sur la fonction technologique, l'emploi du niveau actuel et la fonction actuelle</p> <p>UE : Pas d'information fournie - interrompre</p> <p>RF : Interrompre. Pas de justification technologique. Cet additif alimentaire pourrait uniquement être utilisé en tant qu'auxiliaire dans un additif alimentaire secondaire avec une LM dans le produit solide fini = 3000 mg/kg.</p>	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	10000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	UE, RF : soutiennent l'interruption	Interrompre-non autorisé dans les normes de produits correspondantes.
DIACETATE DE SODIUM	262(ii)	BPF		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	<p>Brésil : Cet additif alimentaire a une DJA numérique de 0-15 mg/kg pc. Un niveau de BPF n'est pas approprié dans ce cas.</p> <p>UE, RF : soutiennent l'interruption</p> <p>Iran : souscrit à la recommandation à cause de la pasteurisation.</p>	Interrompre-non autorisé dans les normes de produits correspondantes.
TARTRATES	334, 335(ii), 337	10000	45	7	<p><u>Tous</u> : Régulateur d'acidité, Séquestrant</p> <p><u>SIN 334</u> : Antioxydant, exhausteur de gout</p> <p><u>SIN 335 (ii), et 337</u> : Sel émulsifiant, Stabilisateur</p>	<p>Note : CODEX STAN 241-2003. Autorise les tartrates à 1300 mg/kg en tant qu'acide tartrique</p> <p>UE : accepte la proposition pour garantir l'alignement avec les normes de produits</p> <p>RF : Souscrit à la proposition à une LM =2000 mg/kg parce que la DJA =0-30 mg/kg pc.</p>	Adopter à 1300 mg/kg avec la note 45 et la note excluant CODEX STAN 13-1981, 38-1981, 57-1981, 145-1985, 257R-2007, 259R-2007, et 297-2009

Catégorie d'aliments n°. 04.2.2.5. Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)

Normes de produits correspondantes : 57-1981 : répertorie spécifiquement les régulateurs de l'acidité.

Autres informations : Cette catégorie est soumise à discussion par le GTE sur l'alignement à CCFA47 (voir REP14/FA para.44)

Additif	SIN	Limite	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie	Observations du GTE sur la première	Proposition du
---------	-----	--------	-------	---------------	-----------	-------------------------------------	----------------

		maximale (mg/kg)			fonctionnelle SIN	circulaire/Informations de CCFA48	GTE
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000	79		Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	CCFA48 : Requierdavantage d'informations sur la fonction technologique, l'emploi du niveau actuel et la fonction actuelle Note : non autorisée dans les CODEX STAN correspondantes UE : besoin technologique ? LM excessive ; non autorisé dans les CODEX STAN correspondantes interrompre USA : autorisé aux USA dans les noix et produits à base de noix à 50 000 mg/kg RF : Interrompre. Pas de justification technologique. Cet additif alimentaire pourrait uniquement être utilisé en tant qu'auxiliaire dans un additif alimentaire secondaire avec une LM dans le produit solide fini = 3000 mg/kg.	Requierdes informations sur le niveau d'emploi.
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	10000		4	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	EU, RF : Soutiennent l'interruption	Interrompt.
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	5000	2	7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	EU, RF : Soutiennent l'interruption	Interrompt.
TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF	45	7	<u>Tous</u> : Régulateur d'acidité, Séquestrant <u>SIN 334</u> : Antioxydant, exhausteur de goût <u>SIN 335 (ii), et 337</u> Sel émulsifiant, Stabilisateur	Brésil : Cet additif alimentaire a une DJA numérique. Un niveau de BPF n'est pas approprié dans ce cas. UE, RF : soutiennent l'interruption	Interrompt.
TOCOPHEROLS	307a, b, c	25		7	Antioxydant	EU, RF : Soutiennent l'interruption ELC : Par définition cette catégorie alimentaire	Adopter à 200 mg/kg

						<p>peut contenir des fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes). Des fruits à coque et graines sont élevés dans les huiles et élevés dans les acides gras insaturés. Ces produits requièrent fréquemment une protection contre l'oxydation en utilisant un antioxydant efficace soluble. Le tocophérol est un candidat adéquat. Un niveau d'emploi de 25 ppm bien que cela ne soit probablement pas suffisant. Généralement 200 ppm sont nécessaires.</p> <p>Japon : Les tocophérols sont utilisés en tant qu'antioxydant dans le beurre de cacahuètes pour prolonger la durée de vie. Le niveau d'emploi maximal au Japon est 300 mg/kg.</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

Catégorie d'aliments n°. 04.2.2.6 Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)

Normes de produits correspondantes : 38-1981 : répertorie les régulateurs d'acidité spécifiques ; 57-1981 : répertorie les régulateurs d'acidité spécifiques ; 259R-2007 : ne débat pas des additifs alimentaires ; 308R-2011 : N'autorise pas les additifs alimentaires ; 321-2015 : N'autorise pas les additifs alimentaires

Autres informations : Cette catégorie est soumise à discussion par le GTE sur l'alignement à CCFA47 (voir REP14/FA para.44)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Observations du GTE sur la première circulaire/Informations de CCFA48	Proposition du GTE
Esters de polyglycérol d'acides gras	475	5000		7	Émulsifiant, stabilisateur	EU, RF : Soutiennent l'interruption	Interrompt.
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000	79		Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<p>CCFA48 : Requierdavantage d'informations sur la fonction technologique, l'emploi du niveau actuel et la fonction actuelle</p> <p>Note : non autorisée dans les CODEX STAN correspondantes</p> <p>UE : interrompt, besoin technologique ? LM excessive ; en conflit avec les CODEX STAN correspondantes</p> <p>USA : autorisé aux USA dans les noix et produits à base de noix à 50 000 mg/kg</p> <p>RF : Interrompt. Pas de justification technologique. Cet additif alimentaire pourrait uniquement être utilisé en tant qu'auxiliaire dans un additif alimentaire secondaire avec une LM dans le produit solide fini = 3000 mg/kg.</p>	Requierdes informations sur le niveau d'emploi.
ALGINATE DE	405	5000		7	Agent de	EU, RF : soutient l'interruption si aucune	Interrompt.

PROPYLÈNE GLYCOL					charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	information n'est fournie.	Note : Non autorisé dans CODEX STANS 38-1981, 57-1981, 308R-2011 ou 321-2015
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	5000		7	Emulsifiant, stabilisateur (SIN 492, 493 et 494 uniquement)	EU, RF : soutiennent l'interruption si aucune information n'est fournie. L'emploi de ces FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur. Ces additifs alimentaires sont dérivés des acides gras saturés qui (comme le stéarate de magnésium SIN470 - voir point 5e de l'ordre du jour de CCFA48) ont besoin d'être réduits dans le régime. Par conséquent, besoin de justification technologique pour l'utilisation de ces additifs alimentaires dans cette catégorie d'aliments et dans les concentrations élevées. Examiner l'ingestion des acides gras de tous les emplois des additifs alimentaires.	Interrompre la Note : Non autorisé dans CODEX STANS 38-1981, 57-1981, 308R-2011 ou 321-2015
Esters de saccharose d'acides gras	473	5000		7	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur	EU, RF : Soutient l'interruption si aucune information n'est fournie. RF L'emploi de ces FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur. Ces additifs alimentaires sont dérivés des acides gras saturés qui (comme le stéarate de magnésium SIN470 - voir point 5e de l'ordre du jour de CCFA48) ont besoin d'être réduits dans le régime. Par conséquent, besoin d'une justification technologique pour l'utilisation de ces additifs alimentaires dans cette catégorie d'aliments et dans de telles concentrations élevées. Examiner l'ingestion des acides gras de tous les emplois des additifs alimentaires.	Interrompre la Note : Non autorisé dans CODEX STANS 38-1981, 57-1981, 308R-2011 ou 321-2015
TARTRATES	334, 335(ii), 337	2000	45	7	<u>Tous</u> : Régulateur d'acidité, Séquestrant <u>SIN 334</u> : Antioxydant, exhausteur de gout <u>SIN 335 (ii), et 337) Sel</u>	EU, RF : soutiennent l'interruption si aucune information n'est fournie.	Interrompt. Note : Non autorisé dans CODEX STANS 38-1981, 57-1981, 308R-2011 ou 321-2015

					émulsifiant, Stabilisateur		
--	--	--	--	--	-------------------------------	--	--

Catégorie d'aliments n° 04.2.2.7. Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : régulateurs de l'acidité/ES&T sont justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes: 223-2001: autorise les régulateurs de l'acidité spécifique, les exhausteurs de gout, les texturants, les épaississants/les stabilisateurs; 038-1981: autorise uniquement les régulateurs de l'acidité; 294R-2009: autorise les conservateurs spécifiques, les exhausteurs de gout, les antioxydants, les régulateurs de l'acidité, les stabilisateurs, 260-2007: autorise les agents affermissants spécifiques, les conservateurs, les séquestrants, les agents antiagglomérants, les antioxydants, les exhausteurs de gout, les régulateurs de l'acidité, les colorants comme pour le tableau 2 FC 04.2.2.7; 151-1985; 151-1985: ne débat pas des additifs alimentaires;

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Observations du GTE sur la première circulaire/Informations de CCFA48	Proposition du GTE
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000	79		Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	CX/FA 16/48/7 : Maintient tandis que le CCPV examine les dispositions relatives à l'additif alimentaire dans CODEX STAN 260-2007 UE : Interrompre ; ML excessive ; besoin technologique ? En conflit avec les CODEX STAN correspondantes RF : Interrompre. Pas de justification technologique. Cet additif alimentaire pourrait uniquement être utilisé en tant qu'auxiliaire dans un additif alimentaire secondaire avec une LM dans le produit solide fini = 3000 mg/kg.	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments 04.2.2
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	10000		4	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	CX/FA 16/48/7 : Maintient tandis que le CCPV examine les dispositions relatives à l'additif alimentaire dans CODEX STAN 260-2007 EU, RF : soutiennent l'interruption si aucune information n'est fournie.	Interrompt.
TARTRATES	334, 335(ii), 337	10000	45	4	<u>Tous :</u> Régulateur d'acidité, Séquestrant <u>SIN 334 :</u> Antioxydant, exhausteur de gout <u>SIN 335 (ii), et 337) Sel émulsifiant,</u>	CX/FA 16/48/7 : Maintient tandis que le CCPV examine les dispositions relatives à l'additif alimentaire dans CODEX STAN 260-2007 EU : soutient l'interruption si aucune information n'est fournie. RF : souscrit à la proposition à une LM =2000 mg/kg parce que la DJA =0-30 mg/kg pc.	Interrompt.

					Stabilisateur	
--	--	--	--	--	---------------	--

Catégorie d'aliments N°. 04.2.2.8 cuits ou frits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000	79		Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<p>CX/FA 16/48/7 Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments 04.2.2</p> <p>EU, RF : Interrompre, besoin technologique ? A la LM de 50 000 mg/kg Un enfant de 20 kg qui atteindrait la DJA en consommant 10 g</p> <p>Une DJA de 0-25 mg/kg a été établie lors du 17ème JECFA (1973) (RF : FA : pourrait être utilisé en tant qu'auxiliaire dans les additifs alimentaires secondaires. La LM ne devrait pas excéder 3000 mg/kg)</p>	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments 04.2.2

Catégorie d'aliments n° 05.0 (Confiserie)

Normes de produits correspondantes : Aucune ; de multiples sous catégories ont des normes de produits correspondantes.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	240000		Z	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<p>CX/FA 16/48/7 : Déplacer vers les sous catégories</p> <p>CCFA48 : Requier des informations sur les niveaux d'emploi actuels de chaque sous-catégorie.</p> <p>UE : Considérer l'emploi des sous catégories ; soutient l'interruption si aucune info sur les sous catégories n'est fournie.</p> <p>USA : autorisé aux USA dans les confectons et glaçages à 240,000 mg/kg</p> <p>RF : Examiner l'utilisation dans les sous catégories</p>	Si aucune info sur les sous catégories ne sont fournies., interrompre et ne pas déplacer vers les sous-catégories
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491 & 495	20000		Z	Emulsifiant, (stabilisateur – SIN 492, 493 et 494 uniquement)	<p>CX/FA 16/48/7 : Déplacer vers les sous catégories</p> <p>UE : Examiner l'utilisation dans les sous catégories</p> <p>USA : autorisé aux USA à des BPF en tant</p>	Si aucune info sur les sous catégories ne sont fournies., interrompre et ne

						qu'épaississant	pas déplacer vers les sous-catégories
--	--	--	--	--	--	-----------------	---------------------------------------

Catégorie d'aliments n° 05.1 (Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et les succédanés du chocolat)

Normes de produits correspondantes : Aucune ; de multiples sous catégories ont des normes de produits correspondantes.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	5000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	CX/FA 16/48/7 : Déplacer vers les sous catégories CCFA48 : Requier des informations sur les niveaux d'emploi actuels de chaque sous-catégorie. UE : Examiner l'utilisation dans les sous catégories USA : autorisé aux USA dans les confectons et glaçages à 5 000 mg/kg en tant que stabilisateur	Examiner l'utilisation dans les sous catégories
Esters de saccharose d'acides gras	473	10000		7	Émulsifiant, stabilisateur	CX/FA 16/48/7 : Déplacer vers les sous catégories UE : Examiner l'utilisation dans les sous catégories USA : autorisé aux USA à des BPF en tant qu'épaississant	Examiner l'utilisation dans les sous catégories

Catégorie d'aliments 05.1.1 (Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao)

Normes de produits correspondantes : 105-1981 : Se réfère aux régulateurs de l'acidité, agents antiagglomérants, agents de charge, émulsifiants, édulcorants et épaississants répertoriés dans la NGAA FC 05.1.1. Egalement additifs spécifiques au tableau 3

Autres informations : Cette catégorie est soumise à discussion par le GTE sur l'alignement à CCFA47 (voir REP14/FA para.44)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	4000		7	Émulsifiant, humectant	Non débattu dans CX/FA 16/48/7 EU, RF : besoin technologique ? La DJA de 0-0,1 mg/kg pc a été établie à la 44ème réunion du JECFA (1995).	Interrompt.
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	240000			Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	CCFA48 : Requier davantage d'informations sur la fonction technologique, l'emploi du niveau actuel et la fonction actuelle	Adopter à 2,000 mg/kg – en tant que CODEX STAN 105-1981

						<p>Note : Était autorisé dans CODEX STAN 105-1981 à 2000 mg/kg avant la révision de cette norme pour inclure pour inclure une référence générale à la NGAA</p> <p>UE : cherche clarification – est-ce que cet additif était autorisé avant l'alignement dans CS 105-1981 ? Cela ne semble pas être le cas</p> <p>RF : Soutient la proposition ; avec un auxiliaire de fonction technologique pour l'aromatisant et autres additifs alimentaires secondaires.</p> <p>Iran : ne souscrit pas à la recommandation et à l'emploi de l'additif alimentaire dans la poudre de cacao à cause de sa norme et l'indicatif de zone. La LM est trop élevée</p> <p>USA : autorisé aux USA dans les confectons (catégorie d'aliments-mère 05.0) à 240,000 mg/kg</p>	
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	5000			<p>Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.</p>	<p>CCFA48 : Requier des informations sur l'emploi.</p> <p>EU, RF : Soutient la proposition</p> <p>USA : autorisé aux USA dans les confiseries à 5 000 mg/kg en tant que stabilisateur</p>	Ne pas déplacer – les normes de produits n'autorisent pas le stabilisateur
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	2000		7	<p>Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur</p>	<p>CCFA48 : Requier des informations sur l'emploi.</p> <p>EU, RF : Interrompent.</p> <p>Ces additifs alimentaires sont dérivés des acides gras saturés qui (comme le stéarate de magnésium SIN470 - voir point 5e de l'ordre du jour de CCFA48) ont besoin d'être réduits dans le régime. Par conséquent, pas de justification technologique pour l'utilisation de ces additifs alimentaires dans cette catégorie d'aliments et dans les concentrations élevées.</p> <p>Malaisie : Le niveau d'emploi maximal est de 4000 mg/kg.</p> <p>Justification : Les lactates de stéaryle sont communément utilisés pour augmenter la solubilité de la poudre de cacao dans l'eau, puisque la matière grasse dans la poudre de</p>	Interrompt – aucune information sur l'emploi fournie

						cacao pour dissoudre facilement dans l'eau sans émulsifiant.	
Esters de saccharose d'acides gras	473	10000			Émulsifiant, stabilisateur	<p>CCFA48 : Requiert des informations sur l'emploi.</p> <p>EU, RF : Soutiennent l'interruption</p> <p>Japon : Propose que le niveau d'emploi maximal de cet additif soit modifié en 5 000 mg/kg.</p> <p>Les esters de saccharose des acides gras sont utilisés en tant qu'émulsifiant dans les mélanges de cacao. Le niveau d'emploi maximal est de 5 000 mg/kg.</p> <p>USA : autorisé aux USA dans la catégorie d'aliments-mère 05.0 aux BPF en tant qu'épaississant</p>	Adopter à 5 000 mg/kg
TOCOPHEROLS	307a, b, c	500	15 ¹⁷	7	Antioxydant	<p>CCFA48 : Requiert des informations sur l'emploi.</p> <p>EU, RF : Soutiennent l'interruption</p>	Interrompt.

Catégorie d'aliments n°05.1.2 (Préparations à base de cacao (sirops))

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	240000			Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<p>CX/FA 16/48/7 : Requiert des informations sur l'emploi dans cette sous-catégorie</p> <p>CCFA48 : Requiert davantage d'informations sur la fonction technologique, l'emploi du niveau actuel et la fonction actuelle</p> <p>EU, RF : Soutiennent l'interruption</p> <p>Iran : ne souscrit pas à la recommandation et à l'emploi du propylène glycol à cause de sa norme et l'indicatif de la zone d'emploi</p> <p>La LM est trop élevée</p> <p>USA : autorisé aux USA dans les confections (catégorie d'aliments-mère 05.0) à 240,000 mg/kg</p>	Ne pas déplacer si aucune information sur l'emploi n'est fournie

¹⁷ Note 15: à base de matière grasse ou d'huile

ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	5000			Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	<p>CCFA48 : Requier des informations sur l'emploi.</p> <p>UE : Dans quels produits de confiserie ; cela est-il utilisé ? /nécessaire ? Une provision générale dans les confiseries n'illustre pas le besoin et la justification des mélanges de cacao (sirops).</p> <p>RF : Interrompt si aucune information sur la justification technologique n'est fournie.</p> <p>CX/FA 16/48/7 USA : autorisé aux USA dans les confiseries à 5 000 mg/kg en tant que stabilisateur</p>	Adopter
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491 & 495	20000			Emulsifiant, (stabilisateur - SIN 492, 493 et 494 uniquement)	<p>CX/FA 16/48/7 : adopter à 10 000 mg/kg</p> <p>CCFA48 : Requier des informations sur l'emploi.</p> <p>UE : justification technologique pour les préparations à base de cacao (sirops) ?</p> <p>USA : SIN 491 autorisé aux USA dans les enrobages de confiserie non standardisés ou les produits à base de cacao à 10 000 mg/kg en tant qu'émulsifiant retarde le blanchiment gras des produits à base de cacao, améliore la texture dans les enrobages de confiserie.</p> <p>RF : Interrompt si aucune information sur la justification technologique n'est fournie. Les additifs alimentaires non utilisés dans cette FC. Pas de justification technologique. Ces additifs alimentaires sont dérivés des acides gras saturés qui (comme le stéarate de magnésium SIN470 - voir point 5e de l'ordre du jour de CCFA48) ont besoin d'être réduits dans le régime. Besoin de justification technologique pour l'utilisation de ces additifs alimentaires dans cette catégorie d'aliments et dans de telles concentrations élevées. Examiner l'ingestion des acides gras de tous les emplois des additifs alimentaires.</p>	Adopter à 10 000 mg/kg
Esters de saccharose d'acides gras	473	10000			Émulsifiant, stabilisateur	<p>CX/FA 16/48/7 : Adopter</p> <p>CCFA48 : Requier des informations sur l'emploi.</p> <p>UE : justification technologique pour les préparations à base de cacao (sirops) ?</p> <p>USA : autorisé aux USA à 10,000 mg/kg retarde le blanchiment gras des produits à</p>	Adopter à 10 000 mg/kg

						<p>base de cacao, améliore la texture dans les enrobages de confiserie.</p> <p>RF : Interrompt si aucune information sur la justification technologique n'est fournie. Ne pas utiliser cet additif alimentaire dans cette catégorie d'aliments. Pas de justification technologique. Ces additifs alimentaires sont dérivés des acides gras saturés qui (comme le stéarate de magnésium SIN470 - voir point 5e de l'ordre du jour de CCFA48) ont besoin d'être réduits dans le régime. Besoin de justification technologique pour l'utilisation de ces additifs alimentaires dans cette catégorie d'aliments et dans de telles concentrations élevées. Examiner l'ingestion des acides gras de tous les emplois des additifs alimentaires.</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

Catégorie d'aliments 05.1.3 Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)

Normes de produits correspondantes : 86-1981 : n'autorise pas les additifs alimentaires

Autres informations : Cette catégorie est soumise à discussion par le GTE sur l'alignement à CCFA47 (voir REP14/FA para.44)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	240000			Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<p>CCFA48 : Requier des informations sur l'emploi.</p> <p>UE : Soutient l'interruption</p> <p>RF : Soutient l'interruption Cet additif alimentaire pourrait uniquement être utilisé en tant qu'"auxiliaire dans un additif alimentaire secondaire avec une LM dans le produit solide fini = 3000 mg/kg.</p> <p>Brésil : A ce niveau, 7g est suffisant pour atteindre la DJA pour adultes (DJA de -25 mg/kg pc) et 1,5g pour les enfants. Si adopté, suggérez la diminution de la LM. Au Brésil il est autorisé en tant qu'"émulsifiant à une LM de 1000 mg/kg</p> <p>Iran : ne souscrit pas à la recommandation et à l'emploi du propylène glycol à cause de sa norme et de sa zone d'emploi. La LM est trop élevée</p> <p>USA : autorisé aux USA dans les confectons (catégorie d'aliments-mère 05.0)</p>	Adopter à 1 000 mg/kg

						à 240,000 mg/kg	
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	5000			Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	CCFA48 : Requier des informations sur l'emploi. UE : besoin technologique ? Une autorisation générale dans les confiseries ne fournit pas l'information si nécessaire dans les pâtes à tartiner à base de cacao y compris les pâtisseries. Dans quels produits non normalisés est-il nécessaire ? RF : Interrompre suite à l'absence de justification technologique USA : autorisé aux USA dans les confiseries à 5 000 mg/kg en tant que stabilisateur	Soutient l'adoption avec la note XS86.
DIACETATE DE SODIUM	262(ii)	BPF	4 ¹⁸	4	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	Brésil, Iran : Cet additif alimentaire a une DJA numérique (0-15 mg/kg pc). BPF non appropriée UE : soutient la requête pour plus d'informations) RF : Interrompre suite à l'absence de justification technologique	Requier des informations sur les niveaux d'emploi actuels.
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491 & 495	20000			Emulsifiant, (stabilisateur - SIN 492, 493 et 494 uniquement)	CCFA48 : Requier des informations sur l'emploi. UE : Interrompt si aucune information autre n'est fournie. RF : Interrompre suite à l'absence de justification technologique	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	5000	XS86	7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	EU, RF : Soutiennent l'interruption	Interrompt.
Esters de saccharose d'acides gras	473	10000			Émulsifiant, stabilisateur	CCFA48 : Requier des informations sur l'emploi. UE : besoin technologique ? Japon : Soutient la proposition ; utilisé en tant qu'émulsifiants dans les pâtes à tartiner et les garnitures au chocolat pour la boulangerie fine pour disperser uniformément les ingrédients tels que le beurre de cacao/ la pâte de cacao et ramollit les produits pour une transformation plus facile. La LM est de 10000 mg/kg	Soutient l'adoption avec la note XS86.

¹⁸ Note 4: Pour un emploi dans la décoration, échantillonnage où marquage du produit uniquement.

						USA : autorisé aux USA dans la catégorie d'aliments-mère 05.0 aux BPF en tant qu'épaississant RF : Interrompt suite à l'absence de justification technologique	
TARTRATES :	334, 335(ii), 337	5000	45 ¹⁹	4	Tous : Régulateur d'acidité, Séquestrant SIN 334 : Antioxydant, exhausteur de gout SIN 335 (ii), et 337 Sel émulsifiant, Stabilisateur	UE : est-ce qu'une justification technologique a été fournie que nous pouvons adopter ? RF : souscrit aux propositions d'une LM= 2,000 mg/kg	Adopter à 2000 mg/kg avec les notes 45 et XS86 :
TOCOPHEROLS	307a, b, c	500	15 ²⁰	7	Antioxydant	EU, RF : Interrompent si aucune information autre n'est fournie. Indonésie : propose un LM à 100 mg/kg Le niveau d'emploi en Indonésie est inférieur à 100 mg/kg	Adopté à une LM = 100

Catégorie d'aliments 05.1.4 (Produits à base de cacao et de chocolat)

Normes de produits correspondantes : 87-1981 : Se réfère aux régulateurs de l'acidité, les antioxydants, les agents de charge, les colorants, les émulsifiants, les agents d'enrobage et les édulcorants répertoriés dans la NGAA FC 05.1.4. Également additifs spécifiques au tableau 3

Autres informations : Cette catégorie est soumise à discussion par le GTE sur l'alignement à CCFA47 (voir REP14/FA para.44)

Une disposition pour les esters de sorbitane des acides gras (SIN 491-495) a été adoptée en 2016, de sorte que la disposition de FC 05.0 n'est pas débattu ici.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
MALTOL ETHYLIQUE	637	1000		7	Exaltateur d'arôme	EU, RF : Soutiennent l'interruption	Interrompt, exhausteurs de gout non autorisés dans les normes correspondantes
MALTOL	636	200		7	Exaltateur d'arôme	UE, RF : Interrompent si aucune autre information n'est fournie.	Interrompt, exhausteurs de gout non autorisés

¹⁹ Note 45: En tant qu'acide tartarique

²⁰ Note 45: En tant qu'acide tartarique

							dans les normes correspondantes
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	240000			Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<p>CCFA48 : Requier des informations sur l'emploi.</p> <p>Brésil, Iran : Le NM est trop élevé</p> <p>UE : Interrompt.</p> <p>USA : autorisé aux USA dans les confectons (catégorie d'aliments-mère 05.0) à 240,000 mg/kg</p> <p>RF : Interrompt suite à l'absence de justification technologique. LM trop élevée. Cet additif alimentaire pourrait uniquement être utilisé en tant qu"auxiliaire dans un additif alimentaire secondaire avec une LM dans le produit solide fini = 3000 mg/kg.</p>	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	5000			Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	<p>CCFA48 : Requier des informations sur l'emploi.</p> <p>UE : Soutient la proposition</p> <p>USA : autorisé aux USA dans les confiseries à 5 000 mg/kg en tant que stabilisateur</p> <p>RF : Interrompt suite à l'absence de justification technologique</p>	Ne pas déplacer, les stabilisateurs ne sont pas autorisés dans les normes correspondantes
ESTERS DE POLYGLYCEROL D'ACIDES GRAS	475	10 000		7	Émulsifiant, stabilisateur	<p>EU, RF : Interrompt.</p> <p>Malaisie : Niveau d'emploi 50 mg/kg</p> <p>Justification : cet additif alimentaire peut également être introduit à partir de l'inclusion du chocolat. Pour une introduction réussite dans le chocolat, les fabricants ajoutent cet additif alimentaire en tant que stabilisateur afin de garantir l'homogénéité du produit, pour restreindre la cristallisation de la matière grasse, pour réduire le blanchiment gras (blanchiment du produit) ; pour aider à garantir le droit de la sensation en bouche (ou craquement du produit) ; pour aider à prolonger la durée de la vie.</p>	En débattre ultérieurement
Esters de saccharose d'acides gras	473	10000			Émulsifiant, stabilisateur	<p>UE : besoin technologique ?</p> <p>Japon : Soutient la proposition utilisée dans les produits à base de chocolat jusqu"à 10000 mg/kg pour disperser uniformément les ingrédients comme la matière grasse de cacao et la pâte de cacao et de ramollir les produits. Ces produits font partie de la Norme pour le chocolat et les produits à</p>	Adopter

						<p>base de chocolat (CS 87-1981), tandis que CS 87-1981 n'autorise pas l'emploi de cet additif.</p> <p>Conformément aux <i>Procédures pour examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives à l'additif alimentaire dans la Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (NGAA) dans le manuel de procédure, il est clairement indiqué que ; "Si le Comité de produits du Codex a été ajourné, le Comité des additifs alimentaires peut réviser les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits qui relèvent du Comité ajourné, si nécessaire."</p> <p>Le Comité du Codex sur les produits cacaotés et le chocolat (CCCPC) a été suspendu de sorte que le CCFA puisse réviser les dispositions relatives à l'additif alimentaire pour le chocolat et les produits à base de chocolat. Le Japon rappelle aussi que CCFA48 a adopté certaines dispositions relatives à l'additif alimentaire (par ex. SIN907 dans la FC04.1.2.2) pour à la fois les aliments standardisés et non standardisés tandis que les normes de produits correspondantes n'utilisent pas l'emploi de tels additifs.</p> <p>Par conséquent le Japon aimerait suggérer l'examen du projet de disposition pour non seulement les aliments non standardisés mais aussi pour les aliments standardisés.</p> <p>USA : autorisé aux USA dans la catégorie d'aliments-mère 05.0 aux BPF en tant qu'épaississant</p> <p>RF : Interrompt suite à l'absence de justification technologique</p>	
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	6000	XS87	4	<p>Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur</p>	<p>UE : besoin technologique ?</p> <p>Japon : Soutient la proposition utilisée dans les produits à base de chocolat à 6000 mg/kg puisqu'un inhibiteur de cristallisation pour empêcher le blanchiment gras dans l'alimentation standardisée alors que CS 87-1981 n'autorise pas l'emploi de cet additif.</p> <p>RF : Interrompt suite à l'absence de justification technologique</p>	Adopter à 6000 mg/kg sans la note XS87

Catégorie d'aliments 05.1.5 (Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Autres informations : Une disposition pour les esters de saccharose des acides gras (SIN 473) a été adoptée en 2016, de sorte que la disposition de FC 05.0 n'est pas débattue ici.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
MALTOL ETHYLIQUE	637	1000		7	Exaltateur d'arôme	CX/FA 16/48/7 : Interrompt – aucune information fournie sur l'emploi CCFA48 : Requier davantage d'informations sur la fonction technologique, l'emploi du niveau actuel et la fonction actuelle EU, RF : Interrompent.	Interrompre.
MALTOL	636	200		7	Exaltateur d'arôme		
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	240000			Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	CCFA48 : Requier des informations sur les niveaux d'emploi dans cette sous-catégorie UE : Interrompt. Iran : Le NM est trop élevé RF : Interrompt suite à l'absence de justification technologique. Cet additif alimentaire pourrait uniquement être utilisé en tant qu'auxiliaire dans un additif alimentaire secondaire avec une LM dans le produit solide fini = 3000 mg/kg. Malaisie : Autorisé à un niveau de BPF en tant que solvant USA : autorisé aux USA dans les confectons (catégorie d'aliments-mère 05.0) à 240,000 mg/kg	Adopter à des niveaux de BPF
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	5000			Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	CCFA48 : Requier des informations sur l'emploi. UE : besoin technologique ? USA : autorisé aux USA dans les confiseries à 5 000 mg/kg en tant que stabilisateur RF : Interrompt suite à l'absence de justification technologique	Adopter
DIACETATE DE SODIUM	262(ii)	BPF		4	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	CX/FA 16/48/7 : Adopte CCFA48 : Requier des informations sur les niveaux d'emploi actuels. EU, RF : Soutiennent la proposition	Interrompt.
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES	491 & 495	20000			Emulsifiant, (stabilisateur -	EFEMA, ELC, IFAC : Soutiennent la proposition : les esters de sorbitane sont	Adopter à 10 000 mg/kg

GRAS					SIN 492, 493 et 494 uniquement)	généralement utilisés communément dans le chocolat d'imitation. Les esters sorbitane stabilisent la forme cristallisée de la matière grasse par conséquent retardant le blanchiment (chocolat gris) et garantissant la sensation en bouche désirée (craquement). A l'effet de prolonger la durée de vie à des températures variées. Garantit un produit homogène Niveau d'emploi typique ; 3.000- max : 10,000 mg/kg Japon : soutient la proposition de la 2ème circulaire Les esters de sorbitane des acides gras sont utilisés en tant qu'émulsifiant pour fournir une sensation à bouche. Le niveau d'emploi maximal est de 10 000 mg/kg. RF : Interrompt suite à l'absence de justification technologique	
-------------	--	--	--	--	--	---	--

Catégorie d'aliments n° 05.2. Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.

Normes de produits correspondantes : 309R-2011 correspond à la sous-catégorie 05.2.2 - autorise uniquement les régulateurs de l'acidité et les émulsifiants répertoriés dans le tableau 3.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
MALTOL ETHYLIQUE	637	1000		7	Exaltateur d'arôme	CX/FA 16/48/7 Interrompt – aucune information fournie sur l'emploi CCFA48 : Requier davantage d'informations sur la fonction technologique, l'emploi du niveau actuel et la fonction actuelle EU, RF : Interrompent.	Interrompt.
MALTOL	636	200		7	Exaltateur d'arôme		

Catégorie d'aliments n°. 05.2.1. (Confiseries dures)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	240000			Émulsifiant, agent	CCFA48 : Requier des informations sur l'emploi.	Adopter à 5 300 mg/kg

					<p>d'enrobage, humectant</p>	<p>Brésil : A ce niveau, 7g est suffisant pour atteindre la DJA pour adultes (DJA de -25 mg/kg pc) et 1,5g pour les enfants. Si adopté, suggère de diminuer ce niveau. Au Brésil il est autorisé en tant qu'émulsifiant à une LM de 1000 mg/kg</p> <p>UE, Iran : Le NM est trop élevé</p> <p>Japon : propose que le niveau d'emploi maximal soit modifié en 5 300 mg/kg. Le glycol de propylène est utilisé en tant qu'émulsifiant afin de mélanger l'arôme avec d'autres ingrédients des bonbons durs uniformément.</p> <p>USA : autorisé aux USA dans les confectons (catégorie d'aliments-mère 05.0) à 240,000 mg/kg</p> <p>NZ : Soutient l'adoption à 2 200 mg/kg</p> <p>RF : Soutient la proposition dans le cas de l'emploi de</p> <p>Cet additif alimentaire pourrait uniquement être utilisé en tant qu'auxiliaire dans un additif alimentaire secondaire avec une LM dans le produit solide fini à pas davantage que 300 g/kg.</p>	
<p>ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS</p>	<p>491 & 495</p>	<p>20000</p>			<p>Emulsifiant, (stabilisateur - SIN 492, 493 et 494 uniquement)</p>	<p>CCFA48 : Requier des informations sur l'emploi.</p> <p>UE : 5,000 est suffisant</p> <p>Japon : soutient la proposition</p> <p>Les esters de sorbitane des acides gras sont utilisés en tant qu'émulsifiant afin de fournir une texture onctueuse.</p> <p>RF : Les additifs alimentaires ne sont pas utilisés dans cette FC. Pas de justification technologique. Ces additifs alimentaires sont dérivés des acides gras saturés qui (comme le stéarate de magnésium SIN470 - voir point 5e de l'ordre du jour de CCFA48) ont besoin d'être réduits dans le régime. Besoin de justification technologique pour l'utilisation de ces additifs alimentaires dans cette catégorie d'aliments et à des concentrations aussi élevées. Examiner l'ingestion des acides gras de tous les emplois des additifs alimentaires.</p> <p>USA : autorisé aux USA à des BPF en tant qu'épaississant</p>	<p>Adopter à 5 000 mg/kg</p>

Catégorie d'aliments n°. 05.2.2. (Confiseries douces)

Normes de produits correspondantes : 309R-2011 : autorise les régulateurs de l'acidité e les émulsifiants répertoriés dans le tableau 3.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	240000			Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<p>CCFA48 : Requier des informations sur l'emploi.</p> <p>Brésil : A ce niveau, 7g est suffisant pour atteindre la DJA pour adultes (DJA de -25 mg/kg pc) et 1,5g pour les enfants. Si adopté, suggère de diminuer ce niveau. Au Brésil il est autorisé en tant qu'émulsifiant à une LM de 1000 mg/kg</p> <p>UE, Iran : Le NM est trop élevé</p> <p>Japon : propose que le niveau d'emploi maximal soit modifié en 4,500 mg/kg.</p> <p>Le glycol de propylène est utilisé en tant qu'émulsifiant afin de mélanger l'arôme avec d'autres ingrédients des bonbons durs uniformément.</p> <p>USA : autorisé aux USA dans les confections (catégorie d'aliments-mère 05.0) à 240,000 mg/kg</p> <p>NZ : soutient la disposition. Il est utilisé en tant qu'humectant, à des niveaux autour de 2200 mg/kg</p> <p>RF : Soutient la proposition dans le cas de l'emploi de</p> <p>Cet additif alimentaire pourrait uniquement être utilisé en tant qu'auxiliaire dans un additif alimentaire secondaire avec une LM dans le produit solide fini à pas davantage que 300 g/kg.</p>	Adopter à 4 500 mg/kg
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491 & 495	20000			Emulsifiant, (stabilisateur - SIN 492, 493 et 494 uniquement)	<p>CCFA48 : Requier des informations sur l'emploi.</p> <p>UE : 5,000 est suffisant</p> <p>EFEMA et IFAC : Utilisé pour soutenir le fouettage des sucreries à base de cacao et de sucre doux. Ces additifs sont utilisés aux niveaux entre 1,000 à 5,000 mg/kg.</p> <p>EFEMA, ELC, IFAC : soutiennent la proposition</p> <p>Japon : Utilisé dans les sucreries molles en tant qu'émulsifiant. La LM est de 900 mg/kg</p>	Adopter à 5 000 mg/kg

						<p>RF : Les additifs alimentaires se sont pas utilisés dans cette FC. Pas de justification technologique. Ces additifs alimentaires sont dérivés des acides gras saturés qui (comme le stéarate de magnésium SIN470 - voir point 5e de l'ordre du jour de CCFA48) ont besoin d'être réduits dans le régime. Besoin de justification technologique pour l'utilisation de ces additifs alimentaires dans cette catégorie d'aliments et à de telles concentrations élevées. Examiner l'ingestion des acides gras de tous les emplois des additifs alimentaires.</p> <p>USA : autorisé aux USA à des BPF en tant qu'épaississant</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

Catégorie d'aliments n°. 05.2.3 (Nougats et marzipans)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	240000			Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<p>CCFA48 : Requiert des informations sur l'emploi.</p> <p>Brésil : A ce niveau, 7g est suffisant pour atteindre la DJA pour adultes (DJA de -25 mg/kg pc) et 1,5g pour les enfants. Si adopté, suggère de diminuer ce niveau. Au Brésil il est autorisé en tant qu'émulsifiant à une LM de 1000 mg/kg</p> <p>UE : Besoin dans les nougats et les pâtes d'amande ?</p> <p>Iran : Le NM est trop élevé</p> <p>USA : autorisé aux USA dans les confectons (catégorie d'aliments-mère 05.0) à 240,000 mg/kg</p> <p>RF : Soutient la proposition dans le cas de l'emploi de cet additif alimentaire uniquement en tant qu'auxiliaire dans un additif alimentaire secondaire avec une LM dans le produit solide fini à pas davantage que 300 g/kg.</p>	Adopter à 1 000 mg/kg
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491 & 495	20000			Emulsifiant, (stabilisateur - SIN 492, 493 et	<p>CCFA48 : Requiert des informations sur l'emploi.</p> <p>UE : 5 000 est suffisant</p>	Adopter à 10 000 mg/kg

					494 uniquement)	<p>EFEMA, ELC, et IFAC : Utilisé afin d'empêcher la cristallisation de la matière grasse dans les sucreries à base de cacao. Ces additifs sont utilisés aux niveaux entre 3,000 à 10,000 mg/kg.</p> <p>EFEMA, ELC, IFAC : Soutiennent la proposition</p> <p>RF : Les additifs alimentaires ne sont pas utilisés dans cette FC. Pas de justification technologique. Ces additifs alimentaires sont dérivés des acides gras saturés qui (comme le stéarate de magnésium SIN470 - voir point 5e de l'ordre du jour de CCFA48) ont besoin d'être réduits dans le régime. Besoin de justification technologique pour l'utilisation de ces additifs alimentaires dans cette catégorie d'aliments et à de telles concentrations élevées. Examiner l'ingestion des acides gras de tous les emplois des additifs alimentaires.</p> <p>USA : autorisé aux USA à des BPF en tant qu'épaississant</p>	
--	--	--	--	--	------------------------	---	--

Catégorie d'aliments n° 05.3 (Chewing gum)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Autres informations : Une disposition pour les esters de sorbitane des acides gras (SIN 491-195) a été adoptée en 2016, de sorte que la disposition de FC 05.0 n'est pas débattue ici.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
MALTOL ETHYLIQUE	637	1000		7	Exaltateur d'arôme	CX/FA 16/48/7 : Adopte CCFA48 : Requier des informations sur la fonction technologique, l'emploi du niveau actuel et la fonction actuelle	Adopter
MALTOL	636	200		7	Exaltateur d'arôme	UE : Il semble que l'emploi de cette substance est reconnu en tant qu'arôme et non pas en tant qu'exhausteur de gout. Par conséquent il devrait être considéré si la permission en tant qu'exhausteur de gout dans le chewing-gum est approprié. Dans les observations, l'ICGA se réfère au niveau moyen typique de 90-300 ppm et au niveau d'emploi actuel maximale de 750 ppm. ICGA : Soutient l'adoption en tant qu'exhausteur de gout. Prêt à débattre du niveau maximal	Adopter

						<p>d'emploi. Voir Annexe I à la lettre de réponse ICGA pour une justification d'add'l.</p> <p>RF : Interrompt suite à l'absence de justification technologique</p> <p>USA : Autorisé en tant que substances aromatisantes synthétiques dans l'alimentation.</p>	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	20000		7	Émulsifiant	<p>CX/FA 16/48/7 : adopte à 10 000 mg/kg</p> <p>CCFA48 : Requiert des informations sur les niveaux d'emploi actuels.</p> <p>UE : pas d'explication fournie pour la LM de 10.000. En Inde autorisé à des BPF (est autorisé en général ou spécifiquement dans le chewing-gum- ?). Conformément à l'ICGA autorisé dans le chewing-gum au Brésil et en Argentine à 500 mg/kg. Par conséquent, 500 ppm devrait être suffisant.</p> <p>ICGA : adopte à 10 000 mg/kg. Voir Annexe I à la lettre de réponse ICGA pour une justification d'add'l.</p> <p>Inde : Soutient l'adoption à 10000 mg/Kg puisque l'Inde autorise l'emploi à des niveaux de BPF.</p> <p>RF : Interrompt suite à l'absence de justification technologique</p>	Adopter à 10 000 mg/kg
STEARATES DE POLYOXYETHYLENE	430, 431	20000		7	Émulsifiant	<p>CX/FA 16/48/7 : adopter à 5 000 mg/kg</p> <p>CCFA48 : Requiert des informations sur les niveaux d'emploi actuels.</p> <p>UE : Ne semble pas nécessaire/ utilisé dans le chewing-gum dans le commerce international ICGA indique un niveau max de 200 mg/kg.</p> <p>ICGA : adopte à 5 000 mg/kg. Voir Annexe I à la lettre de réponse ICGA pour une justification d'add'l.</p> <p>RF : Les additifs alimentaires non utilisés dans cette FC. Pas de justification technologique. LM plus élevée que dans la DJAI.</p> <p>USA : approuvé en tant qu'agent antimousse dans les aliments transformés</p>	Adopter à 5 000 mg/kg
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	240000			Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<p>CX/FA 16/48/7 : adopte à 20 000 mg/kg</p> <p>CCFA48 : Requiert davantage d'informations sur la fonction technologique, l'emploi du niveau actuel et la fonction actuelle</p> <p>Utilisation</p> <p>UE : Emploi d'un additif alimentaire secondaire ? Dans l'UE autorisé en tant qu'auxiliaire des additifs, des enzymes, des aromatisants et des</p>	Adopter à 20 000 mg/kg

						<p>nutriments au niveau. La LM issue de toutes les sources sera inférieure à 3000 ppm (1000 dans le cas de boissons respectivement). ICGA a reporté une LM de 10000 ppm</p> <p>Iran : besoin technologique ? LM trop élevée</p> <p>ICGA : adopte à 20 000 mg/kg. Voir Annexe I à la lettre de réponse ICGA pour une justification d'add'l.</p> <p>RF : souscrit à la proposition dans le cas de l'emploi de cet additif alimentaire uniquement en tant qu'auxiliaire dans un additif alimentaire secondaire avec une LM dans le produit solide fini à pas davantage que 300 g/kg.</p> <p>USA : Soutient l'adoption. Autorisé aux USA dans les confectons (FC mère 05.0) à 240,000; également affirmé GRAS en tant qu'émulsifiant à des niveaux de BPF.</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

Catégorie d'aliments n° 05.4 (Décorations (par ex. pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Autres informations : Une disposition pour les esters de sorbitane des acides gras (SIN 491-195) a été adoptée en 2016, de sorte que la disposition de FC 05.0 n'est pas débattue ici.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	240000			Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<p>CX/FA 16/48/7 : En débattre ultérieurement</p> <p>CCFA48 : Requier davantage d'informations sur la fonction technologique, l'emploi du niveau actuel et la fonction actuelle</p> <p>UE : Interrompt -aucune information sur la justification technologique n'est fournie.</p> <p>RF : souscrit à la proposition dans le cas de l'emploi de cet additif alimentaire uniquement en tant qu'auxiliaire dans un additif alimentaire secondaire avec une LM dans le produit solide fini à pas davantage que 300 g/kg.</p> <p>USA : Soutient l'adoption à 20 000 mg/kg</p> <p>RF : besoin ? Non autorisé dans RF</p> <p>USA : autorisé aux USA dans les confectons et glaçages (catégorie d'aliments-mère 05.0) à 240,000 mg/kg</p>	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I	473a.	20000		2	Émulsifiant, agent	NOTE : la proposition est de réviser la disposition adoptée existante pour INS473a à 5,000 mg/kg	Réviser la disposition

ET DE TYPE II					<p>d'enrobage, stabilisateur</p> <p>avec la note 348. ²¹ Aussi les dispositions déjà adoptées pour SIN 474 et 473. La note 348 est "seul ou en combinaison" pour 3 additifs</p> <p>UE : 5 000 mg/kg est suffisant. La requête pour une LM plus élevée devrait être accompagnée d'une justification appropriée, incluant les types de produits pour lesquels une LM plus élevée est nécessaire. Est-ce que la FC 11.1.2 est plus appropriée pour l'autorisation des additifs pour les sucres en poudre ?</p> <p>Japon : soutient la proposition de la 2ème circulaire</p> <p>Le Japon propose également que la note 348 de la NGAA soit révisée pour corriger le nom de de SIN 473 comme suit :</p> <p>Note 348 : Seul ou en combinaison. Esters de saccharose des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)</p> <p>RF : Adopter à la LM = 5000 mg/kg et avec la note 348.</p>	<p>adoptée existante : 5,000 mg/kg avec la note 348 et la nouvelle note "pour un emploi à 20 000 mg/kg dans les sucres en poudre pour les produits de boulangerie fine." Corrigez la note 348 comme indiqué dans les observations du Japon.</p>
---------------	--	--	--	--	--	---

Catégorie d'aliments n°06.0 Céréales et produits à base de céréales, dérivés de graines céréalières, de racines et tubercules, de légumes secs et légumineuses, à l'exclusion des produits de boulangerie de la catégorie 07.0

Normes de produits correspondantes : Aucune ; multiples normes de produits correspondantes dans les sous catégories

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue du CCFA48/ des observations du GTE	Proposition du GTE
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000		Z	Émulsifiant	<p>CX/FA 16/48/7 : Déplacer dans les sous catégories pour les examiner en fonction des normes de produits correspondantes.</p> <p>Note : Le CCFA48 a débattu de l'emploi de chaque sous-catégorie et a adopté des dispositions dans la FC 06.4.3 et 06.5 mais a décidé que l'emploi n'était pas soutenu dans toutes les autres sous-catégories. Toutefois le CCFA48 a également décidé de maintenir les dispositions dans les FC 06.8.1-06.8.4 qui étaient affectées par le développement de la norme régionale standard pour les produits à base de soja non-fermentés</p>	Interrompre, considère l'emploi dans les FC 06.8.1-06.8.4

²¹ Note 348: Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)

						(CODEX STAN 322R-2015). Par conséquent, ce document montre uniquement les dispositions pour SIN 476 dans les FC 06.8.1-06.8.4. EU, RF : Soutiennent l'interruption Iran : Soutient la recommandation	
--	--	--	--	--	--	--	--

Catégorie d'aliments n° 06.1. (Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : Les régulateurs de l'acidité/ES&T ne sont pas justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes : 202-1995, n'autorise pas les additifs alimentaires 169-1989, 201-1995, 172-1989, 153-1985, 199-1995, 198-1995 : ne débat pas des additifs alimentaires

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue du CCFA48/ des observations du GTE	Proposition du GTE
Talc	553(iii)	BPF		7	Agent de charge, agent d'enrobage, épaississant	CX/FA 16/48/7 : Adopte avec la note "Pour une utilisation dans le riz uniquement" CCFA48 : Requier des informations sur les niveaux d'emploi actuels dans le riz. UE : Interrompt. Non autorisé dans la norme pour le riz CODEX STAN 198-1995 Inde : n'autorise pas les additifs dans cette catégorie d'aliments. RF : Soutient la proposition	Interrompt.

Catégorie d'aliments n° 06.2. (Farines et amidons (y compris poudre de soja))

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : Les régulateurs de l'acidité/ES&T ne sont pas justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes : Aucune ; sous-catégorie 06.2.1 a des normes de produits correspondantes.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue du CCFA48/ des observations du GTE	Proposition du GTE
Esters de polyglycérol d'acides gras	475	40000		7	Émulsifiant	Note : 48 CCFA a débattu de l'emploi dans toutes les sous-catégories – a requis uniquement des informations sur l'emploi de la farine de soja. Par conséquent la disposition dans ce document est uniquement transféré dans la FC 06.2.1 Brésil, EU, RF : Soutiennent l'interruption Inde, Iran : soutiennent la proposition	Interrompt, débattre pour introduction dans la catégorie d'aliments 06.2.1.

TARTRATES	334, 335(ii), 337	6000	45	4	Tous : Régulateur d'acidité, Séquestrant SIN 334 : Antioxydant, exhausteur de goût SIN 335 (ii), et 337) Sel émulsifiant, Stabilisateur	Note : Le 48 CCFA a débattu de l'emploi dans les deux sous-catégories – a adopté la disposition dans la FC 06.2.1 à 5000 mg/kg et les notes 45 & 186 ²² . Par conséquent la disposition dans ce document est uniquement transférée dans la FC 06.2.2 EU, RF : Soutiennent l'interruption Inde, Iran : soutiennent la proposition	Interrompre, débattre pour introduction dans la catégorie d'aliments 06.2.2.
TOCOPHEROLS	307a, b, c	600		7	Antioxydant	Note : Le 48 CCFA a débattu de l'emploi dans les deux sous-catégories – a adopté la disposition dans la FC 06.2.1 à 5000 mg/kg et les notes 15 & 186 ²³ . Par conséquent la disposition dans ce document est uniquement transférée dans la FC 06.2.2 EU, RF : Soutiennent l'interruption Inde, Iran : soutiennent la proposition	Interrompre, débattre pour introduction dans la catégorie d'aliments 06.2.2.

Catégorie d'aliments n°. 06.2.1. (Farines)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : Les régulateurs de l'acidité ne sont pas justifiés horizontalement, ES&T justifié avec la note 25 : " Pour un emploi à des BPF dans la farine complète de soja uniquement".

Normes de produits correspondantes : 301R-2011 : références catégorie d'aliments 06.2.1 Tableaux 1 & 2 ; 176-1989, 154-1985, 173-1989, 170-1989, 178-1991, 155-1985 : ne débat pas des additifs alimentaires ; 152-1985 : répertoire des enzymes et les agents de traitement de la farine spécifiques ;

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
Esters de polyglycérol d'acides gras	475	10000			Émulsifiant	NOTE : Le 48 CCFA a débattu pour une utilisation dans la farine complète de soja (voir approche horizontale) UE : pas de justification technologique fournie- interrompre. RF : Les additifs alimentaires se sont pas utilisés dans cette FC. Pas de justification technologique. Ces additifs alimentaires sont dérivés des acides gras saturés qui ont besoin d'être réduits dans le régime.	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.06.2

²² Note 186: Pour utilisation dans les farines avec des additifs uniquement

²³ Note 15: à base de matière grasse ou d'huile

Catégorie d'aliments n° 06.2.2. (Amidons)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : Les régulateurs de l'acidité/ES&T ne sont pas justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
TARTRATES	334, 335(ii), 337	6000	45		<u>Tous :</u> Régulateur d'acidité, Séquestrant <u>SIN 334 :</u> Antioxydant, exhausteur de goût <u>SIN 335 (ii), et 337) Sel émulsifiant, Stabilisateur</u>	CX/FA 16/48/7 : Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère UE : besoin technologique ? Inde : N'autorise pas cet additif alimentaire dans cette catégorie RF : souscrit à la proposition à une LM =2000 parce que la DJA =0,30 mg/kg pc.	Soutenir l'adoption à 2000 mg/kg avec la note 45.
TOCOPHEROLS	307a, b, c	600			Antioxydant	CX/FA 16/48/7 : Adopter CCFA48 : Requier des informations si emploi pour l'alimentation ou l'additif alimentaire UE : LM trop élevée ; justification technologique ? Inde : N'autorise pas cet additif alimentaire dans cette catégorie RF : Interrompt suite à l'absence de justification technologique Les amidons ne contiennent pas d'huiles ou de matières grasses.	Requérir une justification technologique.

Catégorie d'aliments n°06.3 (Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments ; Inclus à titre d'information uniquement.

Catégorie d'aliments n°. 06.4. (Pâtes alimentaires et nouilles et produits similaires (par exemple, papier de riz, vermicelles de riz, pâtes et nouilles de soja)

Normes de produits correspondantes : 249-2006 correspond aux sous-catégories 06.4.3

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
Esters de saccharose d'acides gras	473	2000		4	Émulsifiant, stabilisateur	CX/FA 16/48/7 : Débattre de l'emploi dans les sous catégories Note : Le 48 CCFA a adopté des dispositions pour le SIN 473 dans chaque sous-catégorie de 06.4. Recommande d'interrompre. EU, RF : Soutiennent l'interruption	Interrompre.

Catégorie d'aliments n° 06.6 Pâtes à frire (par ex., pour chapelure et enrobage de poisson ou volaille)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
Esters de polyglycérol d'acides gras	475	10000		7	Émulsifiant	CX/FA 16/48/7 : Adopter CCFA48 : Requier davantage d'informations sur la fonction technologique, l'emploi du niveau actuel et la fonction actuelle EU, RF : Soutiennent l'interruption	Interrompre.

Catégorie d'aliments n° 06.8.1. (Boissons à base de soja)

Normes de produits correspondantes : 322R-2015 : pour les boissons à base de soja autorise : les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les colorants, les émulsifiants, les exhausteurs de goût, les stabilisateurs et les édulcorants répertoriés dans FC 06.8.1 et le tableau 3. Répertorie également les additifs alimentaires spécifiques pour les effets techniques spécifiques.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
POLYDIMETHYLSILOXANE	900a.	50		4	Agent antiagglomérant, agent antimousse, émulsifiant	CX/FA 16/48/7 : Maintenir. CCASIA développe CODEX STAN 322R-2015. CCFA48 : Examinez l'emploi dans cette catégorie d'aliments (Rep16/FA, para 67). EU, RF : soutiennent l'interruption ; SIN900a typiquement utilisé en tant qu'agent antimousse, agent antiagglomérant - les catégories fonctionnelles non répertoriées dans 322R-2015.	Interrompre.
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE	476	5000			Émulsifiant	CX/FA 16/48/7 : Maintenir. CCASIA développe CODEX STAN 322R-2015.	Ne pas déplacer de la

INTERESTÉRIFIÉ						EU, RF : Soutiennent la proposition	catégorie d'aliments.06.0
ESTERS DE PROPYLÈNE DE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	500		4	Émulsifiant	CX/FA 16/48/7 : Maintenir. CCASIA développe CODEX STAN 322R-2015. CCFA48 : Examinez l'emploi dans cette catégorie d'aliments (Rep16/FA, para 67). EU, RF : Soutiennent l'interruption	Interrompre.
Esters de saccharose d'acides gras	473	500		4	Émulsifiant, stabilisateur	CX/FA 16/48/7 : Maintenir. CCASIA développe CODEX STAN 322R-2015. CCFA48 : Examinez l'emploi dans cette catégorie d'aliments (Rep16/FA, para 67). UE : Accepte la proposition Japon : CS 322R autorise les esters de saccharose des acides gras en tant qu'émulsifiant. Le Japon propose également que la note 348 de la NGAA soit révisée pour corriger le nom de de SIN 473 comme suit : Note 348 : Seul ou en combinaison esters de saccharose des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474) RF : Interrompt.	Adopter à 20,000 mg/kg avec une note 348 corrigée ²⁴ (voir observation du Japon.)

Catégorie d'aliments n°. 06.8.2. (Film de boisson à base de soja)

Normes de produits correspondantes : 322R-2015 : pour le film de caillé de soja déshydraté autorise le conservateur du tableau 3 ainsi que les sulfites.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant	CX/FA 16/48/7 : Maintenir. CCASIA développe CODEX STAN 322R-2015. UE : Soutient la proposition ; pas dans CS 322R-2015 ; recommande d'interrompre puisqu'on indique que dans le film de caillé de soja déshydraté seuls les "les conservateurs répertoriés dans le tableau 3 de la NGAA STAN 192-1995 sont acceptables pour l'emploi dans ce produit. En outre, d'autres additifs alimentaires (répertoriés dans 322R-2015) peuvent être	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.06.0

²⁴ Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)

						utilisés "=-sulfites Dans les deux cas SIN 476 n'est pas répertorié et les émulsifiants ne sont pas autorisés. RF : Soutient la proposition	
--	--	--	--	--	--	---	--

Catégorie d'aliments n°. 06.8.3. (Caillé de soja (tofu))

Normes de produits correspondantes : 322R-2015 : pour le caillé de soja autorise : les régulateurs d'acidité, les agents affermissants, et les stabilisateurs répertoriés dans les FC 06.8.3 et le tableau 3.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant	CX/FA 16/48/7 : Maintenir. CCASIA développe CODEX STAN 322R-2015. UE : Interrompt ; les émulsifiants ne sont pas autorisés dans CODEX STAN 322R-2015. RF : Interrompt suite à l'absence de justification technologique	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.06.0

Catégorie d'aliments n°. 06.8.4. (Caillé de soja semi déshydraté)

Normes de produits correspondantes : 322R-2015 : pour le caillé de soja comprimé autorise : les régulateurs d'acidité, les agents affermissants, et les stabilisateurs répertoriés dans le tableau 3. Autorise également le diacétate sodique.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant	CX/FA 16/48/7 : Maintenir. CCASIA développe CODEX STAN 322R-2015. UE : Interrompt ; les émulsifiants ne sont pas autorisés dans CODEX STAN 322R-2015. RF interrompt suite à l'absence de justification technologique	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.06.0

Catégorie d'aliments n°. 06.8.4. 1 (Caillé de soja semi déshydraté en sauce cuite épaisse)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments ; SIN 476 est débattu dans la catégorie d'aliments mère 06.8.4.

Catégorie d'aliments n°. 06.8.4. 2 (Caillé de soja semi déshydraté frit)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments ; SIN 476 est débattu dans la catégorie d'aliments mère 06.8.4.
---------	-----	-------------------------	-------	---------------	-----------------------------	---

Catégorie d'aliments n°. 06.8.4. 3 Caillé de soja semi déshydraté, autre que les catégories alimentaires 06.8.4.1 et 06.8.4.2

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments ; SIN 476 est débattu dans la catégorie d'aliments mère 06.8.4.
---------	-----	-------------------------	-------	---------------	-----------------------------	---

Catégorie d'aliments n° 07.0 (Produits de boulangerie)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	5000	-	7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	CX/FA 16/48/7 : adopter à 10 000 mg/kg Note : Le groupe de travail physique à CFA48 n'a pas effectué de recommandation – débat de l'emploi dans les sous catégories UE : soutient la proposition USA : autorisé pour un emploi aux USA à 5 000 mg/kg en tant qu'ES&T RF : souscrit aux propositions	Interrompre, débattre dans les sous catégories
DIACETATE DE SODIUM	262(ii)	4000	-	7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	CX/FA 16/48/7 : Adopter Note : Le groupe de travail physique à CFA48 n'a pas effectué de recommandation – débat de l'emploi dans les sous catégories UE : Soutient la proposition ; examiner dans les sous-catégories. Une LM inférieure et exclut du pain préparé uniquement avec de la farine blanche, de l'eau, de la levure ou levain, sel. USA : autorisé pour un emploi aux USA à 4 000 mg/kg en tant qu'ES&T	Interrompre, débattre dans les sous catégories
TARTRATES	334, 335(ii), 337	10000	45	7	Tous : Régulateur d'acidité, Séquestrant SIN 334 : Antioxydant,	CX/FA 16/48/7 : Adopter à 5 000 mg/kg Note : Le groupe de travail physique à CFA48 n'a pas effectué de recommandation – débat de l'emploi	Interrompre, débattre dans les sous catégories

					exhausteur de gout <u>SIN 335 (ii), et 337)</u> Sel émulsifiant, Stabilisateur	dans les sous catégories UE : Soutient la proposition ; examiner dans les sous-catégories. Une LM inférieure et exclut du pain préparé uniquement avec de la farine blanche, de l'eau, de la levure ou levain, sel.	
TOCOPHEROLS	307a, b, e	200	-	7	Antioxydant	CX/FA 16/48/7 : Adopter à 500 mg/kg avec la note 15 "à base de matière grasse ou d'huile" Note : Le groupe de travail physique à CFA48 n'a pas effectué de recommandation – débat de l'emploi dans les sous catégories UE : Soutient la proposition ; examiner dans les sous-catégories. Exclut du pain préparé uniquement avec de la farine blanche, de l'eau, de la levure ou levain, sel. RF : Utilisé pour la Vitamine E et antioxydant dans beaucoup d'aliments. La LM devrait examiner l'exposition issue de tous les emplois des additifs alimentaires	Interrompre, débattre dans les sous catégories

Catégorie d'aliments n° 07.1 (Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
Esters de saccharose d'acides gras	473	10000	-	4	Émulsifiant, stabilisateur	CX/FA 16/48/7 : Adopter CCFA48 : Requierdavantage d'informations sur les niveaux d'emploi actuels. UE : Soutient l'interruption Inde : Soutient l'adoption. L'Inde autorise à des BPF. Japon : Adopter. Utilisé en tant que stabilisateurs de mousse pour fournir du volume et de la mollesse au pain. USA : autorisé dans les produits de boulangerie (catégorie d'aliments mère 07.0) aux BPF en tant qu'émulsifiant, stabilisateur	Interrompre, débattre dans les sous catégories

Catégorie d'aliments n°. 07.1.1 (Pains et petits pains)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491 & 495	10000		7	Emulsifiant, (stabilisateur - SIN 492, 493 et 494 uniquement)	<p>CX/FA 16/48/7 : Adopter</p> <p>CCFA48 : Requier davantage d'informations sur les niveaux d'emploi actuels.</p> <p>UE : Ne soutient pas. L'UE n'est pas consciente du besoin de ces émulsifiants dans les pains et petits pains (uniquement pour les produits de boulangerie fine). Est-ce que les produits pour lesquels c'est nécessaire doivent être mieux déterminés ? La LM de 10,000 mg/kg est trop élevée- Un enfant de 20kg qui atteindrait la DJA en consommant 50g d'aliments) -Le pain constitue une denrée de base</p> <p>Japon : Les esters sorbitane des acides gras sont utilisés pour augmenter le volume et pour améliorer l'élasticité à la fois dans les pains et petits pains. 1 000 mg/kg est suffisant</p> <p>RF : Adopté à une LM = 10 000</p>	Requier davantage d'informations sur le niveau d'emploi de 10,000 mg/kg
Esters de saccharose d'acides gras	473	10000		4	Émulsifiant, stabilisateur	<p>CX/FA 16/48/7 : Adopte</p> <p>CCFA48 : Requier davantage d'informations sur les niveaux d'emploi actuels.</p> <p>UE : Ne soutient pas. L'UE n'est pas consciente du besoin de ces émulsifiants dans les pains et petits pains (uniquement pour les produits de boulangerie fine). Est-ce que les produits pour lesquels c'est nécessaire doivent être mieux déterminés ? La LM de 10,000 mg/kg est trop élevée- Un enfant de 20kg qui atteindrait la DJA en consommant 60g d'aliments) -Le pain constitue une denrée de base</p> <p>Inde : soutient l'adoption</p> <p>Japon : aimerait fournir le niveau d'emploi actuel.</p> <p>Les esters de sorbitane des acides gras sont utilisés afin de fournir une émulsification uniforme. Le niveau d'emploi maximal est de 1 000 mg/kg.</p>	Adopter

						<p>La note 348 devrait être ajoutée à cette disposition de l'additif alimentaire puisque SIN 473 partage la DJA avec le SIN 473a et 474.</p> <p>RF : souscrit à la proposition uniquement pour les émulsions grasses pour la pâtisserie, fabrication de confiseries.</p> <p>USA : autorisé dans les produits de boulangerie (catégorie d'aliments mère 07.0) aux BPF en tant qu'émulsifiant, stabilisateur</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

Catégorie d'aliments n° 07.1.1.1. (Pains à la levure et pains spéciaux)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue du CCFA48/ des observations du GTE	Proposition du GTE
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	5000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	<p>UE : s'interroge sur le besoin : est-ce utilisé dans les pains à la levure ? Dans de tels produits la levure est utilisée pour augmenter le volume.</p> <p>Japon : Soutient l'adoption ; utilisée dans le pain pour augmenter son volume. Le niveau d'emploi maximal est de 4 000 mg/kg.</p> <p>RF : souscrit à la proposition uniquement pour la fonction d'auxiliaire. La LM devrait être débattue plus amplement.</p> <p>USA : autorisé à l'emploi aux USA à 5,000 mg/kg en tant qu'ES&T dans tous les produits de boulangerie (catégorie d'aliments 07.0)</p>	Adopter à 4 000 mg/kg
DIACETATE DE SODIUM	262(ii)	4000		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	<p>UE : souscrit au fait que des informations complémentaires sont nécessaires. Pas nécessaire dans le pain préparé uniquement avec de la farine blanche, de l'eau, de la levure ou levain, sel.</p> <p>Iran : Iran : Ne soutiennent pas. Il n'existe pas de justification pour un emploi dans cette catégorie d'aliments.</p> <p>RF : souscrit à la proposition</p> <p>USA : autorisé à l'emploi aux USA dans tous les produits de boulangerie</p>	Requiert des informations sur l'emploi dans cette catégorie d'aliments

						(catégorie d'aliments 07.0) à 4,000 mg/kg	
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	5000			Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	<p>CCFA48 : Requier des informations sur les niveaux d'emploi actuels.</p> <p>Note : CCFA48 a adopté la disposition pour les lactates de stéaryle dans toutes les autres FC de 07.1, bien que à des niveaux d'emploi différents. Adopté dans la FC 07.1.1.2 à 3000 mg/kg.</p> <p>EFEMA, ELC, IFAC : Soutiennent la proposition</p> <p>UE : Pour limiter l'exposition, utilisez dans le pain préparé uniquement avec de la farine blanche, de l'eau, de la levure ou levain, sel. A 5,000 ppm un enfant de 20 kg atteindrait la DJA ((JECFA ADI 20 mg/kg pc/d) en mangeant 80 g ; LM de 3000 devrait suffire pour l'emploi utilisé. L'UE a des inquiétudes relatives à l'exposition car même à une LM de 3000ppm la DJA est excédée dans l'UE pour les jeunes-enfants, les enfants et les adolescents à un niveau moyen et pour tous les groupes de population à P95th (EFSA, 2013) et le pain est le principal contributeur.</p> <p>Pain=denrée alimentaire de base !</p> <p>Inde : soutient l'adoption</p> <p>Japon : Soutient la proposition</p> <p>NZ : Soutient l'emploi à une LM de 5,000 mg/kg. La fonction technologique est en tant qu"émulsifiant. Les deux fonctions majeures des émulsifiants dans la fabrication du pain sont le conditionnement de la pâte ou l'affermissement et l'extension de la durée de vie ou ramollissement de la mie. Les émulsifiants ne sont pas rajoutés directement aux pains (ils sont contenus dans les améliorants pour le pain acheté et en tant que tel les quantités sont redevables au fournisseur.</p>	Adopter

						<p>RF : Soutient la proposition à une LM = 3 000</p> <p>USA : autorisé dans produits faits à partir de levure (sous catégories 07.1.1.1, 07.1.3, 07.1.4, 07.1.6) en tant qu'agent de traitement de la farine. 5 000 mg/kg nécessaire, augmente le volume, retarde le rassissement, une texture plus fine du produit.</p>	
TARTRATES	334, 335(ii), 337	10000	45	7	<p>Tous : Régulateur d'acidité, Séquestrant</p> <p>SIN 334 : Antioxydant, exhausteur de gout</p> <p>SIN 335 (ii), et 337 : Sel émulsifiant, Stabilisateur</p>	<p>UE : Questionne le besoin. Une LM inférieure et exclut du pain préparé uniquement avec de la farine blanche, de l'eau, de la levure ou levain, sel.</p> <p>Japon : Soutient la proposition</p> <p>RF : Soutient la proposition à une LM = 2,000 (DJA 0 – 30).</p>	Soutient l'adoption à 4 000 mg/kg avec la note 45.
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	<p>UE : Une LM inférieure et exclut du pain préparé uniquement avec de la farine blanche, de l'eau, de la levure ou levain, sel. Aucune justification technologique n'est fournie ?</p> <p>RF : Utilisé pour la Vitamine E et antioxydant dans beaucoup d'aliments. La LM devrait examiner l'exposition issue de tous les emplois des additifs alimentaires</p>	Adopter

Catégorie d'aliments n° 07.1.1.2 (Pains à la poudre levante)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue du CCFA48/ des observations du GTE	Proposition du GTE
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	5000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	<p>UE : justifiée dans certaines autres sous catégories de FC 7 pas dans cette sous-catégorie ; la justification technologique devra être fournie</p> <p>RF : souscrit à la proposition uniquement pour la fonction d'auxiliaire. La LM devrait être débattue plus amplement.</p> <p>USA : autorisé à l'emploi aux USA à</p>	Requiert des informations si utilisées de façon similaire à FC 07.1.1.1

						5,000 mg/kg en tant qu'ES&T dans tous les produits de boulangerie (catégorie d'aliments 07.0)	
DIACETATE DE SODIUM	262(ii)	4000		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	<p>UE : Une justification technologique devra être fournie</p> <p>Iran : Iran : Ne soutiennent pas. Il n'existe pas de justification pour un emploi dans cette catégorie d'aliments.</p> <p>USA : autorisé à l'emploi aux USA dans tous les produits de boulangerie (catégorie d'aliments 07.0) à 4,000 mg/kg</p>	Requiert des informations sur l'emploi dans cette catégorie d'aliments
TARTRATES	334, 335(ii), 337	10000	45	7	<p>Tous : Régulateur d'acidité, Séquestrant</p> <p>SIN 334 : Antioxydant, exhausteur de gout</p> <p>SIN 335 (ii), et 337 : Sel émulsifiant, Stabilisateur</p>	<p>UE : Une justification technologique devra être fournie</p> <p>RF : ne souscrit pas la proposition. Pas de justification technologique pour l'utilisation de cet additif alimentaire dans cette catégorie d'aliments La LM ne correspond pas à la DJA</p>	Requiert des informations si utilisées de façon similaire à FC 07.1.1.1
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	<p>UE : Une justification technologique devra être fournie</p> <p>RF : Ne soutient pas suite à l'absence de justification technologique</p>	Adopter

Catégorie d'aliments n° 07.1.2 (Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés))

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	5000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	<p>UE : Accepte la proposition</p> <p>RF : souscrit à la proposition uniquement pour la fonction d'auxiliaire. La LM devrait être débattue plus amplement.</p> <p>USA : autorisé à l'emploi aux USA à 5,000 mg/kg en tant qu'ES&T dans tous les produits de boulangerie (catégorie d'aliments 07.0)</p>	Adopter à 2 000 mg/kg
DIACETATE DE SODIUM	262(ii)	4000		7	Régulateur d'acidité,	<p>UE : Accepte la proposition</p> <p>Inde : Soutient l'adoption puisque</p>	Adopter

					Conservateur, Séquestrant	l'Inde autorise à travers la catégorie mère. 7,1 7.1 à 4000 mg/kg Iran : Iran : Ne soutiennent pas. Il n'existe pas de justification pour un emploi dans cette catégorie d'aliments. RF : souscrit à la proposition USA : autorisé à l'emploi aux USA dans tous les produits de boulangerie (catégorie d'aliments 07.0) à 4,000 mg/kg	
Esters de saccharose d'acides gras	473	10000			Émulsifiant, stabilisateur	UE : Accepte la proposition Inde : Soutient l'adoption Japon : Soutient la proposition de la 2 ^{ème} circulaire. Les esters de sorbitane des acides gras sont utilisés afin d'augmenter son volume et de fournir de la mollesse aux produits finaux. RF : Ne soutient pas suite à l'absence de justification technologique USA : autorisé dans les produits de boulangerie (catégorie d'aliments mère 07.0) aux BPF en tant qu'émulsifiant, stabilisateur	Adopter
TARTRATES	334, 335(ii), 337	10000	45	7	Tous : Régulateur d'acidité, Séquestrant SIN 334 : Antioxydant, exhausteur de gout SIN 335 (ii), et 337) Sel émulsifiant, Stabilisateur	UE : Accepte la proposition Inde : Soutient l'adoption à 10000 mg/Kg puisque l'Inde autorise à travers la catégorie mère. 7, 1 à des niveaux de BPF Japon : Soutient l'adoption utilisée dans le pain en tant que régulateur d'acidité pour augmenter son volume. Le niveau d'emploi maximal est de 5 000. RF : Ne soutient pas suite à l'absence de justification technologique	Adopter à 5 000 mg/kg
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	UE : Accepte la proposition ELC : Soutient l'adoption. Cette FC contient des produits qui contiennent de la matière grasse/l'huile ajoutée et qui, après la cuisson, sont intentionnellement inférieurs en teneur d'humidité (frais, friable). Dans ces conditions, les matières grasses peuvent être susceptibles à l'oxydation	Adopter à 200

						<p>qui les rend organoleptiques tous inacceptables. L'emploi du tocophérol est indiqué à un niveau d'emploi de 200 ppm.</p> <p>Indonésie : propose une LM à 100 mg/kg</p> <p>Japon : Soutient la proposition de la 2^{ème} circulaire.</p> <p>Les tocophérols sont utilisés dans les craquelins afin d'empêcher l'oxydation. Le niveau d'emploi maximal est de 200 mg/kg.</p> <p>RF : Utilisé pour la Vitamine E et antioxydant dans beaucoup d'aliments. La LM devrait examiner l'exposition issue de tous les emplois des additifs alimentaires. La LM dans RF est de 200 mg/kg.</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

Catégorie d'aliments n° 07.1.3 Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	5000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	<p>UE : Souscrit à une demande plus étendue d'informations</p> <p>RF : souscrit à la proposition uniquement pour la fonction d'auxiliaire. La LM devrait être soumise à discussion en outre dans le contexte des additifs secondaires</p> <p>USA : autorisé à l'emploi aux USA à 5,000 mg/kg en tant qu'ES&T dans tous les produits de boulangerie (catégorie d'aliments 07.0)</p>	Requiert des informations sur l'emploi dans cette catégorie d'aliments
DIACETATE DE SODIUM	262(ii)	4000		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	<p>UE : Besoin technologique pour les autres produits de boulangerie ordinaire ?</p> <p>Pour un enfant de 20 kg la DJA atteindrait en consommant 75g</p> <p>Inde : Soutient l'adoption à 4000 mg/Kg puisque l'Inde autorise à travers la catégorie mère. 7,1 7.1 à 4000mg/kg</p>	Adopter

						<p>Iran : Iran : Ne soutiennent pas. Il n'existe pas de justification pour un emploi dans cette catégorie d'aliments.</p> <p>RF : souscrit à la proposition</p> <p>USA : autorisé à l'emploi aux USA dans tous les produits de boulangerie (catégorie d'aliments 07.0) à 4,000 mg/kg</p>	
Esters de saccharose d'acides gras	473	10000			Émulsifiant, stabilisateur	<p>UE : Besoin technologique pour les autres produits de boulangerie ordinaire ?</p> <p>Inde : Soutient l'adoption à 10000 mg/Kg puisque l'Inde autorise à travers la catégorie mère. 7,1, à des BPF</p> <p>RF : souscrit à la proposition à une LM= 5,000 mg/kg</p> <p>USA : autorisé dans les produits de boulangerie (catégorie d'aliments mère 07.0) aux BPF en tant qu'émulsifiant, stabilisateur</p>	Adopter à 5 000 mg/kg
TARTRATES	334, 335(ii), 337	10000	45	7	<p>Tous : Régulateur d'acidité, Séquestrant</p> <p>SIN 334 : Antioxydant, exhausteur de gout</p> <p>SIN 335 (ii), et 337) Sel émulsifiant, Stabilisateur</p>	<p>UE : Souscrit à une demande plus étendue d'informations</p> <p>Inde : Soutient l'adoption à 10000 mg/Kg puisque l'Inde autorise à travers la catégorie mère. 7,1, à des BPF</p> <p>RF : Pas de justification technologique pour l'utilisation de cet additif alimentaire dans cette catégorie d'aliments La LM ne correspond pas à la DJA</p>	Requiert des informations sur le niveau d'emploi.
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	<p>UE : Besoin technologique pour les autres produits de boulangerie ordinaire ?</p> <p>Japon : Soutient la proposition Les tocophérols sont utilisés en tant qu'antioxydant. Le niveau d'emploi maximal est de 200 mg/kg.</p> <p>RF : Ne soutient pas suite à l'absence de justification technologique</p>	Adopter

Catégorie d'aliments n° 07.1.4. (Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue du CCFA48/ des observations du GTE	Proposition du GTE
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	5000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	<p>UE : Souscrit à une demande plus étendue d'informations</p> <p>RF : souscrit à la proposition uniquement pour la fonction d'auxiliaire. La LM devrait être soumise à discussion en outre dans le contexte des additifs secondaires</p> <p>USA : autorisé à l'emploi aux USA à 5,000 mg/kg en tant qu'ES&T dans tous les produits de boulangerie (catégorie d'aliments 07.0)</p>	Requiert des informations sur l'emploi dans cette catégorie d'aliments
DIACETATE DE SODIUM	262(ii)	4000		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	<p>UE : Besoin technologique pour cette catégorie ?</p> <p>Inde : Soutient l'adoption à 40000 mg/Kg puisque l'Inde autorise à travers la catégorie mère. 7,1 7.1 à 4000mg/kg</p> <p>Iran : Iran : Ne soutiennent pas. Il n'existe pas de justification pour un emploi dans cette catégorie d'aliments.</p> <p>RF : souscrit à la proposition</p> <p>USA : autorisé à l'emploi aux USA dans tous les produits de boulangerie (catégorie d'aliments 07.0) à 4,000 mg/kg</p>	Adopter
Esters de saccharose d'acides gras	473	10000			Émulsifiant, stabilisateur	<p>UE : Besoin technologique pour cette catégorie ?</p> <p>Inde : Soutient l'adoption à 10000 mg/Kg puisque l'Inde autorise à travers la catégorie mère. 7.1, à des BPF</p> <p>RF : souscrit à la proposition à une LM= 5,000 mg/kg</p> <p>USA : autorisé dans les produits de boulangerie (catégorie d'aliments mère 07.0) aux BPF en tant qu'émulsifiant, stabilisateur</p>	Adopter à 5 000 mg/kg
TARTRATES	334, 335(ii), 337	10000	45	7	Tous : Régulateur d'acidité, Séquestrant SIN 334 :	<p>UE : Souscrit à une demande plus étendue d'informations</p> <p>Inde : Soutient l'adoption à 10000 mg/Kg puisque l'Inde autorise à</p>	Requiert des informations sur le niveau d'emploi.

					Antioxydant, exhausteur de gout SIN 335 (ii), et 337) Sel émulsifiant, Stabilisateur	travers la catégorie mère. 7.1, à des BPF RF : Pas de justification technologique pour l'utilisation de cet additif alimentaire dans cette catégorie d'aliments. La LM ne correspond pas à la DJA	
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	UE : Besoin technologique pour cette catégorie ? RF : ne souscrit pas à la proposition suite à l'absence de justification technologique	Adopter

Catégorie d'aliments n°. 07.1.5 (Pains et petits pains au lait à la vapeur)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (Mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	5000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	EU : accepte la proposition Japon : Soutient la proposition L'additif alimentaire est utilisé pour les petits pains au lait à vapeur pour prévenir la rétrogradation. Le niveau d'emploi maximal est de 500 mg/kg. RF : souscrit à la proposition uniquement pour la fonction d'auxiliaire. La LM devrait être soumise à discussion en outre dans le contexte des additifs secondaires USA : autorisé à l'emploi aux USA à 5,000 mg/kg en tant qu'ES&T dans tous les produits de boulangerie (catégorie d'aliments 07.0)	Adopter à 500 mg/kg
DIACETATE DE SODIUM	262(ii)	4000		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	UE : Besoin technologique pour cette catégorie ? Inde : Soutient l'adoption à 4000 mg/Kg puisque l'Inde autorise à travers la catégorie mère. 7.1 7.1 à 4000mg/kg Iran : Ne soutient pas. Il n'existe pas de justification pour un emploi dans cette catégorie d'aliments. RF : souscrit à la proposition USA : autorisé à l'emploi aux USA	Adopter

						dans tous les produits de boulangerie (catégorie d'aliments 07.0) à 4 000 mg/kg	
Esters de saccharose d'acides gras	473	10000			Émulsifiant, stabilisateur	<p>UE : besoin technologique ?</p> <p>Inde : Soutient l'adoption à 10000 mg/Kg puisque l'Inde autorise à travers la catégorie mère. 7.1, à des BPF</p> <p>Japon : utilisé pour les pains et les petits pains au lait à vapeur pour prévenir la rétrogradation Le niveau d'emploi maximal est de 700 mg/kg. Cet additif alimentaire est également utilisé dans les petits pains au lait avec une garniture comme une forme de stabilisateur pour augmenter le volume et fournir de la mollesse. Le niveau max. est de 5 000 mg/kg dans les petits pains au lait (sans garniture).</p> <p>RF : souscrit à la proposition à une LM= 5 000 mg/kg</p> <p>USA : autorisé dans les produits de boulangerie (catégorie d'aliments mère 07.0) aux BPF en tant qu'émulsifiant, stabilisateur</p>	Adopter à 5 000 mg/kg
TARTRATES	334, 335(ii), 337	10000	45	7	Tous : Régulateur d'acidité, Séquestrant SIN 334 : Antioxydant, exhausteur de gout SIN 335 (ii), et 337) Sel émulsifiant, Stabilisateur	<p>UE : besoin technologique ?</p> <p>Inde : Soutient l'adoption à 10000 mg/Kg puisque l'Inde autorise à travers la catégorie mère. 7,1, à des BPF</p> <p>Japon : utilisé dans les pains et petits pains au lait à la vapeur en tant que régulateur d'acidité pour augmenter le volume. Le niveau d'emploi maximal est de 1 300 mg/kg.</p> <p>RF : ne souscrit pas à la proposition suite à l'absence de justification technologique</p>	Soutient l'adoption à 1 300 mg/kg avec la note 45.
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	<p>UE : besoin technologique ?</p> <p>RF : Ne soutient pas suite à l'absence de justification technologique</p>	Adopter

Catégorie d'aliments n°. 07.1.6 (Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	5000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	<p>UE : la LM est trop élevée. Un enfant de 20 kg qui atteindrait la DJA en consommant 70g d'aliments Est-ce que la LM est exprimée comme consommée ?</p> <p>Japon : Soutient la proposition ; utilisé dans le mélange de boulangerie pour augmenter le volume après la cuisson. 20 000 mg/kg de cet additif est nécessaire pour le mélange de boulangerie qui doit être utilisé avec la farine et d'autres ingrédients.</p> <p>RF : souscrit à la proposition uniquement pour la fonction d'auxiliaire. La LM devrait être soumise à discussion en outre dans le contexte des additifs secondaires</p> <p>USA : autorisé à l'emploi aux USA à 5 000 mg/kg en tant qu'ES&T dans tous les produits de boulangerie (catégorie d'aliments 07.0)</p>	Adopter à 20 000 mg/kg
DIACETATE DE SODIUM	262(ii)	4000		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	<p>UE : Besoin technologique pour cette catégorie ?</p> <p>Inde : Soutient l'adoption à 4000 mg/Kg puisque l'Inde autorise à travers la catégorie mère. 7.1 7.1 à 4000 mg/kg</p> <p>Iran : Ne soutient pas. Il n'existe pas de justification pour un emploi dans cette catégorie d'aliments.</p> <p>RF : souscrit à la proposition</p> <p>USA : autorisé à l'emploi aux USA dans tous les produits de boulangerie (catégorie d'aliments 07.0) à 4 000 mg/kg</p>	Adopter à 4 000 mg/kg
Esters de saccharose d'acides gras	473	10000			Émulsifiant, stabilisateur	<p>UE : Souscrit à une demande plus étendue d'informations</p> <p>Inde : Soutient l'adoption à 10000 mg/Kg puisque l'Inde autorise à travers la catégorie mère. 7.1, à des BPF</p> <p>Japon : Les esters de sorbitane des</p>	Adopté à 15 000

						acides gras sont utilisés afin d'augmenter son volume après la cuisson et de fournir de la mollesse aux produits finaux. Le niveau d'emploi maximal est de 15 000 mg/kg (à base de farine) dans le mélange de boulangerie qui est mélangé avec la farine. RF : requiert une justification technologique. USA : autorisé dans les produits de boulangerie (catégorie d'aliments mère 07.0) aux BPF en tant qu'émulsifiant, stabilisateur	
TARTRATES	334, 335(ii), 337	10000	45	7	Tous : Régulateur d'acidité, Séquestrant SIN 334 : Antioxydant, exhausteur de goût SIN 335 (ii), et 337 : Sel émulsifiant, Stabilisateur	UE : la LM est trop élevée. Un enfant de 20 kg qui atteindrait la DJA en consommant 30g d'aliments Est-ce que la LM est exprimée comme consommée ? Inde : Soutient l'adoption à 10000 mg/Kg puisque l'Inde autorise à travers la catégorie mère. 7.1, à des BPF Japon : Soutient la proposition ; utilisé dans le mélange de boulangerie pour augmenter le volume des produits finaux. Le niveau d'emploi maximal est de 20 000 mg/kg. 20,000 mg/kg de cet additif est nécessaire pour le mélange de boulangerie qui doit être utilisé avec la farine et d'autres ingrédients. RF : Ne soutient pas suite à l'absence de justification technologique	Soutient l'adoption à 20000 mg/kg avec la note 45.
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	UE : Besoin technologique pour cette catégorie ? Japon : Soutient la proposition L'additif alimentaire utilisé pour empêcher l'oxydation et pour prolonger la durée de vie. Le niveau d'emploi maximal est de 100 mg/kg. RF : Ne soutient pas suite à l'absence de justification technologique	Adopter

Catégorie d'aliments n°. 07.2 (Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions pour la discussion dans la FC 07.2. Les dispositions pour la FC mère 07.0 sont débattues dans chacune des sous catégories pour la FC 07.2.
---------	-----	-------------------------	-------	---------------	-----------------------------	--

Catégorie d'aliments n°. 07.2.1. (Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème))

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	5000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	<p>UE : Accepte la proposition</p> <p>Japon : utilisé dans les gâteaux pour augmenter le volume. Le niveau d'emploi maximal est de 3 000 mg/kg. Soutient la proposition</p> <p>Malaisie : soutient la proposition</p> <p>RF : souscrit à la proposition uniquement pour la fonction d'auxiliaire. La LM devrait être débattue plus amplement. Adopter à une LM = 2 000</p> <p>USA : autorisé à l'emploi aux USA à 5,000 mg/kg en tant qu'ES&T dans tous les produits de boulangerie (catégorie d'aliments 07.0)</p>	Adopter à 3 000 mg/kg
DIACETATE DE SODIUM	262(ii)	4000		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	<p>UE : Souscrit à une demande plus étendue d'informations</p> <p>Iran : Ne soutient pas. Il n'existe pas de justification pour un emploi dans cette catégorie d'aliments.</p> <p>RF : souscrit à la proposition</p> <p>USA : autorisé à l'emploi aux USA dans tous les produits de boulangerie (catégorie d'aliments 07.0) à 4 000 mg/kg</p>	Requiert des informations sur l'emploi dans cette catégorie d'aliments
TARTRATES	334, 335(ii), 337	10000	45	7	<p>Tous : Régulateur d'acidité, Séquestrant</p> <p>SIN 334 : Antioxydant, exhausteur de goût</p> <p>SIN 335 (ii), et 337 : Sel émulsifiant,</p>	<p>UE : besoin technologique ?</p> <p>Inde : Soutient l'adoption à 10000 mg/Kg puisque l'Inde autorise à un niveau de BPF.</p> <p>Indonésie : Soutient l'adoption à 5000 mg/kg</p> <p>Japon : Soutient la proposition. Utilisé dans les gâteaux et les biscuits pour augmenter le volume. Le niveau</p>	Adoption à 5 000 mg/kg avec la note 45.

					Stabilisateur	maximum d'emploi est 100 mg/kg pour les gâteaux et de 5000 mg/kg pour les biscuits sucrés. Malaisie : soutient la proposition RF : ne souscrit pas à la proposition suite à l'absence de justification technologique	
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	UE : Besoin technologique pour cette catégorie ? Japon : Les tocophérols sont utilisés pour empêcher l'oxydation de l'huile contenant en tant qu'ingrédients des biscuits. Le niveau d'emploi maximal est de 200 mg/kg. Pour les biscuits contenant de la pâte d'amande comme un des ingrédients, 500 mg/kg des tocophérols sont utilisés puisque la pâte d'amande est oxydée facilement. RF : Ne soutient pas suite à l'absence de justification technologique ELC : Soutient la proposition. L'emploi des tocophérols à 200 ppm est indiqué pour ces produits dans cette catégorie d'aliments qui contient la matière grasse ajoutée dans leur recette et requiert une durée de vie plus longue (des semaines et plus longtemps). Les autorisations dans l'UE sont fondées sur une justification technologique solide, parmi les autres.	Adopter

Catégorie d'aliments n° 07.2.2 Autres produits de boulangerie fine (tels que beignets, brioches, scones et muffins, etc.)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	5000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	UE : Accepte la proposition Japon : Soutient la proposition RF soutient la LM = 2000 USA : autorisé à l'emploi aux USA à 5,000 mg/kg en tant qu'ES&T dans tous les produits de boulangerie (catégorie d'aliments 07.0)	Adopter à 2 000 mg/kg

DIACETATE DE SODIUM	262(ii)	4000		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	<p>UE : Souscrit à une demande plus étendue d'informations. Iran : Ne soutient pas. Il n'existe pas de justification pour un emploi dans cette catégorie d'aliments.</p> <p>RF : souscrit à la proposition</p> <p>USA : autorisé à l'emploi aux USA dans tous les produits de boulangerie (catégorie d'aliments 07.0) à 4,000 mg/kg</p>	Requiert des informations sur l'emploi dans cette catégorie d'aliments
TARTRATES	334, 335(ii), 337	10000	45	7	<p>Tous : Régulateur d'acidité, Séquestrant</p> <p>SIN 334 : Antioxydant, exhausteur de goût</p> <p>SIN 335 (ii), et 337 : Sel émulsifiant, Stabilisateur</p>	<p>UE : Accepte la proposition</p> <p>Japon : Soutient la proposition</p> <p>RF : ne souscrit pas à la proposition suite à l'absence de justification technologique</p>	Adoption à 500 mg/kg avec la note 45.
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	<p>UE : Besoin technologique pour cette catégorie ?</p> <p>RF : Ne soutient pas suite à l'absence de justification technologique</p> <p>ELC : Soutient la proposition. Les produits dans cette FC qui contiennent de la matière grasse/l'huile ajoutée dans leur recette et qui sont produits pour une longue dure de vie (par ex. pas pour une consommation en jours).). Dans l'UE, cette FC est couverte par FC 7.2 pour laquelle l'emploi des tocophérols est autorisé à un niveau <i>quantum satis</i> (BPF). Les autorisations dans l'UE sont fondées sur une justification technologique solide, parmi les autres. 200 ppm est un niveau d'emploi approprié</p>	Adopter

Catégorie d'aliments n° 07.2.3 (Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes))

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
---------	-----	-------------------------	-------	---------------	-----------------------------	---	--------------------

ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	5000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	<p>UE : limite à 2000 mg/kg. LM trop élevée Est-ce que la LM est exprimée comme consommée ?</p> <p>Japon : Soutient la proposition ; utilisé dans les mélanges pour la boulangerie fine pour augmenter le volume après la cuisson. 10 000 mg/kg est nécessaire pour les mélanges qui doivent être utilisés avec la farine et d'autres ingrédients.</p> <p>RF : Adopter l'adoption à une LM = 2000</p> <p>USA : autorisé à l'emploi aux USA à 5,000 mg/kg en tant qu'ES&T dans tous les produits de boulangerie (catégorie d'aliments 07.0)</p>	Adopter à 10 000 mg/kg
DIACETATE DE SODIUM	262(ii)	4000		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	<p>UE : Souscrit à une demande plus étendue d'informations</p> <p>Iran : Ne soutient pas. Il n'existe pas de justification pour un emploi dans cette catégorie d'aliments.</p> <p>RF : souscrit à la proposition</p> <p>USA : autorisé à l'emploi aux USA dans tous les produits de boulangerie (catégorie d'aliments 07.0) à 4000 mg/kg</p>	Requiert des informations sur l'emploi dans cette catégorie d'aliments
TARTRATES	334, 335(ii), 337	10000	45	7	<u>Tous</u> : Régulateur d'acidité, Séquestrant <u>SIN 334</u> : Antioxydant, exhausteur de gout <u>SIN 335 (ii), et 337</u> Sel émulsifiant, Stabilisateur	<p>UE : la LM est trop élevée. Un enfant de 20 kg qui atteindrait la DJA en consommant 75g d'aliments Est-ce que la LM est exprimée comme consommée ?</p> <p>Japon : Soutient la proposition ; utilisé pour augmenter le volume après la cuisson. Le niveau d'emploi maximum est de 8,000 mg/kg pour le mélange de gâteaux utilisé avec la farine et d'autres ingrédients. Le niveau maximal d'emploi est de 450 mg/kg pour les autres mélanges faisant partie de cette catégorie d'aliments.</p> <p>RF : ne souscrit pas à la proposition suite à l'absence de justification technologique</p>	Soutient l'adoption à 8 000 mg/kg avec la note 45.
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	UE : Besoin technologique pour cette catégorie ?	Adopter

						<p>Japon : Soutient la proposition ; utilisé dans les mélanges pour les produits de boulangerie fine pour empêcher l'oxydation durant sa durée de vie. Le niveau d'emploi maximal est de 100 mg/kg.</p> <p>RF : Ne soutient pas suite à l'absence de justification technologique Utilisé pour la Vitamine E et antioxydant dans beaucoup d'aliments. La LM devrait examiner l'exposition issue de tous les emplois des additifs alimentaires La LM dans RF est de 200 mg/kg.</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

Catégorie d'aliments n°. 08.0. (Viande et produits carnés, volaille et gibier compris)

Normes de produits correspondantes : Normes correspondantes pour les sous catégories 08.2.2 et 08.3.2

Additif	SIN	Limite maximale (Mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
Esters de polyglycérol d'acides gras	475	5000		7	Émulsifiant	<p>CX/FA 16/48/7 : Examiner l'utilisation dans les sous catégories</p> <p>Note : CX/FA 16/48/7 et le GTP lors du CCFA48 n'a pas recommandé l'adoption de toute sous-catégorie</p> <p>UE, Iran : soutiennent la proposition - Interrompre et considérer l'emploi des sous catégories</p>	<p>Informations sur l'emploi uniquement fournies pour la sous-catégorie 08.4 en réponse à la première circulaire. Interrompre et considérer uniquement dans FC 08.4</p>
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000		7	Émulsifiant		
TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF	45	7	<p>Tous :</p> <p>Régulateur d'acidité, Séquestrant</p> <p>SIN 334 :</p> <p>Antioxydant, exhausteur de goût</p> <p>SIN 335 (ii), et 337) Sol</p> <p>émulsifiant, Stabilisateur</p>	<p>CX/FA 16/48/7 : Examiner l'utilisation dans les sous catégories</p> <p>CCFA48 : Requier des informations sur les niveaux d'emploi numériques.</p>	<p>Interrompre. Examiner l'utilisation dans les sous catégories</p>

Catégorie d'aliments n°. 08.1. (Viande fraîche, volaille et gibier compris)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : Les régulateurs de l'acidité/ES&T ne sont pas justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue du CCFA48/ des observations du GTE	Proposition du GTE
LACTATE DE POTASSIUM	326	20000		7	Régulateur de l'acidité, antioxydant, émulsifiant, humectant	CX/FA 16/48/7 : Examiner l'utilisation dans les sous catégories Note : CX/FA 16/48/7 et le GTP lors du CCFA48 n'a pas recommandé l'adoption de toute sous-catégorie UE, Singapour : Souscrivent à l'interruption Iran : soutient la proposition - Considère l'emploi des sous catégories CX/FA 16/48/7 USA : autorisé aux USA dans la viande, les produits à base de viande, la volaille et les produits à base de volaille (Catégorie mère 08.0) à 2 000 mg/kg en tant que farine – pas d'emploi d'additif alimentaire	Interrompre, ne pas examiner dans les sous-catégories puisqu'aucune information n'est fournie en réponse à la première circulaire
PROTEASE D'ASPERGILLUS ORYZAE VAR	1101(i)	BPF		7	Exhausteur de gout, Agent de traitement de la farine, stabilisateur	CX/FA 16/48/7 : Examiner l'utilisation dans les sous catégories Note : CX/FA 16/48/7 et le GTP lors du CCFA48 n'a pas recommandé l'adoption de toute sous-catégorie UE, Singapour : Souscrivent à l'interruption Iran : soutient la proposition - Considère l'emploi des sous catégories	Interrompre, ne pas examiner dans les sous-catégories puisqu'aucune information n'est fournie en réponse à la première circulaire
LACTATE DE SODIUM	325	20000		7	Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de charge, émulsifiant, humectant, épaississant	CX/FA 16/48/7 : Examiner l'utilisation dans les sous catégories Note : CX/FA 16/48/7 et le GTP lors du CCFA48 n'a pas recommandé l'adoption de toute sous-catégorie UE, Singapour : Souscrivent à l'interruption Iran : soutient la proposition - Considère l'emploi des sous catégories CX/FA 16/48/7 USA : autorisé aux USA dans la viande, les produits à base de viande, la volaille et les produits à base de volaille (Catégorie mère 08.0) à 2 000 mg/kg en tant que farine – pas d'emploi d'additif alimentaire	Interrompre, ne pas examiner dans les sous-catégories puisqu'aucune information n'est fournie en réponse à la première circulaire

Catégorie d'aliments n° 08.1.1. (Viande fraîche, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux)**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V)** : Les régulateurs de l'acidité non justifiés horizontal, ES&T est justifié avec la note 16 "Pour une utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson."

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (Mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF	45		<u>Tous :</u> Régulateur d'acidité, Séquestrant <u>SIN 334 :</u> Antioxydant, exhausteur de gout <u>SIN 335 (ii), et 337) Sel émulsifiant, Stabilisateur</u>	CX/FA 16/48/7 : Requier des informations sur le niveau d'emploi. CCFA48 : Requier des informations sur les niveaux d'emploi numériques. UE : S'oppose à la disposition Croit que la viande fraiche sera exempte d'additifs. L'emploi des additifs dans la viande fraiche peut induire en erreur le consommateur. Pas d'information fournie - interrompre Inde : En Inde aucun additif autorisé dans l'Inde dans cette catégorie d'aliments RF : Ne souscrit pas à la proposition parce que dans les produits non traités les additifs alimentaires ne sont pas utilisés conformément à Codex Stan 192-1995 Singapour : L'emploi des additifs alimentaires dans catégorie d'aliments n'est pas justifié. Peut induire le consommateur en erreur	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.08.0

Catégorie d'aliments n°. 08.1.2 (Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée)

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : régulateurs de l'acidité non justifiés horizontalement, ES&T sont justifiés horizontalement

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (Mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue du CCFA48/ des observations du GTE	Proposition du GTE
TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF	45		<u>Tous :</u> Régulateur d'acidité, Séquestrant <u>SIN 334 :</u> Antioxydant, exhausteur de gout <u>SIN 335 (ii), et 337) Sel émulsifiant, Stabilisateur</u>	CX/FA 16/48/7 : Requier des informations sur le niveau d'emploi. CCFA48 : Requier des informations sur les niveaux d'emploi numériques. UE : S'oppose à la disposition Croit que la viande fraiche sera exempte d'additifs. L'emploi des additifs dans la viande fraiche peut induire en erreur le consommateur. Pas d'information fournie - interrompre Inde : En Inde aucun additif autorisé dans l'Inde dans cette catégorie d'aliments RF : ne souscrit pas à la proposition parce	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.08.0

						que dans les produits non traités les additifs alimentaires ne sont pas utilisés conformément à Codex Stan 192-1995 Singapour : L'emploi des additifs alimentaires dans catégorie d'aliments n'est pas justifié. Peut induire le consommateur en erreur	
TOCOPHEROLS	307a, b, c	300	15	7	Antioxydant	<p>CX/FA 16/48/7 : Adopter CCFA48 : Requier des informations sur le niveau d'emploi actuel, et si le niveau d'emploi actuel pourrait induire en erreur les consommateurs EU : s'oppose. Pourrait induire le consommateur en erreur (les antioxydants pourraient donner à la viande avariée une apparence de fraîcheur) Est-ce que les sauces, les boulettes de viande, les garnitures pour pizza, les grillades de bœuf font partie de la catégorie viande fraîche ? Inde : En Inde aucun additif autorisé dans l'Inde dans cette catégorie d'aliments USA : autorisé dans les sauces, les boulettes de viande, les garnitures pour pizza, les grillades de bœuf aux USA à 300 mg/kg en tant qu'antioxydant RF : ne souscrit pas à la proposition parce que dans les produits non traités les additifs alimentaires ne sont pas utilisés conformément à Codex Stan 192-1995 Utilisé pour la Vitamine E et antioxydant dans beaucoup d'aliments. La LM devrait examiner l'exposition issue de tous les emplois des additifs alimentaires La LM dans RF est de 200 mg/kg. Singapour : L'emploi des additifs alimentaires dans catégorie d'aliments n'est pas justifié. Peut induire le consommateur en erreur</p>	Adopter

Catégorie d'aliments n° 08.2. (Viande, volaille et gibier transformés, en pièces entières ou en morceaux)

Normes de produits correspondantes : normes de produits correspondantes à la sous-catégorie 08.2.2

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments ; Les dispositions de la catégorie d'aliments 08.0. sont débattues dans les sous catégories.
---------	-----	-------------------------	-------	---------------	-----------------------------	--

Catégorie d'aliments n° 08.2.1 (Viande, volaille et gibier compris, transformée non cuite, en pièce entières ou en morceaux)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments ; Les dispositions de la catégorie d'aliments 08.0. sont débattues dans les sous catégories.
---------	-----	-------------------------	-------	---------------	-----------------------------	--

Catégorie d'aliments n° 08.2.1.1 (Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) en pièce entières ou en morceaux)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF	45		<u>Tous</u> : Régulateur d'acidité, Séquestrant <u>SIN 334</u> : Antioxydant, exhausteur de gout <u>SIN 335 (ii), et 337</u> Sel émulsifiant, Stabilisateur	CX/FA 16/48/7 : Requiert des informations sur le niveau d'emploi. CCFA48 : Requiert des informations sur les niveaux d'emploi numériques. UE : Souscrit à une demande plus étendue d'informations CX/FA 16/48/7 USA : autorisé aux USA dans la catégorie d'aliments-mère 08.2 à des BPF en tant que régulateur de l'acidité RF : ne souscrit pas à la proposition suite à l'absence de justification technologique	Requiert des informations sur les niveaux d'emploi actuels.

Catégorie d'aliments n° 08.2.1.2 (Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) et séchée en pièce entières ou en morceaux)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF	45		<u>Tous</u> : Régulateur d'acidité, Séquestrant <u>SIN 334</u> : Antioxydant, exhausteur de gout <u>SIN 335 (ii), et 337</u> Sel émulsifiant, Stabilisateur	CX/FA 16/48/7 : Requiert des informations sur le niveau d'emploi. CCFA48 : Requiert des informations sur les niveaux d'emploi numériques. UE : Souscrit à une demande plus étendue d'informations CX/FA 16/48/7 USA : autorisé aux USA dans la catégorie d'aliments-mère 08.2 à des BPF en tant que régulateur de l'acidité RF : ne souscrit pas à la proposition suite à l'absence de justification technologique	Requiert des informations sur les niveaux d'emploi actuels.

Catégorie d'aliments n° 08.2.1.3 (Viande, volaille et gibier compris, fermentée en pièces entières ou en morceaux)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue du CCFA48/ des observations du GTE	Proposition du GTE
TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF	45		Tous : Régulateur d'acidité, Séquestrant SIN 334 : Antioxydant, exhausteur de gout SIN 335 (ii), et 337) Sel émulsifiant, Stabilisateur	CX/FA 16/48/7 : Requier des informations sur le niveau d'emploi. CCFA48 : Requier des informations sur les niveaux d'emploi numériques. UE : Souscrit à une demande plus étendue d'informations CX/FA 16/48/7 USA : autorisé aux USA dans la catégorie d'aliments-mère 08.2 à des BPF en tant que régulateur de l'acidité RF : ne souscrit pas à la proposition suite à l'absence de justification technologique	Requier des informations sur les niveaux d'emploi actuels.

Catégorie d'aliments n° 08.2.2 (Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement, en pièces entières ou en morceaux)

Normes de produits correspondantes : 96-1981, 97-1981 : répertorie les conservateurs, les antioxydants, les exhausteurs de gout, les régulateurs de l'acidité, les humectants, les épaississants

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue du CCFA48/ des observations du GTE	Proposition du GTE
TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF	45		Tous : Régulateur d'acidité, Séquestrant SIN 334 : Antioxydant, exhausteur de gout SIN 335 (ii), et 337) Sel émulsifiant, Stabilisateur	CX/FA 16/48/7 : Requier des informations sur le niveau d'emploi. CCFA48 : Requier des informations sur les niveaux d'emploi numériques. UE : Souscrit à une demande plus étendue d'informations CX/FA 16/48/7 USA : autorisé aux USA dans la catégorie d'aliments-mère 08.2 à des BPF en tant que régulateur de l'acidité RF : ne souscrit pas à la proposition suite à l'absence de justification technologique	Requier des informations sur les niveaux d'emploi actuels.

Catégorie d'aliments n° 08.2.3 (Viande, volaille et gibier compris, congelée, en pièces entières ou en morceaux)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle	Information issue du CCFA48/ des observations du GTE	Proposition du GTE
---------	-----	-----------------	-------	---------------	-------------------------	--	--------------------

		(mg/kg)			SIN		
TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF	45		Tous : Régulateur d'acidité, Séquestrant SIN 334 : Antioxydant, exhausteur de gout SIN 335 (ii), et 337) Sel émulsifiant, Stabilisateur	CX/FA 16/48/7 : Requiert des informations sur le niveau d'emploi. CCFA48 : Requiert des informations sur les niveaux d'emploi numériques. UE : Souscrit à une demande plus étendue d'informations CX/FA 16/48/7 USA : autorisé aux USA dans la catégorie d'aliments-mère 08.2 à des BPF en tant que régulateur de l'acidité RF : ne souscrit pas à la proposition suite à l'absence de justification technologique	Requiert des informations sur les niveaux d'emploi actuels.

Catégorie d'aliments n° 08.3. (Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée)

Normes de produits correspondantes : Normes correspondantes pour la sous-catégorie 08.3.2.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	
						Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments ; Les dispositions de la catégorie d'aliments 08.0. sont débattues dans les sous catégories.

Catégorie d'aliments n° 08.3.1 (Viande, volaille et gibier compris, non traitée thermiquement)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	
						Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments ; Les dispositions de la catégorie d'aliments 08.0. sont débattues dans les sous catégories.

Catégorie d'aliments n° 08.3.1.1 (Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF	45		Tous : Régulateur d'acidité, Séquestrant SIN 334 : Antioxydant, exhausteur de gout SIN 335 (ii), et	CX/FA 16/48/7 : Requiert des informations sur le niveau d'emploi. CCFA48 : Requiert des informations sur les niveaux d'emploi numériques. UE : Besoin techn. ? BPF non appropriées pour les additifs avec une DJA numérique CX/FA 16/48/7 USA : autorisé aux USA dans la catégorie d'aliments-mère 08.2 à des BPF en tant que régulateur de l'acidité	Adoption à 500 mg/kg avec la note 45.

					337) Sel émulsifiant, Stabilisateur	RF : Souscrit à la proposition à une LM ≤ 500 mg/kg	
--	--	--	--	--	--	---	--

Catégorie d'aliments n°. 08.3.1.2 (Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) et séchée)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF	45		Tous : Régulateur d'acidité, Séquestrant SIN 334 : Antioxydant, exhausteur de gout SIN 335 (ii), et 337) Sel émulsifiant, Stabilisateur	CX/FA 16/48/7 : Adopte CCFA48 : Requiert des informations sur les niveaux d'emploi numériques. UE : Besoin techn. ? BPF non appropriées pour les additifs avec une DJA numérique CX/FA 16/48/7 USA : autorisé aux USA dans la catégorie d'aliments-mère 08.2 à des BPF en tant que régulateur de l'acidité RF : Souscrit à la proposition à une LM = 500 mg/kg si la justification tech. est établie	Adoption à 500 mg/kg avec la note 45.

Catégorie d'aliments n°. 08.3.1.3 (Viande, volaille et gibier compris fermentée non traitée thermiquement)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue des commentaires CCFA48/ par le GTE	Proposition du GTE
TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF	45		Tous : Régulateur d'acidité, Séquestrant SIN 334 : Antioxydant, exhausteur de gout SIN 335 (ii), et 337) Sel émulsifiant, Stabilisateur	CX/FA 16/48/7 : Adopte CCFA48 : Requiert des informations sur les niveaux d'emploi numériques. UE : Besoin techn. ? BPF non appropriées pour les additifs avec une DJA numérique CX/FA 16/48/7 USA : autorisé aux USA dans la catégorie d'aliments-mère 08.2 à des BPF en tant que régulateur de l'acidité RF : Souscrit à la proposition à une LM = 500 mg/kg si la justification tech. est établie	Adoption à 500 mg/kg avec la note 45.

Catégorie d'aliments n° 08.3.2 (08.3.2 Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement)

Normes de produits correspondantes : 88-1981, 89-1981, 98-1981 : Répertoire les conservateurs, les antioxydants, les exhausteurs de gout, les régulateurs de l'acidité, les humectants, les colorants spécifiques

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue du CCFA48/ des observations du GTE	Proposition du GTE
TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF	45		<u>Tous :</u> Régulateur d'acidité, Séquestrant <u>SIN 334 :</u> Antioxydant, exhausteur de gout <u>SIN 335 (ii), et 337) Sel émulsifiant, Stabilisateur</u>	CX/FA 16/48/7 : Adopter CCFA48 : Requier des informations sur les niveaux d'emploi numériques. UE : Besoin techn. ? BPF non appropriées pour les additifs avec une DJA numérique CX/FA 16/48/7 USA : autorisé aux USA dans la catégorie d'aliments-mère 08.2 à des BPF en tant que régulateur de l'acidité RF : Souscrit à la proposition à une LM = 500 mg/kg si la justification tech. est établie	Adoption à 500 mg/kg avec la note 45.

Catégorie d'aliments n° 08.3.3 (Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée congelée)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue du CCFA48/ des observations du GTE	Proposition du GTE
TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF	45		<u>Tous :</u> Régulateur d'acidité, Séquestrant <u>SIN 334 :</u> Antioxydant, exhausteur de gout <u>SIN 335 (ii), et 337) Sel émulsifiant, Stabilisateur</u>	CX/FA 16/48/7 : Adopter CCFA48 : Requier des informations sur les niveaux d'emploi numériques. UE : Besoin techn. ? BPF non appropriées pour les additifs avec une DJA numérique CX/FA 16/48/7 USA : autorisé aux USA dans la catégorie d'aliments-mère 08.2 à des BPF en tant que régulateur de l'acidité RF : Souscrit à la proposition à une LM = 500 mg/kg si la justification tech. est établie	Adoption à 500 mg/kg avec la note 45.

Catégorie d'aliments n° 08.4. Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue du CCFA48/ des observations du GTE	Proposition du GTE
---------	-----	-----------------	-------	---------------	-----------------------------	--	--------------------

		(mg/kg)					
Esters de polyglycérol d'acides gras	475	5000			Émulsifiant	<p>CX/FA 16/48/7 : Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère</p> <p>UE : besoin tech pour les émulsifiants ?</p> <p>RF : Ne soutient pas suite à l'absence de justification technologique. Les additifs alimentaires se sont pas utilisés dans cette FC. L'additif alimentaire est dérivé des acides gras saturés qui (comme le stéarate de magnésium SIN470 - voir point 5e de l'ordre du jour de CCFA48) ont besoin d'être réduits dans le régime. La justification du besoin technologique pour l'emploi de l'additif alimentaire dans cette FC et dans une concentration tellement élevée et évaluation de l'ingestion journalière maximale théorique (IJMT) des acides gras avec toutes les catégories des additifs alimentaires</p> <p>USA : Soutient l'adoption. Utilisé en tant qu'émulsifiants pour ajuster le niveau d'humidité pour empêcher les enveloppes de coller ensemble durant la fabrication. Les enveloppes sont utilisées à moins de 0.85% dans le produit fini la saucisse, de sorte que 5000 mg/kg est 43 mg/kg dans le produit tel que consommé (saucisse finale)</p>	Adopter
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant	<p>USA : Soutient l'adoption. Utilisé en tant qu'émulsifiants pour ajuster le niveau d'humidité pour empêcher les enveloppes de coller ensemble durant la fabrication. Les enveloppes sont utilisées à moins de 0.85% dans le produit fini la saucisse, de sorte que 5000 mg/kg est 43 mg/kg dans le produit tel que consommé (saucisse finale)</p>	Adopter
TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF	45		<p>Tous : Régulateur d'acidité, Séquestrant</p> <p>SIN 334 : Antioxydant, exhausteur de gout</p> <p>SIN 335 (ii), et 337 Sel émulsifiant, Stabilisateur</p>	<p>CX/FA 16/48/7 : Adopter</p> <p>CCFA48 : Requiert des informations sur les niveaux d'emploi numériques.</p> <p>UE : Besoin techn. ? BPF non appropriées pour les additifs avec une DJA numérique</p> <p>RF : Souscrit à la proposition à une LM ≤ 2000 mg/kg</p>	Adoption à 2000 mg/kg avec la note 45.

Annexe 2: Propositions de révision des dispositions adoptées dans les catégories d'aliments 5.0 et 5.1 et les sous-catégories apparentées pour les aligner sur l'emploi des additifs alimentaires dans les normes de produits correspondantes.

1. Parmi les sujets à traiter, le CCFA48 a demandé au GTE sur le NGAA pour le CCFA49 de:¹
 - Demander des informations sur l'emploi des additifs alimentaires dans les catégories d'aliments 05.0 et 05.1 et les sous-catégories apparentées

Introduction

2. Il y a cinq normes de produits qui correspondent aux sous-catégories de la catégorie d'aliments 05.0; quatre qui concernent le chocolat et les produits cacaotés et une norme régionale spécifique au halva avec tahiné.²

3. Le CCFA47 et le CCFA48 ont examiné l'alignement des dispositions relatives à l'emploi des additifs alimentaires qui apparaissent dans la NGAA et les dispositions qui apparaissent dans les quatre normes de produits concernant le chocolat et les produits cacaotés.^{3, 4} Ces normes de produits correspondent aux sous-catégories des catégories d'aliments (FC) 05.0 et 05.1; spécifiquement les catégories FC 05.1.1, 05.1.3 et 05.1.4. Les travaux d'alignement ont été réalisés par le CCFA48, et la section sur les additifs alimentaires dans les normes de produits a été révisée pour supprimer les entrées de certains additifs et renvoyer à la place aux dispositions inscrites dans les catégories d'aliments correspondantes de la NGAA.⁵ De même, le CCFA48 a révisé les dispositions dans les catégories correspondantes de la NGAA pour refléter certaines entrées d'additifs alimentaires qui avaient été précédemment incluses dans les quatre normes de produits pour le chocolat et les produits cacaotés.⁶

4. La *Norme régionale pour le halva de tahiné* (CODEX STAN 309R-2011) a été adoptée par la Commission du Codex Alimentarius Commission en 2011.⁷ Cette norme de produits correspond à une sous-catégorie de FC 05.0; plus précisément, FC 05.2.2. CODEX STAN 309R-2011 limite aussi les additifs alimentaires qui peuvent être utilisés dans les aliments relevant de cette norme. Quand CODEX STAN 309R-2011 a été adoptée, il y avait déjà une multitude de dispositions adoptées dans la NGAA dans FC 05.0 et 05.2.2. Ces dispositions adoptées de la NGAA n'ont pas été révisées pour refléter que CODEX STAN 309R-2011 n'autorise que certains additifs alimentaires.

5. Le CCFA48 a chargé le GTE sur la NGAA pour CCFA49 de demander des informations sur l'emploi des additifs alimentaires dans les catégories d'aliments 5.0 et 5.1 et les sous-catégories apparentées. Lors de la compilation des dispositions à examiner, il a été déterminé que plusieurs dispositions adoptées dans la NGAA dans les catégories d'aliments qui correspondent aux quatre normes de produits apparentés au chocolat et aux produits cacaotés n'étaient pas alignées sur certaines entrées pour les additifs alimentaires qui avaient été précédemment incluses dans les quatre normes. Il a par ailleurs été noté que plusieurs dispositions adoptées dans la NGAA dans les catégories d'aliments qui correspondent à CODEX STAN 309R-2011 ne sont pas alignées sur cette norme.

Historique:

6. Lors de l'exercice d'alignement pour les quatre normes de produits pour le chocolat et les produits cacaotés, le CCFA48 (CX/FA 16/48/6) a aligné les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans ces normes sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires correspondantes dans la NGAA. Les quatre normes de produits pour le chocolat et les produits cacaotés correspondent aux catégories d'aliments de la NGAA comme suit:

¹ REP 16/FA, par. 101.

² CODEX STAN 192-1995, appendice C.

³ REP 15/FA, par. 56, 58.

⁴ REP 16/FA, par. 37-43, 52.

⁵ REP 16/FA, par. 52, annexe V).

⁶ REP 16/FA, par. 52, annexe VII, partie G et H.

⁷ REP 11/CAC, par. 86.

- Norme pour les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres (CODEX STAN 105-1981) – GSFA FC 05.1.1
- Norme pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao (CODEX STAN 141-1983) – GSFA FC 05.1.1
- Norme pour le beurre de cacao (CODEX STAN 86-1981) – GSFA FC 05.1.3
- Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981) – GSFA FC 05.1.4

7. Il convient de noter qu'avant sa révision par le CCFA48, CODEX STAN 87-1981 contenait des dispositions relatives à l'hydroxyanisole butylé (BHA; SIN 320), l'hydroxytoluène butylé (BHT; SIN 321), au butylhydroquinone tertiaire (TBHQ; SIN 319) et au gallate de propyle (SIN 310). La disposition de la NGAA relative au gallate de propyle se trouve dans la catégorie d'aliments plus large 05.1, alors que les dispositions de la NGAA relatives à BHA, BHT, et TBHQ se trouvent dans la sous-catégorie 05.1.4. La disposition relative au gallate de propyle a été incluse dans CX/FA 16/48/6, et en tant que telle, la disposition dans la norme de produits a été alignée sur la disposition de la NGAA dans la catégorie d'aliments 05.1 (voir REP 16/FA, annexe VII, partie G). Cependant, les dispositions relatives à BHA, BHT et TBHQ ont été omises par erreur dans CX/FA 16/48/6. Par conséquent, les dispositions adoptées relatives à ces additifs dans FC 05.1.4 de la NGAA n'ont pas été révisées pour refléter leur inscription dans CODEX STAN 87-1981. Par ailleurs, il y a des dispositions adoptées dans FC 05.1.4 de la NGAA qui n'ont pas été révisées lors de l'exercice d'alignement pour refléter qu'elles ne sont pas autorisées dans les aliments relevant de CODEX STAN 87-1981. Ces dispositions de la NGAA ont été omises par erreur dans CX/FA 16/48/6.

8. La norme pour le halva de tahiné (CODEX STAN 309R-2011) correspond à la catégorie d'aliments 05.2.2 de la NGAA (Confiseries tendres). Cette norme de produit n'a pas été examinée par le CCFA dans le cadre des exercices d'alignement précédents.

Document de travail:

9. Le GTE a envoyé deux circulaires pour demander des observations. Concernant la question examinée en annexe 2, le GTE a reçu les observations soumises par le Brésil, l'Union européenne (UE), le Japon, l'Iran, la Malaisie et la Fédération de Russie (RU). Le présent document contient les propositions de révision des dispositions adoptées dans les sous-catégories de FC 05.0 pour aligner ces dispositions sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires soit actuellement inscrites dans les normes de produits qui correspondent à ces sous-catégories, soit inscrites à l'origine dans les normes de produits avant la révision de ces normes de produits par le CCFA48. Les propositions formulées dans le présent document reposent sur l'approche du consensus en tenant compte de l'alignement sur les normes de produits du Codex correspondantes, du mandat de GTE, et des observations sur les propositions dans la première circulaire soumises par les membres du GTE.

10. Le document de travail pour la deuxième circulaire se divise en deux parties.

-La Partie 1 présente les révisions proposées dans la catégorie d'aliments 0.5 et ses sous-catégories citées dans le tableau 2 de la NGAA.

-La Partie 2 présente les propositions de révisions subséquentes des dispositions citées dans le tableau 3 de la NGAA, ainsi qu'à la section du tableau 3 de la NGAA sur les « Références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA ».

Conventions

11. Les conventions suivantes ont été appliquées pour préparer le présent document:

- Les propositions de révision des dispositions adoptées existantes sont indiquées soit en **caractères gras** soit elles sont ~~biffées~~. Le nouveau texte à ajouter aux dispositions adoptées existantes est indiqué en **caractères gras**. Le texte à supprimer des dispositions adoptées existantes est ~~biffé~~.
- Les notes surlignées en gris sont les nouvelles notes introduites par le CCFA48.

Annexe 2, Partie 1: Révisions des dispositions dans le tableau 2 de la NGAA (Catégorie d'aliments 05.0 et sous-catégories)**Observations générales des membres du GTE sur les propositions concernant l'annexe 2, partie 1:**

Malaisie: Soutient la proposition du GTE de réviser les dispositions adoptées dans le tableau 1 et le tableau de la NGAA.

Iran: Souscrit à l'entière recommandation dans cette annexe.

Propositions spécifiques dans CX/FA 17/49/7:**Catégorie d'aliments No. 05.1.4 (Produits cacaoés et à base de chocolat)⁸**

Normes de produits correspondantes: 87-1981: concerne les régulateurs de l'acidité, les antioxygènes, les agents de charge, les colorants, les émulsifiants, les enrobages, et les édulcorants inscrits dans FC 05.1.4 de la NGAA. Contient aussi certains additifs du tableau 3.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Etape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
Alitame	956	300	161, XS87	Adopté en 2007	Édulcorant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: SIN 956 not used in Customs Union
Aspartame	951	3000	161, 191, Note C	Adopté en 2008	Exaltateur d'arôme, Édulcorant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition seulement pour les produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté, les produits spécialisés
Hydroxyanisole butylé	320	200	15, 130, 444, Note 303	Adopté en 2006	Antioxygène	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE
Hydroxytoluène butylé	321	200	15, 130, 444, Note 303	Adopté en 2006	Antioxygène	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE pour LM=100 mg/kg

⁸ Il convient de noter que la *Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat* (CODEX STAN 87-1981), qui correspond à la catégorie d'aliments 05.1.4, contient des dispositions relatives à l'hydroxyanisole butylé (BHA; SIN 320), l'hydroxytoluène butylé (BHT; SIN 321), au butylhydroquinone tertiaire (TBHQ; SIN 319) et au gallate de propyle (SIN 310). La disposition de la NGAA relative au gallate de propyle se trouve dans la catégorie d'aliments plus large 05.1, alors que les dispositions de la NGAA pour BHA, BHT, et TBHQ se trouvent dans la sous-catégorie 05.1.4. La disposition relative au gallate de propyle a été incluse dans CX/FA 16/48/6, et en tant que telle, la disposition dans la norme de produits a été alignée sur la disposition dans la catégorie d'aliments 05.1 (voir REP 16/FA, Annexe VII, Partie G). Cependant, les dispositions relatives à BHA, BHT et TBHQ ont été omises par erreur dans CX/FA 16/48/6. Par conséquent, les dispositions relatives à ces additifs dans la norme de produit n'ont pas été alignées sur les dispositions de la NGAA dans la catégorie d'aliments 05.1.4. Par conséquent, pour effectuer l'alignement entre CODEX STAN 87-1981 et la NGAA, les recommandations pour l'alignement de BHA, BHT, et TBHQ sont incluses ci-après. Par ailleurs, il y a des dispositions adoptées dans la catégorie d'aliments 05.1.4 de la NGAA qui n'ont pas été alignées sur CODEX STAN 87-1981 pour lesquelles l'emploi n'est pas autorisé dans les aliments normalisés. Ces dispositions de la NGAA ont été omises par erreur dans CX/FA 16/48/6. Par conséquent, pour effectuer l'alignement entre CODEX STAN 87-1981 et la NGAA, les recommandations pour l'alignement de ces dispositions adoptées dans la NGAA (par l'ajout de la note XS87) sont incluses.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Etape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
Cire de carnauba	903	5000	3, XS87	Adopté en 2006	Régulateur de l'acidité, Agent antiagglomérant, Agent de charge, Support, Agent d'enrobage	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE pour LM=500 mg/kg
Huile de ricin	1503	350	XS87	Adopté en 2007	Agent antiagglomérant, Support, Émulsifiant, Agent d'enrobage	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE
Néotame	961	80	161, XS87	Adopté en 2007	Exaltateur d'arôme, Édulcorant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE pour LM=100 mg/kg seulement pour les produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté, les produits spécialisés
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	800	161, XS87	Adopté en 2007	Édulcorant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE seulement pour les produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté, les produits spécialisés
Butylhydroquinone tertiaire	319	200	15, 130, 444, Note 303	Adopté en 2006	Antioxygène	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE

Note 3: Utilisation dans le traitement de surface uniquement.

Note 15: Sur la base des matières grasses ou de l'huile.

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

Note 141: Utilisation dans le chocolat blanc seulement.

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

Note 191: Si utilisé en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), le niveau d'emploi maximal combiné exprimé en tant qu'aspartame ne devrait pas dépasser ce niveau.

Note C: A l'exception des produits conformes à la Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981) à 2000 mg/kg.

Note 303: À l'exception des produits (autre que le chocolat blanc) conformément à la Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981).

Note XS87: À l'exception des produits conformément à la Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981).

Catégorie d'aliments **No. 05.2 (Confiseries, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc. autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4)**

Norme de produits correspondante: **309R-2011** correspond à la sous-catégorie 05.2.2 – autorise seulement les régulateurs de l'acidité et les émulsifiants inscrits dans le tableau 3.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Etape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
Alitame	956	300	161, XS309R	Adopté en 2007	Édulcorant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: SIN 956 n'est pas utilisé dans l'union douanière
Rouge allura AC	129	300	XS309R	Adopté en 2009	Colorant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE pour LM=100 mg/kg
Cire d'abeille	901	GMP	3, XS309R	Adopté en 2001	Support, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE
Benzoates	210-213	1500	13, XS309R	Adopté en 2003	Conservateur	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE
Bleu brillant FCF	133	300	XS309R	Adopté en 2005	Colorant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE pour LM=100 mg/kg
Hydroxyanisole butylé	320	200	15, 130, XS309R	Adopté en 2007	Antioxygène	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE
Hydroxytoluène butylé	321	200	15, 130, XS309R	Adopté en 2007	Antioxygène	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE pour LM=100 mg/kg
Cire de candelilla	902	GMP	3, XS309R	Adopté en 2001	Support, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Épaississant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE
Caramel III – caramel à l'ammoniaque	150c	50,000	XS309R	Adopté en 2012	Colorant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Ne souscrit pas à la proposition. La LM est trop élevée. DJA (0-200 mg/kg pc) La DJA sera atteinte avec une portion de 240 g du produit
Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal	150d	50,000	XS309R	Adopté en 2012	Colorant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Ne souscrit pas à la proposition. La LM est trop élevée. DJA (0-200 mg/kg pc) La DJA sera atteinte avec une portion de 240 g du produit
Carmins	120	300	XS309R	Adopté en 2005	Colorant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Ne souscrit pas à la proposition. La DJA pour SIN120 est de 0-5 mg/kg pc. Donc 1 kg de produit alimentaire x 60 kg

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Etape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
							pc contient 300 mg de carmins.
Cire de carnauba	903	5000	3, XS309R	Adopté en 2006	Régulateur de l'acidité, Agent antiagglomérant, Agent de charge, Support, Agent d'enrobage	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Ne souscrit pas à la proposition. La DJA pour SIN120 est de 0-7 mg/kg pc. Donc 1 kg de produit alimentaire x 60 kg pc contient 420 mg de cire carnauba. La LM est trop élevée
Carotènes, bêta-, légumes	160a(ii)	500	XS309R	Adopté en 2005	Colorant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Les carotènes et les caroténoïdes sont des compléments d'activité biologique avec un niveau adéquat établi de consommation – 5 mg/par jour/personne. La LM est trop élevée
Caroténoïdes	160a(i), a(iii), e, f	100	XS309R	Adopté en 2009	Colorant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Les carotènes et les caroténoïdes sont des compléments d'activité biologique avec un niveau adéquat établi de consommation – 5 mg/par jour/personne. La LM est trop élevée
Huile de ricin	1503	500	XS309R	Adopté en 2007	Agent antiagglomérant, Support, Émulsifiant, Agent d'enrobage	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: DJA (0-0.7 mg/kg pc) La LM est trop élevée
Cyclamates	952(i), (ii), (iv)	500	17, 156, 161, XS309R	Adopté en 2007	Édulcorant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE seulement pour les produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté, les produits spécialisés
Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	472e	10,000	XS309R	Adopté en 2005	Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE
Vert solide FCF	143	100	XS309R	Adopté en 2009	Colorant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE
Hydroxybenzoates, para-	214, 218	1000	27, XS309R	Adopté en 2012	Conservateur	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE pour LM=300
Indigotine (carmines d'indigo)	132	300	XS309R	Adopté en 2009	Colorant	Réviser la disposition adoptée tel que	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Etape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
						proposé	
Oxydes de fer	172(i)-(iii)	200	XS309R	Adopté en 2005	Colorant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE
Cire microcristalline	905c(i)	GMP	3, XS309R	Adopté en 2001	Antifoaming agent, Agent d'enrobage	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE
Huile minérale, viscosité élevée	905d	2000	3, XS309R	Adopté en 2004	Antifoaming agent, Agent d'enrobage	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE
Néotame	961	330	158, 161, XS309R	Adopté en 2007	Exaltateur d'arôme, Édulcorant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: DJE du néotame (0-2 mg/kg pc) La LM est trop élevée
Phosphates	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2200	33, XS309R	Adopté en 2012	Régulateur de l'acidité, Agent antiagglomérant, Antioxygène, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Agent affermissant, Agent de traitement de la farine, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE
Polydiméthylsiloxane	900a	10	XS309R	Adopted 1999	Agent antiagglomérant, Antifoaming agent, Émulsifiant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE
Esters polyglycéroliques d'acides gras	475	2000	Note 367, XS309R	Adopté en 2016	Émulsifiant, Stabilisant	Maintenir tel qu'adopté	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE
Esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interestérifié	476	3000	XS309R	Adopté en 2016	Émulsifiant	Maintenir tel qu'adopté	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Etape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
Polysorbates	432-436	1000	XS309R	Adopté en 2007	Émulsifiant, Stabilisant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE
Ponceau 4R (cochenille rouge A)	124	300	161, XS309R	Adopté en 2008	Colorant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE
Gallate de propyle	310	200	15, 130, XS309R	Adopté en 2001	Antioxygène	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE
Alginate de propylène glycol	405	5000	XS309R	Adopté en 2016	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gelling agent, Stabilisant, Épaississant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE
Esters de propylène glycol d'acides gras	477	5000	XS309R	Adopté en 2001	Émulsifiant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE
Riboflavines	101(i), (ii)	1000	XS309R	Adopté en 2005	Colorant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE Brésil: le numéro SIN 101 (iii) de l'additif manque
Saccharines	954(i)-(iv)	500	161, 163, XS309R	Adopté en 2007	Édulcorant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE seulement pour les produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté, les produits spécialisés
Gomme-lacque, blanche	904	GMP	3, XS309R	Adopté en 2001	Agent d'enrobage	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE
Diacétate de sodium	262(ii)	1000	XS309R	Adopté en 2016	Régulateur de l'acidité, Conservateur, Séquestrant	Retain as adopted	UE: Soutient la proposition du GTE
Sorbates	200-203	1000	42, XS309R	Adopté en 2012	Conservateur	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE
Lactylates de stéaryl	481(i), 482(ii)	5000	XS309	Adopté en 2016	Émulsifiant, Agent de traitement de la farine,	Retain as adopted	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Etape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
					Agent moussant, Stabilisant		
Glucosides de stéviol	960	700	26, 199, XS309R	Adopté en 2012	Édulcorant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE seulement pour les produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté, les produits spécialisés
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	1800	161, 164, XS309R	Adopté en 2008	Édulcorant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE pour LM=800 mg/kg seulement pour les produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté, les produits spécialisés
Sucroglycérides	474	5000	Note 348, XS309R	Adopté en 2016	Émulsifiant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE
Esters de saccharose d'acides gras	473	5000	Note 348, XS309R	Adopté en 2016	Émulsifiant, Agent moussant, Agent d'enrobage, Stabilisant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE
Oligoesters de saccharose de type I et de type II	473a	5000	Note 348, XS309R	Adopté en 2016	Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE
Jaune soleil FCF	110	300	161, XS309R	Adopté en 2008	Colorant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Il est nécessaire de prendre en considération la combinaison possible de SIN122, SIN 110, SIN 155, SIN124. En combinaison, la LM pour ces additifs ne devraient pas dépasser 50 mg/kg
Tartrates	334; 335(ii)	2000	45, XS309R	Adopté en 2016	Régulateur de l'acidité, Antioxygène, Sel émulsifiant, Exaltateur d'arôme, Séquestrant, Stabilisant	Retain as adopted	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE Brésil: Le numéro SIN 337 de l'additif manque
Butylhydroquinone tertiaire	319	200	15, 130, XS309R	Adopté en 2006	Antioxygène	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE
Tocophérols	307a, b, c	500	15, XS309R	Adopté en 2016	Antioxygène	Retain as adopted	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE

Note 1: En tant qu'acide adipique

Note 3: Utilisation dans le traitement de surface uniquement.

Note 13: En tant qu'acide benzoïque.

Note 15: Sur la base des matières grasses ou de l'huile.

Note 17: En tant qu'acide cyclamique.

Note 26: En tant qu'équivalents de stéviol.

Note 27: En tant qu'acide para-hydroxybenzoïque.

Note 33: En tant que phosphore.

Note 42: En tant qu'acide ascorbique

Note 45: En tant qu'acide tartrique.

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

Note 156: À l'exception des micro-édulcorants et des menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 2 500 mg/kg.

Note 158: À l'exception des micro-édulcorants et des menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 1 000 mg/kg.

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

Note 163: À l'exception des micro-édulcorants et des menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 3 000 mg/kg.

Note 164: À l'exception des micro-édulcorants et des menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 30 000 mg/kg.

Note 199: À l'exception des micro-édulcorants et des menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 6 000 mg/kg en tant qu'équivalents de stéviol.

Note 348: Seul ou en combinaison: esters de saccharose d'acides gras (SIN 473), oligoesters de sucrose de type I et type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474).

Note 367: Pour un emploi à 10 000 mg/kg dans les confiseries contenant moins de 10% d'huile.

Note XS309R: À l'exception des produits non conformes à la Norme pour régionale Codex pour le HalwaTahiné (CODEX STAN 309R-211).

RU: (NOTE) - colorants (SIN122, INS129, SIN E160e, INS160f, INS110, INS104),INS142,INS143,INS132,INS120,INS155, INS100, INS160d, INS161b, INS124, INS133, SIN 131, SIN 102, SIN 151) utilisés individuellement ou en combinaison

Catégorie d'aliments No. 05.2.2 (Confiseries tendres)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Etape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
Acésulfame potassium	950	1000	157, 161, 188, XS309R	Adopté en 2007	Exaltateur d'arôme, Édulcorant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE pour LM=500 mg/kg seulement pour les produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté, les produits spécialisés Cependant, il est nécessaire de prendre en considération les cas où SIN 950 et SIN 951 sont utilisés en combinaison
Aspartame	951	3000	148, 161, XS309R	Adopté en 2008	Exaltateur d'arôme, Édulcorant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE pour LM=500 mg/kg seulement pour les produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté, les produits spécialisés Cependant, il est nécessaire de prendre en considération les cas où SIN 950 et SIN 951 sont utilisés en combinaison

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Etape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques	141(i), (ii)	100	XS309R	Adopté en 2009	Colorant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE
Extrait de peau de raisin	163(ii)	1700	181, XS309R	Adopté en 2012	Colorant	Réviser la disposition adoptée tel que proposé	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE
Poly-1-décène hydrogéné	907	2000	XS309R	Adopté en 2016	Agent d'enrobage	Retain as adopted	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE

Note 148: À l'exception des mini-bonbons et des bonbons menthe pour haleine fraîche à 10 000 mg/kg.

Note 157: À l'exception des micro-édulcorants et des menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 2 000 mg/kg.

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

Note 181: En tant qu'anthocyanine.

Note 188: Si utilisé en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), le niveau d'emploi maximal combiné exprimé en tant que potassium d'acésulfame ne devrait pas dépasser ce niveau.

Note XS309R: À l'exception des produits non conformes à la Norme pour régionale Codex pour le HalwaTahiné (CODEX STAN 309R-211).

Annexe 2, Partie 2: Révisions au tableau 3 subséquentes

1) Les quatre normes apparentées au chocolat et aux produits cacaoités (CODEX STAN 86-1981, 87-1981, 105-1981, et 141-1983) et qui ont déjà été alignées sur le tableau 3. Par conséquent, les révisions subséquentes du tableau 3 pour ce qui est de la présente question sont limitées à l'alignement de la *Norme régionale pour le halva de tahiné* (CODEX STAN 309R-2011).

2) Les propositions de révisions subséquentes du tableau 3 peuvent être divisées en deux groupes: 1) celles qui concernent les propositions relatives à certains additifs alimentaires dans la partie principale du tableau 3 pour les additifs du tableau 3 autorisés par CODEX STAN 309R-2011; et 2) celles qui concernent la section du tableau 3 de la NGAA sur les « Références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA ». Le groupe 1 contient les propositions A et B qui sont deux propositions différentes sur l'approche à adopter pour les révisions subséquentes des dispositions relatives à certains additifs alimentaires dans la partie principale du tableau 3. Le groupe 2 contient les propositions C qui sont spécifiques à la section du tableau 3 sur les « Références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA » et est indépendant de la décision du GTE sur les propositions A et B.

Groupe 1) Propositions concernant CODEX STAN 309R-2011 et les dispositions relatives à certains additifs alimentaires dans la partie principale du tableau 3

3) Les « Principes établis qui ont orienté la direction et le développement de l'arbre de décision »⁹ présentent la pratique actuelle pour aligner le tableau 3 de la NGAA sur les dispositions relatives aux additifs du tableau 3 dans les normes de produits. Cela implique les révisions de deux sections du tableau 3: la partie principale du tableau 3, et la section du tableau 3 sur les « Références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA ».

- La partie principale du tableau 3 présente les dispositions relatives aux additifs du tableau 3 qui incluent, entre autres informations, une cinquième colonne (« Acceptable, y compris les aliments conformes aux normes de produits suivantes ») qui énumère les normes de produits dans lesquelles l'emploi de l'additif alimentaire est acceptable. C'est la liste des normes de produits pour les dispositions relatives aux additifs du tableau 3 pertinents qui est révisée pour refléter l'emploi de l'additif du tableau 3 dans une norme de produits spécifique.
- La section du tableau 3 de la NGAA sur les « Références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA » informe si une norme de produits: autorise tous les additifs du tableau 3; limite les additifs du tableau 3 à ceux ayant certaines catégories fonctionnelles telles que citées dans la partie principale du tableau 3. L'information sur la section du tableau 3 de la NGAA sur les « Références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA » est organisée par catégories d'aliments qui ne sont pas inscrits dans l'appendice du tableau 3.

Bien que les « Principes établis qui ont orienté la direction et le développement de l'arbre de décision » contiennent une orientation spécifique quant à la manière de réviser la section du tableau 3 de la NGAA sur les « Références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA », ils ne contiennent pas d'orientation spécifique sur la manière de réviser ou s'il faut réviser la partie principale du tableau 3 quand la norme de produits autorise tous les additifs du tableau 3 ou limite les additifs du tableau 3 à ceux ayant certaines des catégories fonctionnelles.

4) Comme les normes de produits à l'étude autorisent l'emploi des additifs du tableau 3 dans certaines circonstances, le GTE a examiné les propositions de réviser le tableau 3 pour évaluer l'emploi des additifs du tableau 3 dans ces normes de produits. Dans la première circulaire du GTE, il a été noté que CODEX STAN 309R-2011 autorise tout additif du tableau 3 ayant la fonction technologique de « régulateur de l'acidité » ou « émulsifiant ». Concernant la révision subséquente des dispositions apparentées pour les additifs alimentaires pertinents dans la partie principale du tableau 3, la première circulaire a poursuivi la pratique établie par l'alignement de CODEX STAN 117-1981. CODEX STAN 117-1981 autorise l'emploi de tout additif du tableau 3 ayant la fonction technologique de régulateur de l'acidité, agent antiagglomérant, agent antimoussant, antioxygène, colorant, émulsifiant, exaltateur d'arôme, humectant, gaz d'emballage, conservateur, stabilisant, édulcorant et épaississant. Quand le CCFA a aligné Codex Stan 117-1981 sur la NGAA, il a inclus « CS 117-1981 » dans la liste des normes de produits acceptables dans la partie principale du tableau 3 pour chaque disposition ayant un de ces effets technologiques. Par conséquent, la première circulaire a proposé d'inclure « CS 309R-2011 dans la liste des normes de produits acceptables dans la partie principale du tableau 3 pour chaque disposition ayant l'effet technologique de « régulateur de l'acidité » ou « émulsifiant ».

⁹ CX/FA 16/48/6, Annexe 1.

5) En réponse à la première circulaire, plusieurs membres du GTE ont noté que la pratique d'inscrire chaque norme de produits pour chaque disposition dans la partie principale du tableau 3 rendra éventuellement le tableau 3 si long qu'il sera inutilisable. Par conséquent, la deuxième circulaire a examiné la proposition d'inscrire les normes de produits pour certaines dispositions dans la partie principale du tableau 3 seulement quand l'additif est spécifiquement inscrit dans la norme de produits, et de renvoyer à la section de référence du tableau 3 pour les normes de produits qui autorise tout additif du tableau 3 ayant catégorie fonctionnelle spécifique. Cependant, le Président du GTE a également noté que cette proposition affecterait aussi le mandat du GTE sur l'alignement.

6) Par conséquent, le Président du GTE formule les propositions suivantes:

Proposition A: Demander au GTE sur l'alignement de considérer une approche révisée pour l'inscription des normes de produits correspondantes dans le tableau 3

La proposition est de demander au GTE sur l'alignement de considérer une approche révisée pour l'inscription des normes de produits correspondantes dans le tableau 3 – à savoir, d'inscrire les normes de produits pour les dispositions spécifiques dans la partie principale du tableau 3 seulement quand l'additif est spécifiquement inscrit dans la norme de produits, et de renvoyer à la section du tableau 3 sur les « Références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA » (la section du tableau sur les « Références ») pour les normes de produits qui autorisent soit tout additif du tableau 3 d'une façon générale, soit tout additif du tableau 3 d'une catégorie fonctionnelle spécifique. Le résultat de cette proposition est que les dispositions relatives aux additifs dans la partie principale du tableau 3 ne contiendraient pas les normes de produits qui autorisent les catégories générales d'additifs alimentaires. Ces normes de produits ne seraient inscrites que dans la section du tableau 3 sur les « Références ». La partie principale du tableau 3 ne contiendrait que la norme de produits correspondant à un additif spécifique si cette norme de produits n'autorise que certains additifs du tableau 3. Cette proposition impliquerait de:

- Considérer la révision des « Principes établis qui ont orienté la direction et le développement de l'arbre de décision » pour refléter la nouvelle approche.
- Considérer la révision du titre de la cinquième colonne du tableau 3 « Acceptable, y compris les aliments conformes aux normes de produits suivantes » pour refléter la nouvelle approche. Une proposition de révision initiale du titre est: « Autorisation spécifique dans les normes de produits suivantes * » avec une note de bas de page explicative « * Cette colonne contient les normes de produits qui autorisent certains additifs du tableau 3. Si une norme de produit autorise les additifs du tableau 3 d'une façon générale ou sur la base d'une catégorie fonctionnelle, cette information est contenue dans la section du tableau 3 sur les Références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA ».
- Analyser les normes de produits existantes contenues dans la cinquième colonne du tableau 3 (« Acceptable, y compris les aliments conformes aux normes de produits suivantes ») pour déterminer s'il en est qui renvoient aux normes de produits qui autorisent les additifs du tableau 3 sur la base de la catégorie fonctionnelle (exemple actuel: CS 117-1981).

Proposition B: Comme mesure provisoire, réviser les dispositions relatives aux additifs ayant la fonction d'« émulsifiant » ou de « régulateur de l'acidité » dans le tableau 3 pour inclure « CS 309R-2011 »

Comme mesure provisoire pendant que le GTE sur l'alignement examine la proposition A, le Président du GTE recommande au CCFA de poursuivre l'approche existante et d'ajouter « CS 309R-2011 » à la liste des normes de produits acceptables dans le tableau 3 pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires ayant la fonction technologique d'« émulsifiant » ou de « régulateur de l'acidité » conformément au tableau ci-dessous:

SIN No.	Additif	Catégorie fonctionnelle SIN	Étape	Année	Acceptable, dans les aliments conformes aux normes de produits suivantes	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
260	ACIDE ACÉTIQUE (GLACIAL)	Régulateur de l'acidité, Conservateur	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE
472a	ESTERS	Émulsifiant,	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la	UE: Soutient la proposition du

SIN No.	Additif	Catégorie fonctionnelle SIN	Étape	Année	Acceptable, dans les aliments conformes aux normes de produits suivantes	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
	GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE ACETIQUE ET D'ACIDES GRAS	Séquestrant, Stabilisant				proposition	GTE
1422	ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
1414	PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE
1451	AMIDON OXYDÉ ACÉTYLÉ	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	8	2005	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE
1401	AMIDON TRAITÉ AUX ACIDES	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE
406	AGAR-AGAR	Agent de charge, Support, <u>Émulsifiant</u> , Gelling agent, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS96-1981, CS97-1981, CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE RU: Soutient la proposition du GTE
400	ACIDE ALGINIQUE	Agent de charge, Support, <u>Émulsifiant</u> , Agent moussant, Gelling agent, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS105-1981, CS117-198, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
1402	AMIDON TRAITÉ AUX ALCALIS	<u>Émulsifiant</u> , Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE

SIN No.	Additif	Catégorie fonctionnelle SIN	Étape	Année	Acceptable, dans les aliments conformes aux normes de produits suivantes	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
403	ALGINATE D'AMMONIUM	Agent de charge, Support, <u>Émulsifiant</u> , Agent moussant, Agent gelifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
503(i)	CARBONATE D'AMMONIUM	<u>Régulateur de l'acidité</u> , Agent levant	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
503ii	CARBONATE ACIDE D'AMMONIUM	Régulateur de l'acidité, Agent levant	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
527	HYDROXYDE D'AMMONIUM	Régulateur de l'acidité	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
300	ACIDE ASCORBIQUE, L-	Régulateur de l'acidité, Antioxygène, Agent de traitement de la farine, Séquestrant	8	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
1403	AMIDON BLANCHI	<u>Émulsifiant</u> , Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
263	ACÉTATE DE CALCIUM	<u>Régulateur de l'acidité</u> , Conservateur, Stabilisant	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
170i	CARBONATE DE CALCIUM	<u>Régulateur de l'acidité</u> , Agent antiagglomérant, Colorant, Agent affermissant, Agent de traitement de la farine, Stabilisant	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981 (anticaking agents in dehydrated products only), CS141-1983, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
578	GLUCONATE DE CALCIUM	<u>Régulateur de l'acidité</u> , Agent affermissant,	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE

SIN No.	Additif	Catégorie fonctionnelle SIN	Étape	Année	Acceptable, dans les aliments conformes aux normes de produits suivantes	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
		Séquestrant					
526	HYDROXYDE DE CALCIUM	Régulateur de l'acidité, Agent affermissant	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
327	LACTATE DE CALCIUM	Acidity Regulator, Emulsifying Salt, Agent de traitement de la farine, Agent affermissant, Épaississant	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
352(ii)	MALATE DE CALCIUM, DL-	Régulateur de l'acidité	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
529	OXYDE DE CALCIUM	Régulateur de l'acidité, Agent de traitement de la farine	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
516	SULFATE DE CALCIUM	Régulateur de l'acidité, Agent affermissant, Agent de traitement de la farine, Séquestrant, Stabilisant	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
410	GOMME DE CAROUBE	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
407	CARRAGHÉNANE	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Gelling agent, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS96-1981, CS97-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
427	GOMME DE CASSIA	Émulsifiant, Gelling agent, Stabilisant, Épaississant	8	2012	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
330	ACIDE CITRIQUE	Régulateur de l'acidité, Antioxygène, Agent de rétention de la	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE

SIN No.	Additif	Catégorie fonctionnelle SIN	Étape	Année	Acceptable, dans les aliments conformes aux normes de produits suivantes	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
		couleur, Séquestrant					
472c	ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	Antioxygène, Émulsifiant, Agent de traitement de la farine, Séquestrant, Stabilisant	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
1400	DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	Support, Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
1412	PHOSPHATE DE DIAMIDON	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
467	ÉTHYL-HYDROXYÉTHYL CELLULOSE	Emulsifier, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
297	ACIDE FUMARIQUE	Régulateur de l'acidité	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
418	GOMME GELLANE	Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011	Remove listing of CS 309R-2011	Brésil, UE, Japon: La gomme gellane n'exerce pas la fonction d'émulsifiant ni de régulateur de l'acidité et CS-309R-2011 n'autorise que les régulateurs de l'acidité et les émulsifiants tels qu'inscrits dans le tableau 3
575	GLUCONO DELTA-LACTONE	Régulateur de l'acidité, Agent levant, Stabilisant	8	1999	CS89-1981, CS98-1981, CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
412	GOMME GUAR	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
414	GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE

SIN No.	Additif	Catégorie fonctionnelle SIN	Étape	Année	Acceptable, dans les aliments conformes aux normes de produits suivantes	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
507	ACIDE HYDROCHLORIQUE	Régulateur de l'acidité	8	1999	CS 98-1981 CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient l'ajout de CS 309R-2011 Japon: « CS98-1981 » est inscrite mais il s'agit d'une erreur car la norme n'autorise pas les régulateurs d'acidité. SIN est acceptable pour les aliments conformes à « CS117-1981 »
463	HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	Émulsifiant, Agent moussant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
1442	PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	Agent antiagglomérant, Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS117-1981 (anticaking agents in dehydrated products only) , CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
464	HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	Agent de charge, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
1440	AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
416	GOMME KARAYA	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
425	FARINE DE KONJAC	Support, Émulsifiant, Gelling agent, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
270	ACIDE LACTIQUE, L-, D- ET DL-	Régulateur de l'acidité	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
472b	ESTERS	Émulsifiant,	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la	UE: Soutient la proposition du

SIN No.	Additif	Catégorie fonctionnelle SIN	Étape	Année	Acceptable, dans les aliments conformes aux normes de produits suivantes	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
	GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	Séquestrant, Stabilisant				proposition	GTE
966	LACTITOL	Émulsifiant, Édulcorant, Épaississant	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
322(i)	LÉCITHINE	Antioxygène, <u>Émulsifiant</u>	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
504i	CARBONATE DE MAGNÉSIUM	<u>Régulateur de l'acidité</u> , Agent antiagglomérant, Colorant retention agent	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981 (anticaking agents in dehydrated products only), CS141-1983, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
580	GLUCONATE DE MAGNÉSIUM	Régulateur de l'acidité, Agent affermissant, Exaltateur d'arôme	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
528	HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	Régulateur de l'acidité, Colorant retention agent	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
504(ii)	HYDROXYDE DE CARBONATE DE MAGNÉSIUM	Régulateur de l'acidité, Agent antiagglomérant, Support, Colorant retention agent	8	1999	CS117-1981 (<i>anticaking agents in dehydrated products only</i>), CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE Japon: La note « Agents antiagglomérants dans les produits déshydratés seulement » a été omise dans la présente version.
329	LACTATE DE MAGNÉSIUM, DL-	Régulateur de l'acidité, Agent de traitement de la farine	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
530	OXYDE DE MAGNÉSIUM	Anticaking agent, Régulateur de l'acidité	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981 (anticaking agents in dehydrated products only), CS141-1983, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
470(iii)	STÉARATE DE MAGNÉSIUM	Anticaking agent, Émulsifiant, Épaississant	8	2016	CS117-1981 (anticaking agents in dehydrated products only), CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
296	ACIDE MALIQUE, DL-	Régulateur de	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la	UE: Soutient la proposition du

SIN No.	Additif	Catégorie fonctionnelle SIN	Étape	Année	Acceptable, dans les aliments conformes aux normes de produits suivantes	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
		l'acidité				proposition	GTE
965(i)	MALTITOL	Agent de charge, <u>Émulsifiant</u> , Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
965(ii)	SIROP DE MALTITOL	Agent de charge, <u>Émulsifiant</u> , Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
461	MÉTHYL-CELLULOSE	Agent de charge, <u>Émulsifiant</u> , Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
465	MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	<u>Émulsifiant</u> , Agent moussant, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
460(i)	CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	Agent antiagglomérant, Agent de charge, Support, <u>Émulsifiant</u> , Agent moussant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS105-1981, CS117-1981 (anticaking agents in dehydrated products only) , CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
471	MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	Agent antimoussant, <u>Emulsifier</u> , Stabilisant	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
1410	PHOSPHATE DE MONOAMIDON	<u>Émulsifiant</u> , Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
1404	AMIDON OXYDÉ	<u>Émulsifiant</u> , Stabilisant,	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE

SIN No.	Additif	Catégorie fonctionnelle SIN	Étape	Année	Acceptable, dans les aliments conformes aux normes de produits suivantes	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
		Épaississant					
440	PECTINES	Émulsifiant, Agent gélifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS87-1981, CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
1413	PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
261i	ACÉTATE DE POTASSIUM	Régulateur de l'acidité, Conservateur	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
402	ALGINATE DE POTASSIUM	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Agent gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS96-1981, CS97-1981, CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
501(i)	CARBONATE DE POTASSIUM	Régulateur de l'acidité, Stabilisant	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
332(i)	CITRATE ACIDE DE POTASSIUM	Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
577	GLUCONATE DE POTASSIUM	Régulateur de l'acidité, Séquestrant	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
501(ii)	CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	Régulateur de l'acidité, Agent levant, Stabilisant	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
515(ii)	SULFATE ACIDE DE POTASSIUM	Régulateur de l'acidité	8	2014	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition to remove SIN 515(ii)	UE, Japon: n'est pas actuellement dans le tableau 3; aucune norme JECFA n'existe; le No. SIN est 515(ii)

SIN No.	Additif	Catégorie fonctionnelle SIN	Étape	Année	Acceptable, dans les aliments conformes aux normes de produits suivantes	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
525	HYDROXYDE DE POTASSIUM	Régulateur de l'acidité	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
326	LACTATE DE POTASSIUM	Régulateur de l'acidité, Antioxygène, Émulsifiant, Humectant	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
515(i)	SULAFTE DE POTASSIUM	Régulateur de l'acidité	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
460ii	CELLULOSE EN POUDRE	Agent antiagglomérant, Agent de charge, <u>Émulsifiant</u> , Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS105-1981, CS117-1981 (anticaking agents in dehydrated products only) , CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
407a	ALGUE UECHÉMA TRANSFORMÉE	Agent de charge, Support, <u>Émulsifiant</u> , Gelling agent, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	8	2001	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
470i	SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	Agent antiagglomérant, <u>Émulsifiant</u> , Stabilisant	8	1999	CS117-1981 (anticaking agents in dehydrated products only) , CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
470ii	SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	Agent antiagglomérant, Émulsifiant, Stabilisant	8	1999	CS117-1981 (anticaking agents in dehydrated products only) , CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
262i	ACÉTATE DE SODIUM	<u>Régulateur de l'acidité</u> , Conservateur, Séquestrant	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
401	ALGINATE DE SODIUM	Agent de charge,	8	1999	CS96-1981, CS97-1981, CS117-1981,	Soutient la	UE: Soutient la proposition du

SIN No.	Additif	Catégorie fonctionnelle SIN	Étape	Année	Acceptable, dans les aliments conformes aux normes de produits suivantes	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
		Support, <u>Émulsifiant</u> , Agent moussant, Gelling agent, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant			CS309R-2011	proposition	GTE
500(i)	CARBONATE DE SODIUM	<u>Régulateur de l'acidité</u> , Agent antiagglomérant, Agent levant, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981 (anticaking agents in dehydrated products only), CS141-1983, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
466	CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	Agent de charge, <u>Émulsifiant</u> , Agent affermissant, Gelling agent, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
331(i)	CITRATE BIACIDE DE SODIUM	<u>Régulateur de l'acidité</u> , <u>Émulsifiant</u> , Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	8	1999	CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981, CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
350(ii)	MALATE DE SODIUM, DL-	Régulateur de l'acidité, Humectant	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
365	FUMARATES DE SODIUM	Régulateur de l'acidité	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
500(ii)	CARBONATE ACIDE DE SODIUM	Régulateur de l'acidité, Agent antiagglomérant, Agent levant, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981 (anticaking agents in dehydrated products only), CS141-1983, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
350(i)	MALATE ACIDE DE	Régulateur de	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la	UE: Soutient l'ajout de CS

SIN No.	Additif	Catégorie fonctionnelle SIN	Étape	Année	Acceptable, dans les aliments conformes aux normes de produits suivantes	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
	SODIUM, DL-	l'acidité, Humectant				proposition	309R-2011 Japon: « CS98-1981 » est inscrite mais il s'agit d'une erreur car la norme n'autorise pas les régulateurs de l'acidité. SIN 507 est acceptable dans les aliments conformes à « CS117-1981 »
514(ii)	SULFATE ACIDE DE SODIUM	Régulateur de l'acidité	8	2012	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
524	HYDROXYDE DE SODIUM	Régulateur de l'acidité	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
325	LACTATE DE SODIUM	Régulateur de l'acidité, Antioxygène, Agent de charge, Émulsifiant, Emulsifying Salt, Humectant, Épaississant	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
500(iii)	SESQUICARBONATE DE SODIUM	Régulateur de l'acidité, Agent antiagglomérant, Agent levant	8	1999	CS117-1981 (anticaking agents in dehydrated products only), CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
514(i)	SULFATE DE SODIUM	Régulateur de l'acidité	8	2001	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
1420	ACÉTATE D'AMIDON	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
1450	SUCCINATE OCTÉNYLIQUE SODIQUE D'AMIDON	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
1405	AMIDONS TRAITÉS AUX ENZYMES	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
413	GOMME ADRAGANTE	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
1518	TRACÉTINE	Support, Emulsifer,	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la	UE: Soutient la proposition du

SIN No.	Additif	Catégorie fonctionnelle SIN	Étape	Année	Acceptable, dans les aliments conformes aux normes de produits suivantes	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
		Humectant				proposition	GTE
380	CITRATE DE TRIAMMONIUM	Régulateur de l'acidité	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
333(iii)	CITRATE DE TRICALCIUM	Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Agent affermissant, Séquestrant, Stabilisant	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
332(ii)	CITRATE TRIPOTASSIQUE	Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	8	1999	CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
331(iii)	CITRATE TRISODIQUE	Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	8	1999	CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981, CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
415	GOMME XANTHANE	Émulsifiant, Agent moussant, Stabilisant, Épaississant	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE
967	XYLITOL	Émulsifiant, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS309R-2011	Soutient la proposition	UE: Soutient la proposition du GTE

Question 2) Proposition concernant l'alignement de CODEX STAN 309R-2011 dans les « Références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA ».

7) Les aliments qui correspondent à la *Norme pour le halva de tahiné* (CODEX STAN 309R-2011) sont inclus dans la catégorie d'aliments 05.2.2 (Confiseries tendres). La section pour les additifs alimentaires dans CODEX STAN 309R-2011 contient une référence générale à la NGAA. Tel que noté ci-dessus, la catégorie-parent 05.2 (Confiseries, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc. autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4), et par conséquent sa sous-catégorie 05.2.2, **ne sont pas** incluses dans l'annexe du tableau 3. Par conséquent, CODEX STAN 309R-2011 ne devrait pas être incluse dans la section du tableau 3 pour les « Références aux normes de produits ».

Proposition C) section du tableau 3 de la NGAA « Références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA ».

Réviser la section du tableau 3 de la NGAA « Références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA » comme suit

05.2.2	Confiseries tendres
	Régulateurs de l'acidité et émulsifiants inscrits dans le tableau 3 sont acceptables à l'emploi dans les aliments conformes à cette norme
Norme Codex	<i>Norme pour le halva de tahiné</i> (CODEX STAN 309R-2011)

Annexe 3: Demande d'informations sur les niveaux d'emploi et la justification technique pour l'emploi des benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4 (Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées)

1. Parmi les sujets à traiter, le CCFA48 a demandé au GTE sur la NGAA pour le CCFA49 de:¹
- Demander des informations sur les niveaux d'emploi et la justification technologique pour l'emploi des benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4

Introduction:

2. Le CCFA48 a diminué la limite maximale (LM) pour le groupe d'additifs alimentaires Benzoates² pour l'emploi en tant que conservateur dans la catégorie d'aliments 14.1.4 (Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées) de 600 mg/kg (avec la note 123 « A l'exception de l'emploi dans les boissons ayant un pH supérieur à 3,5 à 1000 mg/kg »), à 250 mg/kg et supprimé la note 123.³ Cette révision était fondée sur la recommandation dans CX/FA 16/48/3 selon laquelle le CCFA48 a examiné la faisabilité de réduire la LM pour les benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4. La recommandation dans CX/FA 16/48/3 faisait suite à l'estimation de l'exposition aux benzoates menée par le 80^{ème} JECFA.⁴

3. Quand le CCFA48 a noté que la LM de 600 mg/kg pour les benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4 n'était pas appropriée, il a également noté que toute réduction proposée de la LM devait tenir compte des données nationales, du besoin technologique, et de la nécessité de protéger la santé des consommateurs.⁵ De ce fait, le CCFA48 a diminué la LM pour les benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4 à titre provisoire, jusqu'au CCFA49, et est convenu de demander des informations sur les niveaux d'emploi, la justification technologique, et l'exposition aux benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4 dans le cadre de GTE sur la NGAA.⁶ Sur la base de ces données supplémentaires, et des travaux du présent GTE, le 49^{ème} CCFA s'emploiera à finaliser la disposition relative aux benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4 et à supprimer la note provisoire. La disposition provisoire actuelle relative aux benzoates dans la NGAA dans la catégorie d'aliments 14.1.4 est comme suit:

BENZOATES			
Acide benzoïque	SIN 210	Catégorie fonctionnelle:	Conservateur
Benzoate de sodium	SIN 211	Catégorie fonctionnelle:	Conservateur
Benzoate de potassium	SIN 212	Catégorie fonctionnelle:	Conservateur
Benzoate de calcium	SIN 213	Catégorie fonctionnelle:	Conservateur
Catégorie d'aliments No	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
14.1.4	Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	250 mg/kg	13 et 301

Note 13: En tant qu'acide benzoïque.

Note 301: Limite maximale provisoire jusqu'au CCFA49.

¹ REP 16/FA, par. 101.

² Le groupe d'additifs alimentaires des benzoates comprend l'acide benzoïque (SIN 210), le benzoate de sodium (SIN 211), le benzoate de potassium (SIN 212), et le benzoate de calcium (SIN 213).

³ REP 16/FA, par. 20-23.

⁴ Evaluation de certains additifs alimentaires et contaminants (Dix-huitième rapport du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires) Série des rapports techniques OMS, No. 990, 2014.

⁵ REP 16/FA, par. 21.

⁶ REP 16/FA, par. 23 et 101.

Historique:

4. Une dose journalière admissible de groupe (DJA) de 0-5 mg/kg de poids corporel, exprimée en tant qu'acide benzoïque, a été établie lors du 46^{ème} JECFA en 1997 sur la base du niveau sans effet nocif observé à la dose la plus élevée (500 mg/kg pc) testée dans une étude à long terme sur les rats.^{7,8} Le 36^{ème} Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC36) en 2004 a recommandé l'adoption d'une disposition pour les benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4 avec une LM de 600 mg/kg, en tant que benzoates, avec l'inclusion de la note 123 (« A l'exception de l'emploi dans les boissons ayant un pH supérieur à 3,5 à 1000 mg/kg »).⁹ La 27^{ème} Commission du Codex Alimentarius (CAC27) (2004) a adopté la disposition recommandée par le CCFAC36, cependant, la LM a été adoptée à titre provisoire sur la base de l'inclusion de la note 301 (« Limite maximale provisoire ») étant entendu qu'un examen serait mené par le CCFAC dans les trois ans, et que des informations complètes sur les niveaux d'emploi des benzoates dans les différents types d'aliments, les résultats des études sur l'ingestion (notamment chez les enfants), et tout autre information pertinente seraient fournies au JECFA.¹⁰ Le CCFAC (2014) a considéré la suppression de la note « à titre provisoire » de la disposition pour les benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4, mais n'a pas atteint de consensus sur la question. Par conséquent, le CCFAC a demandé au JECFA d'effectuer l'estimation de l'exposition liée à l'emploi des benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4.¹¹

5. Le 80^{ème} JECFA a effectué les évaluations de l'exposition liée à l'emploi des benzoates dans les boissons non alcoolisées, ainsi que de l'emploi dans tous les aliments.¹² Le JECFA a indiqué que, pour la plupart des pays, les boissons non alcoolisées étaient le plus important contributeur à l'exposition aux benzoates. Le JECFA a reçu les données de l'industrie sur les niveaux « normaux moyens » et maximaux pour les benzoates dans les boissons pour 796 produits dans six pays (Australie, Brésil, Chine, Mexique, Afrique du Sud, et États-Unis). Pour les boissons relevant de la catégorie d'aliments 14.1.4, ces données ont indiqué une fourchette de niveaux normaux moyens pour les benzoates allant de 83 à 209 mg/L, et une fourchette de niveaux maximaux allant de 73 à 627 mg/L. La Norvège a également soumis des données sur les niveaux normaux moyens de benzoates dans les boissons non alcoolisées et l'eau aromatisée allant de 109 à 142 mg/L et les niveaux maximaux allant de 131 à 148 mg/L. Le JECFA a par ailleurs signalé des niveaux de benzoates analytiquement déterminés contenus dans les écrits scientifiques sur les boissons non alcoolisées issus de plusieurs pays différents situés dans une fourchette allant de 63 à 259 mg/L.

6. Sur la base des niveaux normaux moyens indiqués dans l'information ci-dessus, le JECFA a effectué les estimations de l'exposition aux benzoates dans les boissons non alcoolisées (qui selon le JECFA correspond à la catégorie d'aliments 14.1 de la NGAA). Aucun des groupes de population inclus dans l'estimation n'a dépassé la DJA pour l'exposition des seuls consommateurs à la valeur moyenne. Cependant, au 95^{ème} percentile pour les consommateurs seuls, deux groupes de population ont été signalés avec des fourchettes d'exposition qui dépassaient la DJA: 1) les enfants en bas âge et les jeunes enfants (1-7 ans) avec 1,7-10,9 mg/kg de poids corporel; et 2) les autres enfants, y compris les adolescents (8-17 ans) avec 0,5-7,0 mg/kg de poids corporel.

Questions posées dans la première circulaire du GTE:

7. Dans la première circulaire, le GTE a été invité à formuler des observations sur la proposition actuelle dans la NGAA pour les benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4 (250 mg/kg avec la note 13 « En tant qu'acide benzoïque », et la note 301 « Limite maximale provisoire jusqu'au CCFAC49 ») ainsi que les questions ci-après:

- A. Quelle LM pour les benzoates (exprimée en tant qu'acide benzoïque) est suffisante pour être à la fois protectrice de la sécurité sanitaire et fonctionnellement efficace pour l'emploi dans la plupart des produits inclus dans la catégorie d'aliments 14.1.4 (Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées)?
- i. Veuillez donner une raison scientifique expliquant pourquoi le niveau d'emploi que vous proposez est nécessaire et suffisant pour obtenir l'effet fonctionnel dans la plupart des produits inclus dans la catégorie d'aliments 14.1.4.

⁷ Evaluation de certains additifs alimentaires et contaminants (Quarante-sixième rapport du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires) Série de rapports techniques OMS No. 868, 1997.

⁸ Evaluation toxicologique de certains additifs alimentaires et contaminants dans les aliments, Série sur les additifs alimentaires OMS, No. 18, 1983. Toxicological Monographs of the 27th JECFA Meeting.

⁹ ALINORM 04/27/12, par. 72, annexe VI.

¹⁰ ALINORM 04/27/41, par. 27-29.

¹¹ REP 14/FA, par. 18-19 et annexe XV.

¹² Evaluation de la sécurité de certains additifs alimentaires et contaminants. Série sur les additifs alimentaires OMS, No. 71, 2015. Monographies toxicologiques de la 80^{ème} réunion.

- B. Y-a-t-il des produits actuellement dans le commerce international pour lesquels la LM de 250 mg/kg actuellement proposée ne serait pas suffisante?
- i. Veuillez identifier les produits spécifiques dans la catégorie d'aliments 14.1.4 qui sont disponibles dans le commerce international pour lesquels un niveau supérieur à 250 mg/kg de benzoates (en tant qu'acide benzoïque) est nécessaire pour obtenir l'effet fonctionnel de conservateur.
 - ii. Pour les produits spécifiques identifiés dans B(i):
 - a. Veuillez indiquer la LM (exprimée en mg/kg d'acide benzoïque) qui est nécessaire pour obtenir l'effet fonctionnel de conservateur dans ces produits spécifiques.
 - b. Veuillez donner une raison scientifique expliquant pourquoi des niveaux plus élevés sont nécessaires pour obtenir l'effet fonctionnel dans ces produits spécifiques.
 - c. Veuillez fournir une raison expliquant pourquoi les niveaux d'emploi pour ces produits spécifiques ne posent pas de risque dans le contexte de l'évaluation de l'exposition par le JECFA et du niveau d'emploi des benzoates dans la plupart des produits dans la catégorie FC 14.1.4.

Observations soumises en réponse à la première circulaire

8. Au total, les observations sur la première circulaire ont été soumises par 13 membres du GTE (Brésil, Chine, Costa Rica, Union européenne, Inde, Iran, Japon, Malaisie, Mexique, Singapour, Thaïlande, États-Unis, et ICBA). Dix de ces membres ont été, d'une façon générale, favorables au niveau d'emploi d'au moins 250 mg/kg pour la catégorie d'aliments 14.1.4. De ces dix membres, six ont aussi été favorables à l'ajout d'une note de bas de page autorisant l'emploi des benzoates à une LM de 500 mg/kg dans les concentrés et les boissons ayant un pH supérieur à 3,5. Trois membres du GTE ont été favorables à une diminution de la LM au-dessous du niveau provisoire de 250 mg/kg, avec une proposition à 150 mg/kg, et une proposition à 100 mg/kg.

Bref résumé des observations favorables au niveau d'emploi de 250 mg/kg pour les benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4 soumises en réponse à la première circulaire

9. De nombreux membres du GTE ont indiqué que le niveau d'emploi des benzoates de 250 mg/kg était nécessaire dans les boissons relevant de la catégorie d'aliments 14.1.4 pour prévenir la dégradation microbiologique pendant la durée de conservation de la boisson. Certains membres ont indiqué que l'adoption d'un niveau d'emploi inférieur à 250 mg/kg entraînerait une perturbation significative du marché. Plusieurs membres du GTE ont indiqué que les données sur la concentration minimale inhibitrice (CMI) de l'acide benzoïque pour les microorganismes de dégradation dans les boissons courantes démontrent qu'un niveau d'emploi d'environ 250 mg/kg est protecteur des boissons ayant un pH plus faible. Cependant, ces membres du GTE ont aussi indiqué que la CMI pour les benzoates augmentent avec des pH plus élevés, en partie pour cause des niveaux plus faibles d'acide benzoïque indissocié disponible avec les pH plus élevés. Pour cette raison, des niveaux d'emploi plus élevés de benzoates sont nécessaires dans les boissons dont le pH est plus élevé afin d'obtenir l'effet technique. Il a par ailleurs été noté que l'emploi des benzoates dans les boissons à des niveaux qui sont sublétaux pour les microorganismes pourraient avoir des conséquences non intentionnelles, telles que l'adaptation des microorganismes aux benzoates de conservation. Finalement, il a aussi été indiqué que l'emploi des benzoates est spécialement bénéfique dans les concentrés (comme ceux utilisés dans les fontaines à boissons), car les conservateurs autres que les benzoates sont moins hydrosolubles et peuvent entraîner l'encrassement de la machine après le mélange.

Bref résumé des observations favorables au niveau d'emploi inférieur à 250 mg/kg pour les benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4 soumises en réponse à la première circulaire

10. Il a été reconnu qu'il y a un besoin technologique de conservateurs dans la catégorie d'aliments 14.1.4, et que les benzoates sont efficaces dans les boissons ayant un pH plus faible. Cependant, il a aussi été noté que des conservateurs autres que les benzoates peuvent être utilisés, et que la teneur microbienne peut être diminuée par d'autres moyens comme la transformation et les pratiques BPF. Un participant a observé que les benzoates ne semblent pas acceptables pour des niveaux de pH plus élevés du point de vue de la sécurité sanitaire sur la base de l'exposition potentielle plus élevée aux benzoates. Un membre a observé qu'à son avis une nouvelle réduction de la LM pour les benzoates était nécessaire pour prendre en compte les recommandations formulées par le 80^{ème} JECFA concernant le dépassement de la DJA par certaines populations. Ce même membre a aussi observé, sur la base de l'estimation de l'exposition préparée par le 80^{ème} JECFA (qui a incorporé les niveaux d'emploi normaux pour les benzoates de 83 à 209 mg/kg) que la LM appropriée pour les benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4 devrait être inférieure à 209 mg/kg.

Questions posées dans la deuxième circulaire du GTE

11. Tel que noté dans le résumé des observations, ci-dessus, de nombreux arguments ont été fournis indiquant qu'un niveau d'emploi de 250 mg/kg est technologiquement justifié et nécessaire pour maintenir la qualité et la sécurité sanitaire des boissons incluses dans la catégorie d'aliments 14.1.4. Cependant, des observations ont également été soumises indiquant que les niveaux de benzoate supérieurs à 150 mg/kg n'étaient pas nécessaires dans les boissons relevant de la catégorie d'aliments 14.1.4, et que le Comité devait tenir compte des estimations de l'exposition préparées par le 80^{ème} JECFA qui ont incorporé une fourchette de niveau d'emploi normal pour les benzoates allant de 83 à 209 mg/L dans l'estimation de l'exposition. A titre de compromis potentiel, le GTE a été prié de s'exprimer sur l'acceptabilité d'un niveau d'emploi de 200 mg/kg dans la catégorie d'aliments 14.1.4 en tant que compromis potentiel, avec l'ajout d'une note permettant l'emploi de 500 mg/kg (tel que consommé) pour les produits ayant un pH supérieur à 3,5 et les concentrés. Les membres du GTE ont été invités à considérer ce qui suit lors de la soumission de leurs observations sur la proposition de compromis:

- Les membres du GTE qui ont plaidé en faveur d'un niveau d'emploi supérieur à 200 mg/kg ont été priés de cibler leurs observations pour expliquer comment des niveaux d'emploi de benzoates plus élevés dans la catégorie d'aliments 14.1.4 sont inoffensifs en tenant compte de l'estimation de l'exposition aux benzoates préparées par le 80^{ème} JECFA.^{12, Error! Bookmark not defined.}
- Les membres du GTE qui ont plaidé en faveur d'un niveau d'emploi inférieur à 200 mg/kg ont été priés de cibler leurs observations pour expliquer comment un niveau d'emploi de 200 mg/kg ne tient pas compte des préoccupations exprimées dans le rapport du 80^{ème} JECFA.

Observations soumises en réponse à la deuxième circulaire

12. Au total, des observations sur la deuxième circulaire ont été soumises par 9 membres du GTE (Australie, Canada, Costa Rica, Union européenne, Inde, Fédération de Russie, Singapour, États-Unis et ICBA). Un seul membre du GTE s'est montré favorable au niveau d'emploi de compromis de 200 mg/kg pour les benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4, mais sans l'ajout de la note de bas de page autorisant l'emploi de 500 mg/kg dans les concentrés et les boissons ayant un pH supérieur à 3,5. Deux membres du GTE ont soutenu un niveau d'emploi plus faible de 150 mg/kg. Quatre membres ont soutenu un niveau d'emploi plus élevé de 250 mg/kg, dont trois membres soutenant aussi une note de bas de page pour l'emploi de 500 mg/kg dans les concentrés et les boissons ayant un pH supérieur à 3,5. Un membre a signalé l'autorisation dans son pays de niveaux supérieurs à 250 mg/kg et a réitéré le besoin de niveaux plus élevés dans les boissons ayant un pH plus élevé.

13. Un membre a proposé un scénario en plusieurs étapes pour accorder à l'industrie le temps de diminuer ses niveaux d'emploi des benzoates dans le temps ou de trouver d'autres solutions. La première étape dans le scénario proposé serait de maintenir la LM provisoire de 250 mg/kg pour les benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4, et d'ajouter des autorisations pour l'emploi de 500 mg/kg dans les concentrés et les boissons ayant un pH supérieur à 3,5 pendant une période déterminée. A l'issue de la période déterminée, le CCFA envisagerait de réduire davantage la LM pour les benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4 à 150 mg/kg, ou à une autre LM appropriée.

14. Un membre, qui s'est exprimé en faveur d'un niveau d'emploi plus faible de 150 mg/kg, a noté qu'un niveau de 150 mg/kg était inférieur au niveau de 209 mg/kg utilisé par le JECFA dans son évaluation de l'exposition (représentant la valeur supérieure des niveaux d'emploi normaux moyens signalés utilisés par le JECFA dans son estimation de l'exposition).⁴ Comme la fourchette supérieure de l'évaluation de l'exposition du JECFA dépassait la DJA au 95^{ème} percentile pour certaines populations, il a réitéré que la LM pour les benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4 devrait se situer quelque part au-dessous de 209 mg/kg. Le membre s'est aussi exprimé contre l'inclusion d'une note de bas de page autorisant l'emploi à un niveau plus élevé pour les concentrés et les boissons ayant un pH supérieur à 3,5, car ils sont de l'avis que la fidélité à la marque des produits ayant un niveau d'emploi plus élevé entraînerait un dépassement de la DJA.

15. Deux membres, qui ont été favorables à un niveau plus élevé de 250 mg/kg, ont soumis des estimations d'exposition alimentaire pour un niveau d'emploi plus élevé de benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4. Les estimations soumises sont résumées ci-après.

Observations de l'Australie

- L'Australie a soumis les estimations de l'exposition aux benzoates pour certains groupes de populations australiennes (notamment des enfants) sur la base de l'emploi des benzoates dans 24 catégories d'aliments (y compris les boissons aromatisées à base d'eau). Ces estimations ont incorporé les niveaux moyens de benzoates pris dans la 21^{ème} étude australienne de l'alimentation totale et ont utilisé l'ingestion alimentaire fondée sur deux rappels de 24 heures issue de l'enquête nationale australienne sur la nutrition et l'activité physique des enfants de 2007 (ANCNPAS).¹³ Il a été observé que la DJA pour les benzoates (0-5 mg/kg pc/j) n'avait pas été dépassée pour les consommateurs australiens d'aliments contenant des benzoates au 90^{ème} percentile pour les groupes de population âgés de 2 à 5 ans, 6 à 12 ans, et 13 à 16 ans, avec des expositions de 2,3 mg/kg pc/j, 2,2 mg/kg pc/j, et 1,8 mg/kg pc/j, respectivement.
- L'Australie a également soumis un article de journal estimant l'exposition aux benzoates à partir de l'emploi dans les aliments en Nouvelle-Zélande.¹⁴ La publication a fourni l'exposition aux benzoates en Nouvelle-Zélande fondée sur la consommation de 30 aliments (y compris les boissons non alcoolisées). L'exposition a été déterminée sur la base des niveaux moyens de benzoates déterminés analytiquement et des données d'un rappel alimentaire de 24 heures issues de l'enquête nationale sur la nutrition des enfants de 2002. L'exposition aux benzoates a été présentée pour 14 groupes de population (allant des enfants âgés de 5 – 12 ans aux adultes âgés de plus de 65 ans). Aucun des 14 groupes de population n'a dépassé la DJA pour les benzoates au 95^{ème} percentile pour les consommateurs d'aliments contenant des benzoates.

Observations de l'ICBA

- L'ICBA a fourni des estimations précises de l'exposition pour quatre pays qui ont des limites nationales pour les benzoates dans les catégories de boissons qui dépassent 400 mg/kg (États-Unis, Canada, Mexique et Brésil), et peuvent représenter les niveaux les plus prudents ou les plus élevés d'ingestion de benzoates liée à la consommation de boissons relevant de la catégorie d'aliments 14.1.4. Les scénarios d'évaluation de l'exposition à la fois probabilistes et liés à la fidélité à la marque ont été présentés. Les estimations de l'exposition sur la base de scénarios modèles probabilistes ont tenu compte de la distribution pondérée du marché des niveaux réels d'emploi des benzoates (y compris ceux qui ne contiennent pas de benzoates, et aussi ceux qui ont des niveaux de benzoates supérieurs à 250 mg/kg). Les estimations de l'exposition liée à la fidélité à la marque ont attribué un niveau de 250 mg/kg au type de boisson apportant la contribution la plus élevée pour chaque pays (par ex., les boissons non alcoolisées gazeuses ordinaires pour les États-Unis, le Canada et le Mexique). Dans les modèles de fidélité à la marque pour les États-Unis et le Canada, les boissons gazeuses ordinaires ayant un pH supérieur à 3,5 ont été associées à des niveaux plus élevés (à savoir, 428 mg/kg pour les États-Unis et 438 mg/kg pour le Canada), bien qu'il ait été noté que ces produits ne représentent approximativement que 2% du marché des boissons non alcoolisées aux États-Unis et au Canada. Les autres types de boissons dans le scénario d'estimation de l'exposition liée à la fidélité à la marque ont été associés à un niveau d'emploi de benzoates moyen pondéré du marché conforme à leur part du marché.
 - Les scénarios d'exposition probabilistes, les estimations d'exposition moyenne et au 95^{ème} percentile (seulement jusqu'au 90^{ème} percentile pour le Brésil) pour les boissons non alcoolisées étaient inférieurs à la DJA pour les benzoates pour tous les groupes de population (y compris les enfants en bas âge et autres enfants) sur tous les marchés (États-Unis, Canada, Mexique et Brésil).
 - Pour les scénarios d'exposition liée à la fidélité à la marque pour les États-Unis et le Canada, les estimations de l'exposition pour les boissons non alcoolisées étaient inférieures à la DJA pour les benzoates à la moyenne et au 95^{ème} percentile pour tous les groupes de population (y compris les enfants en bas âge et autres enfants). Cependant, quand on ne considère que la consommation de boissons gazeuses ordinaires par le sous-groupe de population qui consomme régulièrement des boissons gazeuses, l'ingestion par les consommateurs âgés de 1 à 7 ans aux États-Unis et au Canada dépassent légèrement la DJA au 95^{ème} percentile avec une ingestion de 5,36 mg/kg pc/j. Par ailleurs, pour le Mexique, les consommateurs de boissons non alcoolisées âgés de 1 à 7 ans dépassent légèrement la DJA au 95^{ème} percentile avec une ingestion de 5,27 mg/kg pc/j. Tous les autres groupes de population au Mexique avaient des expositions aux benzoates inférieures à la DJA au 95^{ème} percentile pour les boissons non alcoolisées. Tous les groupes de population observés au Brésil étaient au-dessous de la DJA pour les boissons non gazeuses au 95^{ème} percentile.

Recommandation

¹³ 21^{ème} étude australienne de l'alimentation totale:

<http://www.foodstandards.gov.au/publications/Pages/21staustriantotald2963.aspx>

¹⁴ P. Cressey, S. Jones. "Levels of preservatives (sulfite, sorbate and benzoate) in New Zealand foods and estimated dietary exposure", Food Additives and Contaminants: Part A, 26:5, 604-613, 2009.

16. Le GTE a été chargé par le CCFA48 de demander des informations sur les niveaux d'emploi et la justification technique pour l'emploi des benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4 (Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées). Bien qu'une quantité importante d'informations ait été partagée avec le GTE (tel que résumé ci-dessus et dans les observations reçues en réponse aux première et deuxième circulaires), une décision consensuelle sur la limite maximale appropriée pour les benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4 n'a pas pu être prise.

17. Le Président du GTE recommande au CCFA49 de considérer les trois options suivantes qui couvrent la fourchette des LM examinées par le GTE pour l'emploi des benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4.

Option 1

Une LM de 150 mg/kg pour les benzoates (SIN 210-213) dans la catégorie d'aliments 14.1.4 avec la note 13 (En tant qu'acide benzoïque).

Option 2

Une LM de 200 mg/kg pour les benzoates (SIN 210-213) dans la catégorie d'aliments 14.1.4 avec la note 13 (En tant qu'acide benzoïque) et la nouvelle note « A l'exception de l'emploi dans les boissons ayant un pH supérieur à 3,5 et les concentrés à 500 mg/kg tel que consommé. »

Option 3

Une LM de 250 mg/kg pour les benzoates (SIN 210-213) dans la catégorie d'aliments 14.1.4 avec la note 13 (En tant qu'acide benzoïque) et la nouvelle note « A l'exception de l'emploi dans les boissons ayant un pH supérieur à 3,5 et les concentrés à 500 mg/kg tel que consommé. »

Annexe 4 : Requête d'informations sur l'emploi des additifs alimentaires associés à la note 22 dans les aliments non standardisés ainsi que cela est défini dans la Section 1 du CODEX STAN 311-2013

1 Parmi différents sujets, le CCFA lors de sa 48^{ème} réunion a requis le GTE sur la NGAA lors de la 49^{ème} réunion du CCFA :¹

- De requérir des informations sur l'emploi des additifs alimentaires associés à la note 22 dans l'alimentation non standardisée comme cela est défini dans la section 1 de *La norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché* (CODEX STAN 311-2015).

Historique :

2 *La norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché* (CODEX STAN 311-2013) a été adoptée par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) en 2013.² Cette norme de produits correspond à la catégorie d'aliments (FC) 09.2.5 (*Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes*) de la NGAA.³ Le CODEX STAN 311-2013 répertorie des additifs alimentaires spécifiques qui peuvent être utilisés dans l'aliment correspondant à cette norme. La section 1 (*Champ d'application*) du CODEX STAN 311-2013 définit les produits qui sont couverts par la norme :

« Cette norme s'applique au poisson fumé, au poisson aromatisé à la fumée et au poisson fumé-séché préparé à partir de produit cru frais, réfrigéré ou surgelé. Il s'agit de poissons entiers/filets et en tranches et de produits similaires. La norme s'applique au poisson, soit par une consommation directe, pour transformation ultérieure ou pour addition dans les produits de spécialité ou émincés là où le poisson constitue uniquement une partie des contenus comestibles. »

Et définit également des produits qui ne sont pas couverts par la norme :

« Cela ne s'applique pas au poisson traité avec du monoxyde de carbone (fumé, filtré, "clair" ou "insipide), au poisson entreposé dans des conteneurs fermés hermétiquement répondant aux normes de stérilité commerciale. Les produits hachés ou de spécialité à ce titre ne sont pas inclus (par ex. salades de poisson) ».

3 A l'époque où le CODEX STAN 311-2013 a été adopté il y avait déjà de multiples dispositions adoptées dans la NGAA dans FC 09.2.5. Un certain nombre de ces dispositions adoptées ont été associées à la note 22 qui est formulée comme suit : " *Pour un emploi dans les produits à base de poisson fumé uniquement*".

4 Lors du renvoi de CODEX STAN 311-2013 au CAC pour adoption, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP) lors de sa 32^{ème} réunion a noté qu'il y avait des dispositions adoptées dans FC 09.2.5 de la NGAA pour les additifs alimentaires qui n'étaient pas technologiquement justifiés dans les produits couverts par le CODEX STAN 311-2013.⁴ Par conséquent le CCFFP a requis le CCFA d'associer une note aux dispositions pertinentes de la catégorie d'aliments FC 09.2.5 de la NGAA pour spécifier que ces additifs n'étaient pas autorisés dans les produits couverts par CODEX STAN 311-2013.^{5, 6} Le CCFA45 a examiné la requête du CCFFP et est convenu que le GTE sur l'alignement lors du CCFA46 devrait préparer des recommandations pour aligner les dispositions dans FC 09.2.5 avec CODEX STAN 311-2013.⁷ Toutefois, suite à une négligence, le mandat du GTE sur l'alignement n'avait pas inclus cette requête.^{8, 9} Par conséquent le CCFA47 était convenu de requérir le GTE sur l'alignement au CCFA48 de poursuivre cette activité.¹⁰

¹ REP 16/FA, para. 101.

² REP 13/CAC para. 38.

³ CODEX STAN 192-1995, Annexe C

⁴ REP 13/FFP para. 37.

⁵ REP 13/FFP para. 38.

⁶ CX/FA 13/45/2 para. 9.

⁷ REP 13/FA, para. 29 & 30

⁸ REP 13/FA, para. 51.

⁹ CX/FA 15/4/6 para 8, 12 et 19

¹⁰ REP 15/FA, para. 58.

5 Le GTE chargé de l'harmonisation à CCFA48 a préparé des propositions pour harmoniser les dispositions dans la catégorie d'aliments FC 09.2.5 avec CODEX STAN 311-2013.¹¹ Le GTE a noté que les additifs alimentaires avec des dispositions dans FC 09.2.5 avec la note 22 n'étaient pas répertoriés dans CODEX STAN 311-2013 et par conséquent n'étaient pas technologiquement justifiés dans les aliments couverts par cette norme. Toutefois, le GTE a également noté que CODEX STAN 311-2013 définit les produits qui ne sont pas couverts par la norme. Par conséquent le GTE a proposé que la note 22 soit révisée pour être lue "*Pour un emploi dans les produits à base de poisson fumé uniquement.*" Le GTE a également proposé que les dispositions adoptées dans FC 09.2.5 avec la note 22 soit révisée pour inclure également une nouvelle note, Note XS 311 "*A l'exception des produits conformément à la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CODEX STAN 311-2013).*" Le GTE a proposé que la combinaison de ces deux notes dans une disposition de la NGAA indique que l'additif peut ne pas être utilisé dans les produits à base de poisson fumé standardisé (Note XS311) mais peut être utilisé dans les produits à base de poisson fumé non standardisé (Note 22).¹²

6 Les propositions du GTE sur l'alignement au CCFA48 ont été débattues par le groupe de travail intra-session chargé de l'alignement au CCFA48, qui a fourni des recommandations au CCFA48 sur ce travail.¹³ Lors de la discussion sur la recommandation pour les dispositions dans la catégorie d'aliments FC 09.2.5 avec la note 22, le CCFA48 a débattu plus avant de savoir si ces additifs sont utilisés dans les produits à base de poisson fumé non standardisé.¹⁴ Du fait des recommandations, le CCFA48 :

i) a révisé la note 22 à lire comme suit : "*Pour un emploi dans les produits à base de poisson fumé uniquement, comme défini dans la section 1 de la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CODEX STAN 311-2015)*" ; et

ii) a chargé le GTE sur la NGAA lors du CCFA49 de requérir des informations sur l'emploi des additifs alimentaires associés à la note 22 dans les produits non standardisés comme cela est défini dans la section 1 du CODEX STAN 311-2015, avec l'accord que les dispositions pertinentes seraient interrompues / révoquées si les informations ne sont pas fournies. Il a été noté que si les informations sur l'emploi ainsi que la justification technologique pour les dispositions sur les colorants étaient fournies, ces dispositions seraient maintenues dans la NGAA à l'étape actuelle.

Procédure du GTE :

7 Le GTE a publié deux circulaires pour observations. Pour le sujet débattu dans l'Annexe 2, le GTE a reçu des observations du Brésil, de l'Union européenne (EU), du Japon, de la Malaisie, de la Norvège et de la Fédération russe (RU). La première circulaire a requis des informations sur les types de produits non standardisés comme ceux définis dans la section 1 du CODEX STAN 311-2013 à savoir l'additif alimentaire utilisé dans, ainsi que la justification technologique pour cet emploi. La deuxième circulaire a présenté des propositions pour les dispositions pour observations par le GTE basées sur les types de produits ainsi que les justifications technologiques présentées dans les observations de la première circulaire.

8 Les observations à la première circulaire par les membres du GTE ont pointé qu'il existe différentes dispositions dans la catégorie d'aliments FC 09.2 qui ont la note XS311 associée à celle-ci, mais qui n'ont pas la note 22. Ces dispositions n'étaient pas introduites dans la première circulaire puisque ces dispositions n'ont pas de note 22 associées à celles-ci. Ces membres du GTE qui ont soumis des observations sur les dispositions dans la catégorie d'aliments FC 09.2 qui ont la note XS311 ont requis que le GTE examine également les dispositions dans la catégorie d'aliments FC 09.2 avec la note XS311 puisque FC 09.2 est une catégorie mère de FC 09.2.5. A ce titre, la deuxième circulaire requiert des informations sur l'emploi actuel ainsi que sur la justification technologique pour l'emploi des additifs avec des dispositions répertoriées dans FC 09.2.5 avec la note XS311, dans les produits non standardisés comme cela est défini dans la section 1 du CODEX STAN 311-2013. Toutefois, vu la publication de la deuxième circulaire, le président du GTE a examiné plus avant si les inquiétudes similaires à celles qui constituent le mandat du GTE s'appliquaient également aux dispositions dans la catégorie d'aliments FC 09.2 avec la note XS311. Selon le président du GTE, les dispositions dans FC 09.2 avec la note XS311 ne font pas partie du mandat du GTE puisqu'elles n'avaient pas antérieurement de note 22 qui leur était associée et par conséquent n'étaient pas restreintes à un emploi dans les produits à base de poisson fumé uniquement. Puisque ces dispositions dans FC 09.2 avec la note XS311 ne font pas partie du mandat du GTE, ces dispositions ne sont pas introduites dans le présent document.

¹¹ CX/FA 16/48/6 Append. 5 et 6

¹² CX/FA 16/48/6 paragraphe 37.

¹³ 48ème CCFA CRD3, Recommandation 5.

¹⁴ REP 16/FA, para. 45 et 46

Document de travail :

9. La première et la deuxième circulaires du GTE n'ont pas débattu du champ d'application des produits non standardisés comme cela est défini dans la section 1 du CODEX STAN 311-2015. Cependant, en réponse à la deuxième circulaire, plusieurs membres du GTE se sont interrogés sur les produits qui font partie du champ d'application des produits non standardisés tels que celui défini dans la section 1 du CODEX STAN 311-2015 et si les produits fournis en réponse à la première circulaire étaient inclus dans ce champ d'application. Suite à des contraintes temporaires, le GTE n'a pas été en mesure de débattre de questions soulevées dans la deuxième circulaire sur le champ d'application des produits non standardisés comme définis dans la section 1 du CODEX STAN 311-2015. A ce titre, la partie 1 de cette Annexe requiert une discussion sur le champ d'application des produits non standardisés comme définis dans la section 1 du CODEX STAN 311-2015.

10 La Partie 2 de cette Annexe fournit des recommandations pour chaque disposition dans la catégorie d'aliments FC 09.2.5 associée à la note 22. Les dispositions à l'étude sont présentées dans la structure du tableau 2 de la NGAA. Les propositions dans la Partie 2 de cette Annexe prennent en compte l'harmonisation correspondant à CODEX STAN 311-2015, et les observations fournies par les membres du GTE. Toutefois, puisqu'un consensus n'a pas été atteint sur le champ d'application des produits non standardisés comme celui défini dans la Section 1 du CODEX STAN 311-2015, beaucoup de ces recommandations requièrent davantage d'informations et dépendent du résultat de la discussion sur la Partie 1 de cette Annexe.

**Annexe 4, Partie 1 : Requête pour discussion sur le champ d'application des produits non standardisés
comme cela est défini dans la section 1 du CODEX STAN 311-2015**

1. La première et la deuxième circulaires du GTE n'ont pas débattu du champ d'application des produits non standardisés comme cela est défini dans la section 1 du CODEX STAN 311-2015. La première circulaire a requis des informations pour les dispositions dans la catégorie d'aliments FC 09.2.5 avec la note 22 sur les types de produits non standardisés comme cela est défini dans la section 1 du CODEX STAN 311-2013 à savoir l'additif alimentaire utilisé dans, ainsi que la justification technologique pour cet emploi. La deuxième circulaire a présenté des propositions pour les dispositions pour observations par le GTE basées sur les types de produits ainsi que les justifications technologiques présentées dans les observations de la première circulaire. Cependant, en réponse à la deuxième circulaire, plusieurs membres du GTE se sont interrogés sur les produits qui font partie du champ d'application des produits non standardisés tels que cela est défini dans la section 1 du CODEX STAN 311-2015 et si les produits fournis en réponse à la première circulaire étaient inclus dans ce champ d'application.

2. Le président du GTE note que la Section 1 du CODEX STAN 311-2015, ainsi que le descripteur de la catégorie d'aliments FC 09.2.5 fournit des indications sur le type de produits à base de poisson fumé qui peuvent être qualifiés en tant que produits non standardisés comme ceux définis dans la section 1 du CODEX STAN 311-2015.

- Poissons entiers/filets et en tranches et les produits similaires. Le premier paragraphe de la section 1 du Codex-Stan 311-2015 stipule clairement que la norme s'applique à ces produits.

- « Poisson traité avec du monoxyde de carbone (fumé filtré, "clair" ou "insipide), poisson entreposé dans des conteneurs fermés hermétiquement répondant aux normes de stérilité commerciale » Le second paragraphe de la section 1 du Codex-Stan 311-2015 stipule clairement que la norme ne s'applique pas à ces produits.

- Produits hachés ou de spécialité fumés : Le descripteur pour la catégorie d'aliments FC 09.2.5 comprend la "pâte de poisson fumée ou salée" impliquant que certains types de pâte de poisson sont inclus dans la catégorie d'aliments FC 09.2.5. Le premier paragraphe de la section 1 du Codex-Stan 311-2015 stipule clairement que la norme s'applique uniquement à la norme "Poissons entiers/filets et en tranches et des produits similaires " qui sont "pour addition dans les produits de spécialité ou émincés là où le poisson constitue uniquement une partie des contenus comestibles". Le second paragraphe de la section 1 stipule que « Les produits hachés ou de spécialité à ce titre ne sont pas inclus (par ex. les salades de poisson) ». Le Codex Stan 311-2015 ne s'applique pas à ces produits. Par conséquent le Codex Stan 311-2015 s'applique aux pièces de poisson fumé qui sont ajoutées aux produits de spécialité ou émincés, mais ne s'applique pas aux produits de spécialité ou émincés fumés eux-mêmes (c'est-à-dire les pâtes ou les pâtes à tartiner de poisson fumé qui consistent en du poisson finement traité).

3. Aux fins des dispositions répertoriées dans l'Annexe 4, Partie 2, le président du GTE recommande que le CCFA48 débattre du champ d'application des produits non standardisés comme il est défini dans la Section 1 du CODEX STAN 311-2015 dans le contexte des produits répertoriés ci-dessous dans l'espoir que le CCFA48 souscrive au champ d'application des dispositions pertinentes dans l'Annexe 4, Partie 2 qui serait restreinte à ces produits via l'emploi d'une note appropriée :

- Le poisson traité avec du monoxyde de carbone (fumé filtré, "clair" ou "insipide)

- Le poisson entreposé dans des conteneurs fermés hermétiquement répondant aux normes de stérilité commerciale ; et

- Les pâtes ou les pâtes à tartiner de poisson fumé qui consistent en du poisson finement traité).

Annexe 4, Partie 2 : Recommandations sur les dispositions dans FC 09.2.5 avec la note 22

Observations générales

RU : colorants (SIN122, SIN129, SIN E160e, SIN160f, INS110, INS104), INS142, INS143, INS132, INS120, INS155, INS100, INS160d, INS161b, INS124, INS133, INS 131, INS 102, INS 151) devraient être utilisés individuellement ou en combinaison

Norvège : A l'origine la note 22 était formulée comme suit "pour un emploi dans le poisson fumé uniquement". La Norvège ne soutient pas la note originale 22, ni la nouvelle note 22 qui restreint l'emploi du poisson fumé non standardisé comme défini dans CODEX STAN 311-2013.

Catégorie d'aliments n° 09.2.5. (Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes		Etape / Adoptée/ Année révisée	Catégorie fonctionnelle SIN	Information issue du CCFA48/ Observations du GTE sur la première circulaire	Proposition du GTE
Allura rouge AC	129	300	22		2009	Colorant	IACM : Utilisé dans les substituts de saumon pour restaurer la perte de couleurs dans la transformation et pour rendre les produits plus attrayants— maintenir dans CODEX STAN 311-2013 Norvège : soutient le retrait de la note 22 et ajouter la note NN RU : Recommande une LM = 100 mg/kg	Retirer la note 22 et ajoutez la note NN – SIN 129 est répertorié dans CODEX STAN 311-2013 à 300 mg/kg.
AMARANTHE	123	300	22		7	Colorant	IACM : Utilisé dans les substituts de saumon, pâte de poisson, pâte de crustacés, le poisson fumé pour restaurer la perte de couleurs durant la transformation et pour rendre les produits plus attrayants pour le consommateur et obtenir la teinte associée au produit. UE, Norvège, RU : Interrompent.	Interrompre à moins que des informations soient fournies soutenant l'emploi dans les produits mentionnés dans l'Annexe 4, Partie 1
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	500	22		7	Colorant	IACM : Utilisé dans le poisson fumé pour restaurer la perte de couleurs dans la transformation et pour rendre les produits plus attrayants UE : Interrompre ; la justification technologique pour l'emploi dans les produits non standardisés n'a pas été fournie ; la justification technologique dans le poisson fumé a été évaluée par le CCFFP (CS 311-2013) et ce colorant n'a pas été considéré comme technologiquement justifié Norvège : les exemples ne correspondent pas à la note 22. RU : Ajoutez la Note XS311, conserver à la présente	Interrompre à moins que des informations soient fournies soutenant l'emploi dans les produits mentionnés dans l'Annexe 4, Partie 1

						étape	
ROUGE DE BETTERAVE	162	BPF	22	7	Colorant	<p>IACM : Utilisé dans les pâtes chaudes de poisson transformé, le thon salé séché (produit espagnol « mojama » pour restaurer la perte de couleurs durant la transformation et pour rendre les produits plus attrayants</p> <p>UE : poisson fumé séché couvert par CS 311-2013 ; rouge de betterave non répertorié – c'est-à-dire non technologiquement justifié ; les pâtes de poisson font partie de FC 09.2.5? Si pas interrompu</p> <p>Norvège : les exemples ne correspondent pas à la note 22.</p> <p>RU : Ajoutez la note XS311, conserver à la présente étape</p>	Ajouter la note XS311, conserver à l'étape actuelle – l'exemple comprend le thon salé fumé qui est dans cette FC mais non couvert pas CODEX STAN 311-2013.
Noir brillant (Noir PN)	151	500	22	7	Colorant	<p>IACM : Utilisé dans la pâte de poisson, la pâte de crustacés, le poisson fumé, les crustacés précuits pour restaurer la perte de couleurs dans la transformation et pour faire des produits plus attrayants</p> <p>UE : non technologiquement justifié dans le poisson fumé conformément à CS 311-2013 ; pas clair si la pâte de poisson, la pâte de crustacés et les crustacés précuits font partie de la FC 09.2.5</p> <p>Norvège : les exemples ne correspondent pas à la note 22.</p> <p>RU : Recommande LM = 100 mg/kg</p>	Interrompre à moins que des informations soient fournies soutenant l'emploi dans les produits mentionnés dans l'Annexe 4, Partie 1
Brun HT	155	500	22	7	Colorant	<p>IACM : Utilisé dans la pâte de poisson, la pâte de crustacés, le poisson fumé, pour restaurer la perte de couleurs dans la transformation et pour faire des produits plus attrayants</p> <p>UE : non technologiquement justifié dans le poisson fumé conformément à CS 311-2013 ; pas clair si la pâte de poisson, la pâte de crustacés et les crustacés précuits font partie de la FC 09.2.5</p> <p>Norvège : les exemples ne correspondent pas à la note 22.</p> <p>RU : Recommande LM = 100 mg/kg</p>	Interrompre à moins que des informations soient fournies soutenant l'emploi dans les produits mentionnés dans l'Annexe 4, Partie 1
CANTHAXANTHINE	161g	15	22, XS311	2011, rev. 2016	Colorant	<p>IACM : Utilisé dans la pâte chaude de poisson fumé transformé pour restaurer la perte de couleurs dans la transformation et pour faire des produits plus attrayants</p> <p>UE : est-ce que la pâte de poisson ne fait pas partie de FC 09.2.5?</p>	Révoquer à moins que des informations soient fournies soutenant l'emploi dans les produits mentionnés dans l'Annexe 4, Partie 1

							<p>Norvège : révoque – les exemples ne font pas partie de cette FC</p> <p>RU : maintenir la disposition adoptée</p>	
CARMINES	120	300	22, XS311		2005, rev. 2016	Colorant	<p>IACM : pâtes de poisson à traitement thermique, substituts de saumon ; la pâte de poisson, la pâte de crustacés, le poisson fumé, pour restaurer la perte de couleurs dans la transformation et pour rendre les produits plus attrayants et pour donner des couleurs aux substituts de saumon</p> <p>UE : une catégorisation exacte des aliments mentionnés doit être examinée</p> <p>Norvège : révoque – les exemples ne font pas partie de cette FC</p> <p>RU : Recommande LM = 100 mg/kg</p>	Révoquer à moins que des informations soient fournies soutenant l'emploi dans les produits mentionnés dans l'Annexe 4, Partie 1
CHLOROPHYLLES	140	BPF	22		7	Colorant	<p>IACM : Utilisé dans la pâte chaude de poisson fumé transformé pour restaurer la perte de couleurs dans la transformation et pour rendre les produits plus attrayants</p> <p>UE : une catégorisation exacte des aliments mentionnés doit être examinée</p> <p>Norvège : les exemples ne correspondent pas à la note 22.</p> <p>RU : Ajoutez la Note XS311, conservez à la présente étape</p>	Interrompre à moins que des informations soient fournies soutenant l'emploi dans les produits mentionnés dans l'Annexe 4, Partie 1
CURCUMIN	100(i)	500	22		7	Colorant	<p>IACM : Utilisé dans les pâtes chaudes de poisson transformé, le poisson fumé, séché et/ou salé pour restaurer la perte de couleurs durant la transformation et pour rendre des produits plus attrayants</p> <p>Norvège : les exemples ne correspondent pas à la note 22.</p> <p>RU : Recommande LM = 100 mg/kg</p>	Ajouter la note XS311, retirez la note 22, ajoutez la note "pour un emploi dans le poisson séché et/ou salé uniquement" – ces produits ne sont pas couverts par CS 311-2013 mais sont inclus dans FC 09.2.5.
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	1000	22, XS311		2009, revu. 2016	Colorant	<p>IACM : Utilisé dans le poisson fumé, les crustacés pré cuits, la pâte de poisson et la pâte de crustacés, les substituts de saumon pour restaurer la perte de couleurs durant la transformation et pour rendre les produits plus attrayants</p> <p>Norvège : les exemples ne correspondent pas à la note 22.</p> <p>RU : maintenir la disposition adoptée</p>	Révoquer à moins que des informations soient fournies soutenant l'emploi dans les produits mentionnés dans l'Annexe 4, Partie 1
Indigotine (carmin d'indigo) :	132	300	22, 161-		2009, rev. 2016	Colorant	<p>IACM : Utilisé dans les substituts de saumon pour restaurer la perte de couleurs durant la</p>	Révoquer la disposition adoptée.

			5180.				transformation et pour rendre des produits plus attrayants UE : est-ce que le substitut de saumon ne fait pas partie de FC 09.2.5? Norvège : les exemples ne correspondent pas à la note 22. RU : Recommande LM = 100 mg/kg	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	250	22, XS311		2005, rev. 2016	Colorant	IACM : Utilisé dans les substituts de saumon ; la pâte de poisson, la pâte de crustacés, le poisson fumé, pour restaurer la perte de couleurs dans la transformation et pour rendre les produits plus attrayants UE : une catégorisation exacte des aliments mentionnés doit être examinée Norvège : les exemples ne correspondent pas à la note 22.	Révoquer à moins que des informations soient fournies soutenant l'emploi dans les produits mentionnés dans l'Annexe 4, Partie 1
Lutéine de Tagetes erecta	161b(i)	100	22		4	Colorant	IACM : Utilisé dans les substituts de saumon, la pâte de poisson, la pâte de crustacés, le poisson fumé pour restaurer la perte de couleurs dans la transformation et pour rendre les produits plus attrayants avec l'avantage d'être plus stable que d'autres colorants jaunes. UE, Norvège, RU : soutiennent l'interruption	Interrompre à moins que des informations soient fournies soutenant l'emploi dans les produits mentionnés dans l'Annexe 4, Partie 1
NITRATES	251, 252	365	22, 30		7	Agent de rétention de colorant, conservateur	UE : Maintenir la discussion pour les autres points de l'ordre du jour sur les nitrates & nitrites Malaisie : Soutient l'emploi à 200 mg/kg des nitrates/nitrite total en tant que conservateur Norvège : Interrompre ou maintenir jusqu'à ce que les nitrates/nitrites soient débattus RU : LM trop élevée	Ajouter la Note XS311, maintenir à l'étape actuelle pour une discussion générale sur les nitrates/nitrites
NITRAITES	249, 250	130	22, 32		7	Agent de rétention de colorant, conservateur	UE : Maintenir la discussion pour les autres points de l'ordre du jour sur les nitrates & nitrites Malaisie : Soutient l'emploi à 200 mg/kg des nitrates/nitrites totaux en tant que conservateurs Norvège : Interrompre ou maintenir jusqu'à ce que les nitrates/nitrites soient débattus RU : LM trop élevée	Ajouter la Note XS311, maintenir à l'étape actuelle pour une discussion générale sur les nitrates/nitrites
Ponceau 4R (rouge cochenille A) :	124	100	22, XS311		2008, rev. 2016	Colorant	IACM : Utilisé dans la pâte de poisson, la pâte de crustacés, le poisson fumé, pour restaurer la perte de couleurs durant la transformation et pour rendre les produits plus attrayants	Révoquer à moins que des informations soient fournies soutenant l'emploi dans les

							<p>UE : non technologiquement justifié dans le poisson fumé conformément à CS 311-2013 ; pas clair si la pâte de poisson, la pâte de crustacés et les crustacés précuits font partie de la FC 09.2.5</p> <p>Norvège : révoque – les exemples ne font pas partie de cette FC</p> <p>RU : Recommande une LM = 100 mg/kg</p>	produits mentionnés dans l'Annexe 4, Partie 1
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	20 000	22		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<p>UE, Norvège, RU : Interrompre, les catégories fonctionnelles ne sont pas reconnues dans CS 311-2013</p>	Interrompre.
Jaune de quinoléine	104	500	22		7	Colorant	<p>IACM : Utilisé dans la pâte de poisson, la pâte de crustacés pour restaurer la perte de couleurs durant la transformation et pour rendre des produits plus attrayants</p> <p>EU : il n'est pas clair si la pâte de poisson et les crustacés font partie de la catégorie FC 09.2.5</p> <p>Norvège : les exemples ne correspondent pas à la note 22.</p> <p>RU : LM trop élevée</p>	Interrompre à moins que des informations soient fournies soutenant l'emploi dans les produits mentionnés dans l'Annexe 4, Partie 1
RIBOFLAVINES	101(i)-(iii)	300	22, XS311		2005, rev. 2016	Colorant	<p>Brésil : La justification à cet additif alimentaire est similaire à toute autre couleur utilisée dans cette FC, par ex pour restaurer la perte de couleurs durant la transformation et pour rendre les produits plus attrayants.</p> <p>IACM : Utilisé dans les substituts de saumon ; la pâte de poisson, la pâte de crustacés, le poisson fumé, pour restaurer la perte de couleurs dans la transformation et pour rendre les produits plus attrayants pour obtenir une teinte spéciale. IACM soutient l'emploi continu des riboflavines au niveau de 300 mg/kg.</p> <p>Norvège : révoque, les exemples ne correspondent pas à la note 22.</p> <p>RU : Les riboflavines sont des vitamines avec un niveau recommandé, pas de justification tech., la LM est trop élevée.</p>	Révoquer à moins que des informations soient fournies soutenant l'emploi dans les produits mentionnés dans l'Annexe 4, Partie 1
Jaune orangé, FCF	110	100	22		2008	Colorant	<p>IACM : Utilisé dans les substituts de saumon pour restaurer la perte de couleurs dans la transformation et pour rendre les produits plus attrayants— maintenir dans CODEX STAN 311-2013</p> <p>Norvège : soutient la révision de la disposition adoptée d'éliminer la note 22, ajoutez la Note NN</p>	Réviser la disposition adoptée de retirer la note 22, ajoutez la note NN – SIN 129 est répertorié dans CODEX STAN 311-2013

							RU : Soutient le maintien adopté avec retrait de la note 22	
TARTRAZINE	102	500	22		7	Colorant	IACM : Utilisé dans la pâte de poisson, la pâte de crustacés, le poisson fumé, pour restaurer la perte de couleurs durant la transformation et pour rendre les produits plus attrayants UE, RU : la LM dans CS 311-2013 est de 100 mg/kg Norvège : soutient la révision de la disposition adoptée d'éliminer la note 22, ajoutez la Note NN	Réviser à 100 mg/kg retirez la note 22 et ajoutez la note NN – SIN 129 est répertoriée dans CODEX STAN 311-2013
Titanium dioxyde	171	BPF	22		7	Colorant	IACM : Utilisé dans la pâte de poisson, la pâte de crustacés, le poisson fumé, les crustacés précuits pour restaurer la perte de couleurs durant la transformation et pour rendre les produits plus attrayants Norvège : révoque – les exemples ne font pas partie de cette FC RU : Soutient l'ajout de la note XS311, conservez à la présente étape	Interrompre à moins que des informations soient fournies soutenant l'emploi dans les produits mentionnés dans l'Annexe 4, Partie 1

Note 22 : "Pour un emploi dans les produits à base de poisson fumé non standardisés uniquement, comme défini dans la section 1 de la Norme *pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché* (CODEX STAN 311-2013)" ; et

Note 30 : En tant qu'ion NO3 résiduel.

Note 32 : En tant qu'ion NO2 résiduel.

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

Note XS311 : A l'exception des produits conformément à la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CODEX STAN 311-2013).

Note NN : Pour l'emploi des produits conformément à la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CODEX STAN 311-2013).

Annexe 5: Considérer la pertinence des dispositions relatives aux additifs alimentaires (adoptées et dans la procédure par étapes) dans les catégories d'aliments rebaptisées 01.1, 01.1.1, 01.1.3 et 01.1.4

1 Parmi les sujets à traiter, le CCFA48 a demandé au GTE sur le NGAA pour le CCFA49 de:¹

- Considérer la pertinence des dispositions relatives aux additifs alimentaires (Adoptées et dans la procédure par étapes) dans les catégories d'aliments rebaptisées 01.1, 01.1.1, 01.1.3 et 01.1.4

Historique:

2 De nombreux aliments relevant de la catégorie d'aliments (FC) 01.1.1 de la NGAA sont définis dans la *Norme Générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999). Le groupe de travail classique (GTC) sur la NGAA pour le CCFA45 a noté des incohérences entre les dispositions relatives à l'emploi technologiquement justifié d'additifs alimentaires dans FC 01.1.1 et ses sous-catégories, et les définitions des aliments correspondants et l'emploi d'additifs alimentaires dans ces aliments tels que définis dans CODEX STAN 206-1999.² Le GTC a recommandé au CCFA45 de former un nouveau GTE sur les termes de laiterie pour préparer des propositions pour traiter la question, et le CCFA45 a souscrit à cette recommandation.^{3, 4}

3 Le GTE sur les termes de laiterie a proposé que cette question soit abordée par le biais d'une révision de la structure de FC 01.1 *Lait et boissons lactées* et ses sous-catégories.⁵ Le CCFA46 a souscrit à cette proposition et a demandé au GTE sur les termes de laiterie pour le CCFA47 de préparer des recommandations pour réviser la structure de la catégorie 01.1 et de préparer un document de projet pour de nouveaux travaux qui incluraient une analyse des implications des révisions proposées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA.⁶ Le CCFA47 a examiné le rapport du GTE sur les termes de laiterie (CX/FA 15/47/12) et est convenu de demander à la Commission du Codex Alimentarius d'approuver de nouveaux travaux sur la révision de FC 01.1 et ses sous-catégories.⁷ Le CCFA47 a aussi demandé au GTE sur les termes de laiterie pour CCFA48 de formuler des recommandations pour la révision de la catégorie 01.1 et ses sous-catégories.⁷

4 Le CCFA48 a examiné FA45/CRD 17, qui contenait des propositions tirées du rapport du GTE sur les termes de laiterie (CX/FA 16/48/12) ainsi que des observations sur ce rapport contenues dans CX/FA 16/48/12 Add.1, 2, et FA45/CRD 18.⁸ A l'issue de cet examen, le Comité est convenu de:

(i) Réviser la structure, le titre et le descripteur de FC 01.1 et ses sous-catégories.⁹ Les anciennes sous-catégories de FC 01.1 seraient restructurées en catégories révisées 01.1.1, 01.1.3, et 01.1.4. FC révisée 01.1 inclurait aussi une nouvelle sous-catégorie, FC 01.1.2 *Autres laits liquides (nature)*; et

(ii) Inclure les boissons nature à base de lait fermenté dans FC 01.2.1 *Laits fermentés (nature)* car ils ont en commun les mêmes dispositions relatives aux additifs alimentaires selon la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003).

5 Le CCFA48 a noté qu'il n'y a pas de dispositions pour l'emploi d'additifs alimentaires dans la nouvelle FC 01.1.2 car le champ d'application de la nouvelle FC 01.1.2 ne correspond pas à l'ancienne catégorie. Le CCFA48 a demandé que des propositions pour l'inclusion de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la nouvelle FC 01.1.2 « *Autres laits liquides (nature)* » soient soumises en réponse à la lettre circulaire (CL 2016/8-FA) demandant des propositions de nouvelles dispositions et/ou la révision de dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires dans cette catégorie d'aliments.¹⁰

¹ REP 16/FA, par. 101.

² FA45/CRD2.

³ FA45/CRD2, Recommandation 9.

⁴ REP 13/FA, par. 77.

⁵ CX/FA 14/46/11.

⁶ REP 14/FA, par. 77.

⁷ REP 15/FA, par. 92.

⁸ REP 16/FA, par. 78-86

⁹ La catégorie d'aliments révisée 01.1 figure en appendice de cette annexe.

¹⁰ REP 16/FA, par. 86.

6 Le CCFA48 a aussi noté que le champ d'application des FC révisées (à savoir 01.1, 01.1.1, 01.1.3, et 01.1.4) n'avait pas substantiellement changé par rapport au champ d'application des anciennes FC correspondantes. Par conséquent, le CCFA48 a établi qu'il n'était pas nécessaire de révoquer et/ou interrompre les dispositions dans les anciennes FC, mais plutôt de placer ces dispositions dans les FC révisées correspondantes. Le CCFA48 a par ailleurs demandé au GTE sur la NGAA pour le CCFA49 d'examiner des dispositions relatives aux additifs alimentaires (tant Adoptées que dans la procédure par étapes) dans les FC révisées 01.1, 01.1.1, 01.1.3, 01.1.4 afin de vérifier leur pertinence.

Document de travail:

7 Le GTE a envoyé deux circulaires pour observations. Pour le point examiné en Annexe 5 le GTE a reçu des observations soumises par le Canada, la Chine, l'Union européenne (UE), le Japon, l'Inde, l'Iran, la Malaisie, la Nouvelle-Zélande (Nouvelle-Zélande), les Etats-Unis d'Amérique (Etats-Unis), la Fédération de Russie (RU), CCC, EFMA, ELC, IACM, IDF, IFAC, et NATCOL. La partie 1 du présent document présente les propositions concernant les dispositions existantes, dans les FC révisées 01.1, 01.1.1, 01.1.3, et 01.1.4 dans le contexte des descripteurs de ces catégories d'aliments, normes de produits correspondantes, et les observations soumises par les membres du GTE en réponse à la première circulaire. Les descripteurs pour ces catégories d'aliments figurent dans la partie 1 de cette annexe. Les propositions présentées dans la partie 2 du présent document reposent sur une approche consensuelle en tenant compte de l'alignement avec les normes de produits du Codex et des observations sur les propositions de la première circulaire soumises par les membres du GTE. Ces recommandations reposent sur l'approche de la « preuve à l'appui »; à savoir que les observations contenant des justifications ont davantage de poids que les observations non appuyées par une justification.

8 Les dispositions à l'étude sont présentées sous le format du Tableau 2 de la NGAA. A toutes fins utiles, le Tableau 1 ci-dessous explique le mouvement des dispositions à l'étude à partir de l'ancienne FC 01.1 et ses sous-catégories vers les FC révisées correspondantes.

Tableau 1. Anciennes catégories d'aliments et nouvelles catégories correspondantes: FC 01.1 et ses sous-catégories

Anciennes catégories d'aliments	Mouvement des dispositions existantes	Catégories d'aliments apparentées après révision par le CCFA48
FC 01.1 (Lait et boissons lactées)	Dispositions maintenues dans la nouvelle FC 01.1	FC 01.1 (Lait liquide et produits lactés)
FC 01.1.1 (Lait et babeurre (nature))	Dispositions maintenues dans la nouvelle FC 01.1.1, ainsi que répétées dans la nouvelle FC 01.1.3. ¹¹	FC 01.1.1 (Lait liquide (nature)) FC 01.1.3 (Babeurre liquide (nature))
FC 01.1.1.1 (Lait (nature))	Dispositions transférées dans la nouvelle FC 01.1.1	FC 01.1.1 (Lait liquide (nature))
FC 01.1.1.2 (Babeurre (nature))	Dispositions transférées dans la nouvelle FC 01.1.3	FC 01.1.3 (Babeurre liquide (nature))
FC 01.1.2 (Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum))	Dispositions transférées dans la nouvelle FC 01.14	FC 01.1.4 (Boissons à base de lait liquide aromatisées)

¹¹ L'ancienne FC 01.1.1 était une catégorie parent à la fois pour l'ancienne FC 01.1.1.1 (maintenant nouvelle FC 01.1.1), et l'ancienne FC 01.1.1.2 (maintenant nouvelle FC 01.1.3).

Annexe 5, Partie 1: Descripteurs pour la catégorie d'aliments 01.1 et ses sous-catégories après CCFA48Système de classification des aliments

01.0 Produits laitiers et similaires, à l'exception des produits de la catégorie 02.0

01.1. Lait liquide et produits lactés

01.1.1. Lait liquide (nature)

01.1.2. Autre lait liquide (nature)

01.1.3. Babeurre liquide (nature)

01.1.4. Boissons à base de lait liquide aromatisées

Descripteurs des catégories d'aliments01.0 Produits laitiers et similaires, à l'exception des produits de la catégorie 02.0

Inclut tous les types de produits laitiers qui sont dérivés du lait d'animaux de traite (tels que vache, brebis, chèvre, bufflonne) Dans cette catégorie, à l'exception de la catégorie d'aliments 1.1.2. un produit est dit « nature » lorsqu'il n'est pas aromatisé, ne contient pas de fruits, de légumes ou autres ingrédients non laitiers, n'est pas mélangé avec d'autres ingrédients non laitiers, sauf autorisés par les normes correspondantes. Les analogues sont des produits dans lesquels les matières grasses du lait ont été partiellement ou entièrement remplacées par des graisses ou des huiles végétales.

01.1 Lait liquide et produits lactés

Inclut tous les laits liquides nature ou aromatisés à base de lait écrémé, partiellement écrémé, à faible teneur en matières grasses ou entier, à l'exclusion des produits fermentés nature et des produits laitiers emprésurés de la catégorie 1.2. Les laits liquides sont des « produits laitiers » tels que définis dans CODEX STAN 206-1999, qui sont obtenus par la transformation du lait, et peuvent contenir des additifs alimentaires et d'autres ingrédients fonctionnellement nécessaires pour le traitement. Le lait cru (« lait » tel que défini dans CODEX STAN 206-1999) ne contiendra pas d'additifs alimentaires.

01.1.1 Lait liquide (nature)

Lait liquide nature obtenu à partir d'animaux de traite (tels que, vaches, brebis, chèvres, bufflonne) qui a été transformé. Inclut le lait pasteurisé, traité à ultra haute température (UHT), stérilisé¹³, homogénéisé ou lait ajusté en matières grasses. Inclut mais pas restreint à, lait écrémé, lait partiellement écrémé, lait entier et à faible teneur en graisse.

01.1.2 Autre lait liquide (nature)

Inclut le lait liquide nature, à l'exception des produits des catégories d'aliments 01.1.1 Lait liquide (nature), 01.1.3 Babeurre (nature) liquide, et 01.2 Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature). Inclut mais pas limité à, laits liquides recombinaison liquides, laits liquides reconstitués nature, laits composites nature, laits bon aromatisés vitaminés et laits fortifiés liquides minéraux, laits ajustés protéiques, lait réduit en lactose et boissons à base de lait. Dans cette catégorie d'aliments, les produits nature ne contiennent pas d'aromatisant ajouté ou d'ingrédients qui donnent intentionnellement de l'arôme mais contiennent d'autres ingrédients non laitiers.

01.1.3 Babeurre liquide (nature):

Le babeurre liquide est le liquide à peu près exempt de matières grasses laitières qui reste après la préparation du beurre (c'est-à-dire, le barattage du lait fermenté ou non fermenté et de la crème). Le babeurre est aussi produit par fermentation de lait écrémé liquide, soit par acidification spontanée grâce à l'action de bactéries acidifiantes ou aromatisantes, ou par inoculation de lait chauffé par des cultures pures de bactéries (babeurre de culture).¹⁴ Le babeurre peut être pasteurisé ou stérilisé.

01.1.4 Boissons à base de lait liquide aromatisées

Inclut toutes les préparations et les boissons fermentées ou non fermentées prêtes à boire avec des aromatisants et/ou ingrédients alimentaires qui donnent intentionnellement de l'arôme, à l'exception des préparations pour cacao (préparations sucrées à base de cacao, catégorie 05.1.1). Les exemples, incluent mais ne se limitent pas au chocolat chaud, boissons maltées au chocolat, yogourt à boire aromatisé à la fraise, boissons aux ferments lactiques, et lassi (liquide obtenu en fouettant le caillé provenant de la fermentation lactique de lait, et en le mélangeant avec du sucre ou un édulcorant intense).

Annexe 5, Partie 2: Dispositions des tableaux 1 et 2 de la NGAA dans les catégories d'aliments 01.1, 01.1.1, 01.1.3 et 01.1.4**OBSERVATIONS sur FC 01.1**

UE: Ne soutient pas l'inscription de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans cette catégorie-parent en raison du besoin technologiquement très limité d'additifs alimentaires dans la sous-catégorie 01.1.1.

Catégorie d'aliments No. 01.1 (Lait liquide et produits lactés)

Normes de produits correspondantes: aucune; 243-2003 correspond à la sous-catégorie 01.1.4.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adopté	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200		7	Antioxygène	Transférer dans les sous-catégories	<p>UE: Accepte de transférer dans les sous-catégories</p> <p>Inde: Il n'y a pas de justification technique à l'emploi d'antioxygène dans cette catégorie.</p> <p>Nouvelle-Zélande: Utilisé pour améliorer les qualités de conservation en inhibant/diminuant le potentiel d'oxydation des graisses dans les produits UHT; Ajouter la note 227.</p> <p>Chine: L'emploi peut être considéré pour assurer un produit suffisamment stable à la conservation et qui ne développe pas un goût et/ou un arôme rance et désagréable; le niveau d'emploi de 200 ppm est généralement considéré comme technologiquement justifié.</p> <p>RU: Utilisé pour la vitamine E et en tant qu'antioxygène dans de nombreux aliments; la LM doit tenir compte de l'exposition à tous les additifs alimentaires utilisés;</p> <p>Ne souscrit pas à la proposition de la 2^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technologique à l'emploi d'antioxygène dans cette catégorie.</p> <p>IDF: FC 01.1 est une catégorie-parent, qui inclut le lait cru dans lequel aucun additif alimentaire n'est autorisé. Toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires doivent être placées dans les sous-catégories.</p> <p>ELC: Soutient la proposition.</p> <p>Etats-Unis: Utilisé aux Etats-Unis dans la limite de 0,03% sur la base des matières grasses. N'est pas utilisé en combinaison avec d'autres antioxygènes dans les aliments, de façon générale.</p> <p>Canada: Recommande d'examiner la disposition au cas par cas dans chaque sous-catégorie.</p>

OBSERVATIONS sur FC 01.1.1

Nouvelle-Zélande: La nouvelle catégorie d'aliments (FC) 01.1.1 Lait liquide (nature) a besoin d'additifs pour les laits UHT et stérilisés seulement. Ceux-ci ont les fonctions technologiques de régulateurs de l'acidité, d'émulsifiants et de stabilisants (par ex. les citrates et les phosphates).

IDF: la proposition du GTE du Codex indiquant « Adopter; avec la note 227 » prête à confusion. Il serait bon que le GTE apporte une clarification sur son interprétation.

Canada: N'autorise généralement pas les additifs dans le lait liquide (nature) correspondant à FC 01.1.1. Par conséquent, s'il n'y a pas de consensus général au sein du Comité sur la justification technologique à l'emploi d'un additif dans cette catégorie, le Canada soutient d'interrompre l'examen de cette disposition.

Catégorie d'aliments No. 01.1.1 (Lait liquide (nature))

Normes de produits correspondantes: aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adopté	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
AGAR	406	4000		7	Agent de charge, Support, Emulsifiant, Gélifiant, Agent enrobant, Humectant, Stabilisant, Épaississant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	Inde: Il n'y a pas de justification technique à l'emploi dans cette catégorie RU et UE: Soutiennent l'interruption
CARBON DIOXIDE	290	BPF	59	7	Agent de carbonatation, Agent moussant, Gaz d'emballage, Conservateur, Gaz propulseur	Interrompre	RU et Inde: Il n'y a pas de justification technique à l'emploi dans cette catégorie UE: Soutient l'interruption si aucune justification technologique n'est fournie
CAROB BEAN GUM	410	BPF		7	Emulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Adopter; avec la note 227 ¹²	UE: Ne soutient pas l'adoption – Les épaississants ne sont pas nécessaires et auront un impact sur la viscosité du lait et pourraient tromper le consommateur Inde: Il n'y a pas de justification technique à l'emploi dans cette catégorie RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2 ^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; la catégorie pourrait tromper le consommateur Nouvelle-Zélande: Adopter avec la note 227, la note 227 permet seulement l'emploi dans les laits traités par UHT. Par conséquent, nous ne sommes pas d'accord sur le fait que la note exclurait les produits pasteurisés. Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général Canada: Si un accord est trouvé sur le fait que l'emploi

¹² Note 227: « Emploi dans les laits stérilisés et traités par UHT uniquement. »

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adopté	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
							de l'additif est justifié dans certains produits de cette sous-catégorie, recommande d'ajouter une note pour limiter l'emploi à ces produits
CARRAGHENANE	407	10000		7	Agent de charge, Support, Emulsifiant, Gélifiant, Agent enrobant, Humectant, Stabilisant, Épaississant	Adopter; avec la note 227	<p>UE: Ne soutient pas l'adoption – Les épaississants ne sont pas nécessaires et auront un impact sur la viscosité du lait en changeant le caractère du lait, et pourraient tromper le consommateur</p> <p>Inde: Il n'y a pas de justification technique à l'emploi dans cette catégorie</p> <p>RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie</p> <p>L'emploi de cet additif dans cette catégorie pourrait tromper le consommateur</p> <p>IFAC: Soutient la proposition; la carraghénane est une composante importante des laits UHT nature en raison de sa stabilité thermique et son interaction unique avec les protéines de caséine dans le lait qui entraînent la formation de structures qui réduisent les problèmes de gélification due au vieillissement. Elle rend le produit UHT stable malgré le traitement à haute température. Nous n'avons pas d'objection à inclure la note 227.</p> <p>Nouvelle-Zélande: Propose la LM des BPF car c'est un additif du tableau 3; Adopter avec la note 227, la note 227 ne s'applique qu'aux laits traités par UHT et stérilisés. Par conséquent, nous ne sommes pas d'accord avec le fait que la note exclurait les produits pasteurisés.</p> <p>Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général</p> <p>Canada: Si un accord est trouvé sur le fait que l'emploi de l'additif est justifié dans certains produits de cette sous-catégorie, recommande d'ajouter une note pour limiter l'emploi à ces produits.</p>
GOMME GELLANE	418	BPF		7	Stabilisant, Épaississant	Adopter; avec la note 227	<p>UE: ne soutient pas l'adoption – Les épaississants ne sont pas nécessaires et auront un impact sur la viscosité du lait en changeant le caractère du lait, et pourraient tromper le consommateur</p> <p>Inde: Ne soutient pas la proposition dans la 1^{ère} circulaire; il n'y a pas de justification technique à l'emploi dans cette catégorie</p>

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adopté	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
							<p>RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. L'emploi de cet additif dans cette catégorie pourrait tromper le consommateur</p> <p>IFAC: Soutient; Comme la carraghénane, la gomme gellanne peut être utilisée dans les laits nature UHT en raison de sa stabilité thermique par la formation de structures qui réduisent les problèmes de gélification due au vieillissement . Elle rend le produit UHT stable malgré le traitement à haute température. Nous n'avons pas d'objection à inclure la note 227.</p> <p>Nouvelle-Zélande: Utilisé pour préserver la qualité nutritionnelle et améliorer la stabilité en stabilisant les phases de la crème, de protéines et des ingrédients ajoutés dans le produit UHT; Adopter avec la note 227, la note 227 s'applique seulement aux laits traités par UHT et stérilisés. Par conséquent, nous ne sommes pas d'accord avec le fait que la note exclurait les produits pasteurisés.</p> <p>Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général</p> <p>Canada: Si un accord est trouvé sur le fait que l'emploi de l'additif est justifié dans certains produits de cette sous-catégorie, recommande d'ajouter une note pour limiter l'emploi à ces produits.</p>
GOMME GUAR	412	6000		7	Emulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	<p>UE: Ne soutient pas l'adoption — Les épaississants ne sont pas nécessaires et auront un impact sur la viscosité du lait en changeant le caractère du lait, et pourraient tromper le consommateur</p> <p>Inde: Ne soutient pas la proposition dans la 1^{ère} circulaire; il n'y a pas de justification technique à l'emploi dans cette catégorie</p> <p>Nouvelle-Zélande: Additif du tableau 3; Suggère la LM des BPF</p> <p>RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. L'emploi de cet additif dans cette catégorie pourrait tromper le consommateur</p>

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adopté	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
							<p>Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général</p> <p>Canada: Le Canada ne permet pas l'emploi des émulsifiants/stabilisants/épaississants dans les produits qui relèvent de la catégorie FC 01.1.1. Toutefois, si le consensus du GTE est de recommander l'adoption des dispositions relatives aux émulsifiants/stabilisants/épaississants que sont la gomme de caroube et la gomme gellane parce qu'ils sont technologiquement justifiés, pourquoi demande-t-on des informations sur la justification technologique pour la gomme guar, qui a les mêmes catégories fonctionnelles? « L'approche horizontale » ne serait-elle pas appropriée pour l'emploi des émulsifiants/stabilisants/épaississants dans la FC 01.1.1?</p>
GOMME KARAYA	416	200		7	Emulsifiant, Stabilisant, Epaississant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	<p>Inde: Il n'y a pas de justification technique à l'emploi dans cette catégorie</p> <p>RU et UE: Soutiennent l'interruption</p> <p>Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général</p> <p>Canada: Le Canada ne permet pas l'emploi des émulsifiants/stabilisants/épaississants dans les produits qui relèvent de la catégorie FC 01.1.1. Toutefois, si le consensus du GTE est de recommander l'adoption des dispositions relatives aux émulsifiants/stabilisants/épaississants que sont la gomme de caroube et la gomme gellane parce qu'ils sont technologiquement justifiés, pourquoi la proposition pour la gomme karaya, qui a les mêmes catégories fonctionnelles, est-elle d'interrompre? « L'approche horizontale » ne serait-elle pas appropriée pour l'emploi des émulsifiants/stabilisants/épaississants dans la FC 01.1.1?</p>
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7	Support, Emulsifiant, Gélifiant, Agent enrobant, Humectant, Stabilisant, Epaississant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	<p>Inde: Il n'y a pas de justification technique à l'emploi dans cette catégorie</p> <p>RU et UE: Soutiennent l'interruption</p>
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL	460(i)	BPF		7	Antiagglomérant, Agent de charge, Emul, Emulsifiant,	Interrompre; aucune information	<p>Inde: Il n'y a pas de justification technique à l'emploi dans cette catégorie</p> <p>RU et UE: Soutiennent l'interruption</p>

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adopté	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
CELLULOSIQUE)					Agent moussant, Agent enrobant, Stabilisant, Épaississant	sur la justification technologique	
MONO- ET DI-GLYCERIDES D'ACIDES GRAS	471	10000		7	Antimoussant, Emulsifiant, Stabilisant	Adopter; avec la note 227	<p>Inde: Il n'y a pas de justification technique à l'emploi dans cette catégorie</p> <p>UE: Ne soutient pas et demande une clarification – la phrase « préserver la qualité nutritionnelle et améliorer la stabilité en stabilisant les phases de la crème., des protéines et des ingrédients ajoutés du produit UHT » est utilisée en Nouvelle-Zélande pour justifier tous les additifs dans cette catégorie. A la connaissance de l'UE, le lait est une émulsion totalement stable de matières grasses et d'eau et hormis les phosphates et les citrates de sodium aucun autre additif n'est nécessaire dans cette sous-catégorie.</p> <p>RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. L'emploi de cet additif dans cette catégorie pourrait tromper le consommateur</p> <p>IFAC: Les mono- et di- glycérides d'acides gras peuvent être utilisés en tant qu'émulsifiant/agent anti-encrassement en réduisant la tension de surface du lait, ce qui prévient la formation d'une couche d'encrassement et permet ainsi au matériel de durer plus longtemps. (La note 227 doit être ajoutée. LM=1000 mg/kg)</p> <p>Nouvelle-Zélande: Pour préserver la qualité nutritionnelle et améliorer la stabilité en stabilisant les phases de la crème., des protéines et des ingrédients ajoutés du produit UHT. Adopter avec la note 227, la note 227 ne s'applique seulement aux traités par UHT et stérilisés. Par conséquent, nous ne sommes pas d'accord avec le fait que la note exclurait les produits pasteurisés</p> <p>Canada: Si un accord est trouvé sur le fait que l'emploi de l'additif est justifié dans certains produits de cette sous-catégorie, recommande d'ajouter une note pour limiter l'emploi à ces produits.</p>
AZOTE	941	BPF	59	7	Agent moussant,	Adopter	RU: Il n'y a pas de justification technique à l'emploi

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adopté	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
					Gaz d'emballage, Gaz propulseur		dans cette catégorie Nouvelle-Zélande: Utilisé pour préserver la qualité nutritionnelle par injection de gaz pour combler l'espace de tête dans l'emballage UHT aseptique. UE: Soutient l'interruption sans justification technologique
PROTOXYDE D'AZOTE	942	BPF		7	Antioxygène, Agent moussant, Gaz d'emballage, Gaz propulseur	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	RU et Inde: Il n'y a pas de justification technique à l'emploi dans cette catégorie UE: Soutient l'interruption sans justification technologique Canada: Si un accord est trouvé sur le fait que l'emploi de l'additif est justifié en tant que gaz d'emballage, recommande d'ajouter la note 59 (tel que recommandé pour l'azote et l'anhydride carbonique). Le Canada se demande cependant si le protoxyde d'azote s'emploie en tant que gaz d'emballage ou s'il est utilisé en tant que gaz propulseur (par ex., pour répandre la crème fouettée).
PECTINES	440	BPF		7	Emulsifiant, Gélifiant, Agent enrobant, Stabilisant, Épaississant	Adopter; avec la note 227	UE: Ne soutient pas l'adoption — Les épaississants ne sont pas nécessaires et auront un impact sur la viscosité du lait en changeant le caractère du lait, et pourraient tromper le consommateur Inde: Il n'y a pas de justification technique à l'emploi dans cette catégorie RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2 ^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. L'emploi de cet additif dans cette catégorie pourrait tromper le consommateur Nouvelle-Zélande: Adopter avec la note 227, la note 227 ne s'applique seulement aux traités par UHT et stérilisés. Par conséquent, nous ne sommes pas d'accord avec le fait que la note exclurait les produits pasteurisés. Canada: Si un accord est trouvé sur le fait que l'emploi de l'additif est justifié dans certains produits de cette sous-catégorie, recommande d'ajouter une note pour limiter l'emploi à ces produits.
PHOSPHATES	338; 339(i)-	1500	33 &	Adopté (2012)	Antioxygène, Régulateur de	Adopter; avec	Inde: Nécessaire en tant que stabilisant pour prévenir le caillage dans les laits UHT et stérilisés; Ajouter la

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adopté	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
	(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i), (ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542		227		l'acidité, Emulsifiant, Sel émulsifiant, Humectant, Raising agent, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant, Agent affermissant, Agent de traitement de la farine	la note 227	<p>note 227</p> <p>Nouvelle-Zélande: Utilisé en tant qu'auxiliaire dans la fabrication des produits UHT pour réguler le changement du <i>pH</i> en tant que régulateur de l'acidité</p> <p>UE: La note 227 doit être conservée; . A la connaissance de l'UE, il n'y a pas besoin de phosphates dans le lait pasteurisé; le besoin se limite au lait UHT et stérilisé et la LM de 450 ppm doit être suffisante</p> <p>RU: Soutient la proposition</p> <p>IFAC: Soutient la proposition; les phosphates sont des composantes importantes des laits nature UHT en raison de leur capacité à stabiliser les protéines et prévenir la phase de séparation après l'exposition du lait, notamment des laits dont la teneur en matière grasse est élevée, à haute température. Les variations annuelles, cycliques de l'équilibre des protéines et des vitamines du lait peuvent affecter la stabilité du lait à la chaleur. L'emploi de phosphates peut aider à compenser ces variations tout en assurant aussi l'uniformité du produit. Nous soutenons l'inclusion de la note 227.</p> <p>Nous avons consulté nos membres et avons été informés que le niveau d'emploi maximum nécessaire pour réaliser cette fonction technique est de 1500 mg/kg. IFAC note que cette disposition a été récemment adoptée au niveau d'emploi de 1500 mg/kg (2012). Compte tenu de la justification technique pour ce niveau d'emploi, nous recommandons qu'il soit maintenu avec les notes appropriées.</p> <p>Canada: Cette disposition a été adoptée récemment (2012). Bien qu'on ne soit pas clair sur quel membre a fourni la justification, la LM de 1500 mg/kg a été considérée comme nécessaire pour stabiliser le calcium dans le lait de chèvre UHT (CX/FA 12/44/7, annexe I).</p> <p>Le CCFA pourrait envisager de vérifier si cette justification est toujours applicable, et si c'est le cas, il n'y aurait pas besoin de réviser la disposition adoptée.</p>
POLYDEXTROSES	1200	BPF		7	Agent de charge, Agent enrobant, Humectant, Stabilisant,	Adopter	<p>UE: Ne soutient pas l'adoption — Les épaississants ne sont pas nécessaires et auront un impact sur la viscosité du lait en changeant le caractère du lait, et pourraient tromper le consommateur.</p>

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adopté	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
					Epaississant		<p>Inde: Ne soutient pas la proposition; il n'y a pas de justification technique pour l'emploi dans cette catégorie.</p> <p>RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie.</p> <p>L'emploi de cet additif dans cette catégorie pourrait tromper le consommateur.</p> <p>IFAC: Soutient la proposition; Tel qu'indiqué dans la première circulaire, les polydextroses ajoutent du corps aux laits à faible teneur/teneur réduite en matière grasse, contribuant à la sensation en bouche et à la perception de la crémosité, augmentant ainsi leur acceptabilité organoleptique pour les consommateurs. Comme les consommateurs continuent de chercher les moyens de réduire l'apport calorifique, des outils comme les polydextroses permettent aux fabricants de produire des produits acceptables ayant moins de calories, dont les laits à faible teneur en matière grasse ou sans matière grasse.</p> <p>Canada: S'il n'y a pas de soutien de la part des membres pour cette disposition, recommande l'interruption de la disposition.</p>
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMEE	407a	BPF		4	Agent de charge, Support, Emulsifiant, Gélifiant, Agent enrobant, Humectant, Stabilisant, Epaississant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	<p>Inde: Ne soutient pas la proposition; il n'y a pas de justification technique à l'emploi dans cette catégorie.</p> <p>UE: Soutient l'interruption</p> <p>RU: Soutient l'interruption; l'algue eucheuma transformée (PES) est utilisée en tant que stabilisant, pour améliorer la stabilité thermique des protéines, en formant des structures qui réduisent les problèmes de gélification due au vieillissement. (Seulement pertinent pour les laits transformés stérilisés ou UHT, donc la note 227 doit être ajoutée. LM=1000 mg/kg)</p>
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		4	Agent de charge, Support, Emulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent enrobant, Humectant,	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	<p>Inde: Ne soutient pas la proposition; il n'y a pas de justification technique à l'emploi dans cette catégorie.</p> <p>RU et UE: Soutiennent l'interruption</p>

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adopté	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
					Séquestrant, Stabilisant, Épaississant		
CARBOXYMETHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF		4	Agent de charge, Emulsifiant, Agent affermissant, Gélifiant, Agent enrobant, Humectant, Stabilisant, Épaississant	Adopter; avec la note 227	<p>Inde: Ne soutient pas la proposition; il n'y a pas de justification technique à l'emploi dans cette catégorie</p> <p>UE: Ne soutient pas l'adoption — Les épaississants ne sont pas nécessaires et auront un impact sur la viscosité du lait en changeant le caractère du lait, et pourraient tromper le consommateur</p> <p>RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie.</p> <p>L'emploi de cet additif dans cette catégorie pourrait tromper le consommateur.</p> <p>IFAC: Soutient la proposition. Comme les autres gommes, la gomme cellulosique peut être utilisée dans les laits nature UHT en raison de sa stabilité thermique. Elle rend le produit UHT stable (prévient la séparation) malgré les températures élevées. Nous n'avons pas d'objection à inclure la note 227.</p> <p>Nouvelle-Zélande: Adopter avec la note 227, la note 227 ne s'applique qu'aux laits traités par UHT et stérilisés. Par conséquent, nous ne sommes pas d'accord sur le fait que la note exclurait les produits pasteurisés.</p> <p>Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général</p> <p>Canada: Si un accord est trouvé sur le fait que l'emploi de l'additif est justifié dans certains produits de cette sous-catégorie, recommande d'ajouter une note pour limiter l'emploi à ces produits.</p>
GOMME TARA	417	BPF		7	Gélifiant, Stabilisant, Épaississant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	<p>Inde: Ne soutient pas la proposition; il n'y a pas de justification technique à l'emploi dans cette catégorie</p> <p>RU et UE: Soutiennent l'interruption</p>
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200			Antioxygène	Adopter; avec la note 227	<p>UE: Accepte le transfert dans les sous-catégories</p> <p>Inde: Ne soutient pas la proposition; il n'y a pas de justification technique à l'emploi d'antioxygènes dans cette catégorie.</p>

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adopté	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
							<p>RU: Utilisé pour la vitamine E et en tant qu'antioxygène dans de nombreux aliments; la LM devrait tenir compte de l'exposition à tous les emplois d'additifs alimentaires.</p> <p>Nouvelle-Zélande: Utilisé pour améliorer les qualités de conservation en inhibant/réduisant le potentiel d'oxydation des graisses dans les produits UHT; Ajouter la note 227</p> <p>Chine et ELC: L'emploi peut être indiqué pour assurer un produit stable dans une durée de conservation suffisante et qui ne développera pas un goût et/ou un arôme rance et désagréable; le niveau d'emploi de 200 ppm est généralement indiqué comme technologiquement justifié.</p> <p>Etats-Unis: Utilisé aux Etats-Unis dans la limite de 0,03% sur une base de matière grasse. N'est pas utilisé en combinaison avec d'autres antioxygènes</p>
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7	Régulateur de l'acidité, Emulsifiant, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	Adopter; avec la note 227	<p>RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. L'emploi de cet additif dans cette catégorie pourrait tromper le consommateur sur la qualité du lait (nature). Il n'y a pas de justification technologique à l'emploi de ces additifs dans cette catégorie.</p> <p>Inde: Nécessaire en tant que stabilisants pour prévenir le caillage dans les laits UHT et stérilisés. Propose l'adoption avec la note 227.</p> <p>Nouvelle-Zélande: Ent ant qu'auxiliaire dans la fabrication des produits UHT pour réguler le changement du pH en tant que régulateur de l'acidité. Devrait-on inclure les autres citrates tels qu'adoptés pour le babeurre (nature) (à savoir l'ancienne FC 1.1.1.2) aux BPF à savoir SIN 331(i), 331(ii), 332(i), 332(ii). Ajouter la note 227</p> <p>UE: Il y a un besoin technologique pour le sodium trisodique dans le lait de chèvre UHT. Le lait de chèvre produit un épais sédiment sous traitement UHT. Il est expérimentalement prouvé que le citrate trisodique est capable d'agir en tant que stabilisant efficace en réduisant le calcium ionique qui prévient la formation</p>

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adopté	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
							<p>du sédiment. A la connaissance de l'UE, 4000 ppm est la LM suffisante pour obtenir l'effet désiré.</p> <p>IDF: Soutient l'adoption dans cette catégorie d'aliments avec la note 227.</p> <p>La stabilité thermique du lait peut être affectée par les variations dans la composition du lait tout au long du cycle de lactation des espèces laitières individuelles, notamment quand il est soumis aux traitements tels que l'UHT et la stérilisation. Ces variations physiochimiques peuvent parfois être exacerbées par des facteurs de stress climatiques, nutritionnels, ou autres chez les animaux. L'ajout de stabilisants comme les phosphates et les citrates peut permettre d'améliorer la stabilité thermique du lait en réagissant uniquement avec les composantes protéiques et minérales de telle sorte à augmenter la stabilité et à réduire la tendance à la gélification due au vieillissement. L'emploi de ces additifs peut donc être justifié, du moins sur une base saisonnière, dans certaines régions du monde pour les traitements à température élevée conçus pour produire des laits liquides de conservation de longue durée et stable.</p> <p>Canada: La proposition est l'adoption dans les sous-catégories. Quelles sont les sous-catégories de 01.1.1?</p> <p>Si un accord est trouvé sur le fait que l'emploi de l'additif est justifié dans certains produits de la catégorie 01.1.1, recommande d'ajouter une note limitant l'emploi à ces produits.</p>
GOMME XANTHANE	415	BPF		7	Emulsifiant, Agent moussant, Stabilisant, Épaississant	Adopter; avec la note 227	<p>Inde et Nouvelle-Zélande: Nécessaire en tant que stabilisants pour prévenir le caillage dans les laits UHT et stérilisés; Ajouter la note 227 (Nouvelle-Zélande: devrait-on inclure les autres citrates tels qu'adoptés pour le babeurre (nature) (à savoir l'ancienne FC 1.1.1.2) aux BPF à savoir SIN 331(i), 331(ii), 332(i), 332(ii))</p> <p>UE: Ne soutient pas l'adoption — Les épaississants ne sont pas nécessaires et auront un impact sur la viscosité du lait en changeant le caractère du lait, et pourraient tromper le consommateur</p> <p>RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont</p>

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adopté	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
							<p>pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie.</p> <p>L'emploi de cet additif dans cette catégorie pourrait tromper le consommateur</p> <p>Nouvelle-Zélande: Adopter avec la note 227, la note 227 ne s'applique qu'aux laits traités par UHT et stérilisés. Par conséquent, nous ne sommes pas d'accord sur le fait que la note exclurait les produits pasteurisés.</p> <p>Canada: Si un accord est trouvé sur le fait que l'emploi de l'additif est justifié dans certains produits de cette sous-catégorie, recommande d'ajouter une note pour limiter l'emploi à ces produits.</p>

OBSERVATIONS sur FC 01.1.3

UE: il existe une différence substantielle du besoin technologique d'additifs entre le « babeurre naturel non thermiquement traité après fermentation » et le « babeurre stérilisé et pasteurisé ». Tandis qu'aucun additif n'est nécessaire et justifié dans le premier, certains additifs sont nécessaires dans le second. Cela est actuellement reflété dans la NGAA par la n 261 (« *Emploi dans le babeurre thermiquement traité seulement* »).

Nouvelle-Zélande: Il existe un grand nombre d'additifs à l'étape 7 pour le babeurre. La Nouvelle-Zélande n'autorise pas les additifs dans le babeurre autre que le babeurre de lait de chèvre UHT. Certains additifs sont limités par des notes de bas de page, 261 (« *Emploi dans le babeurre thermiquement traité seulement* ») et 227 (« *Emploi dans le lait stérilisé et traité par UHT seulement* »).

Catégorie d'aliments No. 01.1.3 (Babeurre liquide (nature))

Normes de produits correspondantes: aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE ACETIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF		7	Emulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	<p>Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments.</p> <p>UE: Soutient l'interruption sans justification technologique</p> <p>RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. L'emploi de cet additif dans cette</p>

							catégorie pourrait tromper le consommateur. Nouvelle-Zélande: S'il est proposé, cela devrait être avec la LM des BPF vu qu'il s'agit d'un additif du tableau 3. Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général.
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACETYLE	1414	BPF		7	Emulsifiant, Stabilisant, Epaisissant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments. UE: Soutient l'interruption sans justification technologique. RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2 ^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. L'emploi de cet additif dans cette catégorie pourrait tromper le consommateur. Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général
AGAR-AGAR	406	4000		7	Agent de charge, Support, Emulsifiant, Gélifiant, Agent enrobant, Humectant, Stabilisant, Epaisissant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments. UE: Soutient l'interruption sans justification technologique. RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2 ^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. L'emploi de cet additif dans cette catégorie pourrait tromper le consommateur. Nouvelle-Zélande: S'il est proposé, cela devrait être avec la LM des BPF vu qu'il s'agit d'un additif du tableau 3. Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général
ACIDE ALGINIQUE	400	6000		7	Agent de charge, Support, Emulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent	Interrompre; aucune information sur la justification	Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments.

					enrobant, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	technologique	<p>UE: Soutient l'interruption sans justification technologique.</p> <p>RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. L'emploi de cet additif dans cette catégorie pourrait tromper le consommateur.</p> <p>Nouvelle-Zélande: S'il est proposé, cela devrait être avec la LM des BPF vu qu'il s'agit d'un additif du tableau 3.</p> <p>Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général</p>
ALGINATE DE CALCIUM	404	6000		7	Antimoussant, Agent de charge, Support, Agent moussant, Gélifiant, Agent enrobant, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	<p>Inde: Soutient la proposition dans la 1^{ère} circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments.</p> <p>UE: Soutient l'interruption sans justification technologique.</p> <p>RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. L'emploi de cet additif dans cette catégorie pourrait tromper le consommateur.</p> <p>Nouvelle-Zélande: S'il est proposé, cela devrait être avec la LM des BPF vu qu'il s'agit d'un additif du tableau 3.</p> <p>Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général</p>
ANHYDRIDE CARBONIQUE	290	BPF	59	7	Agent de carbonatation, Agent moussant, Gaz d'emballage, Conservateur, Gaz propulseur	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	<p>RU: Ne soutient pas la proposition dans la 1^{ère} circulaire; il n'y a pas de justification technologique à l'emploi dans cette catégorie d'aliments.</p> <p>Inde: Soutient la proposition dans la 1^{ère} circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments.</p> <p>UE: Soutient l'interruption sans justification technologique.</p> <p>Canada: Si la recommandation pour l'anhydride carbonique est d'adopter son emploi en tant que gaz d'emballage pour les produits lactés liquides qui</p>

							relèvent de FC01.1.1, pourquoi l'anhydride carbonique n'est-elle pas justifiée avec la même fonction pour le babeurre?
GOMME DE CAROUBE	410	5000		7	Emulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	<p>Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments.</p> <p>UE: Soutient l'interruption sans justification technologique.</p> <p>RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. L'emploi de cet additif dans cette catégorie pourrait tromper le consommateur.</p> <p>Nouvelle-Zélande: S'il est proposé, cela devrait être avec la LM des BPF vu qu'il s'agit d'un additif du tableau 3</p> <p>Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général.</p>
CARRAGHENANE	407	6000		7	Agent de charge, Support, Emulsifiant, Gélifiant, Agent enrobant, Humectant, Stabilisant, Épaississant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	<p>Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments.</p> <p>UE: Soutient l'interruption sans justification technologique.</p> <p>RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. L'emploi de cet additif dans cette catégorie pourrait tromper le consommateur.</p> <p>Nouvelle-Zélande: S'il est proposé, cela devrait être avec la LM des BPF vu qu'il s'agit d'un additif du tableau 3.</p> <p>Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général.</p>
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE ACETIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF		7	Antioxygène, Emulsifiant, Agent de traitement de la farine,	Interrompre; aucune information sur la justification	<p>Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments.</p>

					Séquestrant, Stabilisant	technologique	UE: Soutient l'interruption sans justification technologique. RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2 ^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. L'emploi de cet additif dans cette catégorie pourrait tromper le consommateur.
GOMME GELLANE	418	BPF		7	Stabilisant, Epaississant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	Inde: Soutient la proposition dans la 1 ^{ère} circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments. UE: Soutient l'interruption sans justification technologique. RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2 ^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. L'emploi de cet additif dans cette catégorie pourrait tromper le consommateur Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général
GLYCEROL	422	BPF		7	Humectant, Epaississant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	Inde: Soutient la proposition dans la 1 ^{ère} circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments. UE: Soutient l'interruption sans justification technologique. RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2 ^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. L'emploi de cet additif dans cette catégorie pourrait tromper le consommateur Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général
GOMME GUAR	412	6000		7	Emulsifiant, Stabilisant, Epaississant	Interrompre; aucune information sur la justification	Inde: Soutient la proposition dans la 1 ^{ère} circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments.

						technologique	<p>UE: Soutient l'interruption sans justification technologique.</p> <p>RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. L'emploi de cet additif dans cette catégorie pourrait tromper le consommateur</p> <p>Nouvelle-Zélande: S'il est proposé, cela devrait être avec la LM des BPF vu qu'il s'agit d'un additif du tableau 3</p> <p>Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général</p>
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		7	Agent de charge, Support, Emulsifiant, Agent enrobant, Stabilisant, Epaisissant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	<p>Inde: Soutient la proposition dans la 1^{ère} circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments.</p> <p>UE: Soutient l'interruption sans justification technologique.</p> <p>RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. L'emploi de cet additif dans cette catégorie pourrait tromper le consommateur.</p>
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF		7	Emulsifiant, Agent moussant, Agent enrobant, Stabilisant, Epaisissant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	<p>Inde: Soutient la proposition dans la 1^{ère} circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments.</p> <p>UE: Soutient l'interruption sans justification technologique.</p> <p>RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. L'emploi de cet additif dans cette catégorie pourrait tromper le consommateur.</p> <p>Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général.</p>
HYDROXYPROPYL-METHYL-CELLULOSE	464	BPF		7	Agent de charge,	Interrompre; aucune	<p>Inde: Soutient la proposition dans la 1^{ère} circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant</p>

					Emulsifiant, Agent enrobant, Stabilisant, Épaississant	information sur la justification technologique	qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments. UE: Soutient l'interruption sans justification technologique. RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2 ^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. L'emploi de cet additif dans cette catégorie pourrait tromper le consommateur. Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF		7	Emulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	Inde: Soutient la proposition dans la 1 ^{ère} circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments. UE: Soutient l'interruption sans justification technologique. RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2 ^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. L'emploi de cet additif dans cette catégorie pourrait tromper le consommateur. Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général
GOMME KARAYA	416	200		7	Emulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	Inde: Soutient la proposition dans la 1 ^{ère} circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments. UE: Soutient l'interruption sans justification technologique. RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2 ^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. L'emploi de cet additif dans cette catégorie pourrait tromper le consommateur. Nouvelle-Zélande: S'il est proposé, cela devrait être avec la LM des BPF vu qu'il s'agit d'un additif

							du tableau 3
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7	Support, Emulsifiant, Gélifiant, Agent enrobant, Humectant, Stabilisant, Epaississant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments. UE: Soutient l'interruption sans justification technologique. RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2 ^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. L'emploi de cet additif dans cette catégorie pourrait tromper le consommateur.
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF		7	Emulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments . UE: Soutient l'interruption sans justification technologique. RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2 ^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général
LECITHINE	322(i)	BPF		7	Antioxygène, Emulsifiant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments. UE: Soutient l'interruption sans justification technologique. RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2 ^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général.
CARBONATE DE	504(i)	BPF	261	Adopté (2013)	Régulateur de	Interrompre;	Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire;

MAGNESIUM					l'acidité, Antiagglomérant, Agent de rétention de la couleur	aucune information sur la justification technologique	L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments. UE: Soutient l'interruption sans justification technologique. RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2 ^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie.
CHLORURE DE MAGNESIUM	511	BPF		7	Agent de rétention de la couleur, Agent affermissant, Stabilisant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	UE: Soutient l'interruption sans justification technologique. Inde: Soutient la proposition dans la 1 ^{ère} circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments. RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2 ^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. L'emploi de cet additif dans cette catégorie pourrait tromper le consommateur. Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général
HYDROXIDE DE MAGNESIUM	528	BPF	261	Adopté (2013)	Régulateur de l'acidité, Agent de rétention de la couleur	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	Inde: Soutient la proposition dans la 1 ^{ère} circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments. RU et UE: Soutiennent l'interruption.
HYDROXYDE DE CARBONATE DE MAGNESIUM	504(ii)	BPF	261	Adopté (2013)	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Support, Agent de rétention de la couleur	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	UE: Soutient l'interruption sans justification technologique. Inde: Soutient la proposition dans la 1 ^{ère} circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments. RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2 ^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune

							justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. L'emploi de cet additif dans cette catégorie pourrait tromper le consommateur.
METHYL-CELLULOSE	461	BPF		7	Agent de charge, Emulsifiant, Agent enrobant, Stabilisant, Epaississant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	UE: Soutient l'interruption sans justification technologique. Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments. RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2 ^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. L'emploi de cet additif dans cette catégorie pourrait tromper le consommateur. Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général.
METHYL ETHYL CELLULOSE	465	BPF		7	Emulsifiant, Agent moussant, Stabilisant, Epaississant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	UE: Soutient l'interruption sans justification technologique. Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments. RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2 ^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. L'emploi de cet additif dans cette catégorie pourrait tromper le consommateur. Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général.
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF		7	Antiagglomérant, Agent de charge, Support, Emulsifiant, Agent moussant, Agent enrobant, Stabilisant, Epaississant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	UE: Soutient l'interruption sans justification technologique. Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments. RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2 ^{ème}

							circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. L'emploi de cet additif dans cette catégorie pourrait tromper le consommateur.
MONO- ET DI-GLYCERIDES D'ACIDES GRAS	471	10000		7	Antimoussant, Emulsifiant, Stabilisant	Adopter; avec la note 227 aux BPF	<p>UE: Soutient l'interruption sans justification technologique.</p> <p>Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments.</p> <p>RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie.</p> <p>IFAC: Les mono- et di- glycérides d'acides gras peuvent être utilisés en tant qu'émulsifiant/agent anti-encrassement en réduisant la tension de surface du lait, ce qui prévient la formation d'une couche d'encrassement et permet ainsi au matériel de durer plus longtemps. (La note 227 doit être ajoutée. LM=1000 mg/kg) .</p> <p>Nouvelle-Zélande: S'il est proposé, cela devrait être avec la LM des BPF vu qu'il s'agit d'un additif du tableau 3.</p> <p>Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général.</p>
AZOTE	941	BPF	59	7	Agent moussant, Gaz d'emballage, Gaz propulseur	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	<p>RU: Ne soutient pas la proposition dans la 1ère circulaire; il n'y a pas de justification technologique à l'emploi dans cette catégorie d'aliments.</p> <p>Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant que gaz propulseur et gaz d'emballage semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments.</p> <p>UE: Soutient l'interruption sans justification technologique.</p> <p>Canada: Si la recommandation sur l'azote est d'adopter son emploi en tant que gaz d'emballage pour les produits à base de lait liquide relevant de FC01.1.1, pourquoi l'azote ne serait-il pas justifié</p>

							pour la même fonction pour le babeurre?
PROTOXYDE D'AZOTE	942	BPF		7	Antioxygène, Agent moussant, Gaz d'emballage, Gaz propulseur	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	<p>RU: Ne soutient pas la proposition dans la 1ère circulaire; il n'y a pas de justification technologique à l'emploi dans cette catégorie d'aliments.</p> <p>Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant que gaz propulseur et gaz d'emballage semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments.</p> <p>UE: Soutient l'interruption sans justification technologique.</p> <p>Canada: Si la recommandation pour le protoxyde d'azote est l'adoption de son employ en tant que gaz d'emballage pour les produits lactés liquides qui relèvent de FC01.1.1 (voir l'observation du Canada sur ce point), pourquoi le protoxyde d'azote ne serait-il pas justifié avec la même fonction pour le babeurre?</p> <p>Le Canada se demande cependant si le protoxyde d'azote s'emploie en tant que gaz d'emballage ou s'il est utilisé en tant que gaz propulseur (par ex., pour répandre la crème fouettée).</p>
AMIDON OXYDE	1404	BPF		7	Emulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	<p>Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments.</p> <p>RU et UE: Soutiennent l'interruption.</p> <p>Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général.</p>
PECTINES	440	BPF		7	Emulsifiant, Gélifiant, Agent enrobant, Stabilisant, Épaississant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	<p>Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments.</p> <p>RU et UE: Soutiennent l'interruption.</p> <p>Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général.</p>
PHOSPHATES	338; 339(i)- (iii); 340(i)- (iii); 341(i)- (iii); 342(i),(ii);	1500	33 & 227	Adopté (2012)	Antioxygène, Régulateur de l'acidité, Emulsifiant, Sel émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant,	Adopter; avec la note 227 et ajouter la note 261 à 1000 ML	<p>RU: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; Suggère la LM de 1000 mg/l</p> <p>Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments.</p> <p>UE: Si le besoin technologique est démontré, il</p>

	343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542				Stabilisant, Épaississant, Agent affermissant, Agent de traitement de la farine		<p>pourrait être adopté à la LM appropriée avec la note 261</p> <p>IFAC: Soutient la proposition; les phosphates sont des composantes importantes des laits nature UHT en raison de leur capacité à stabiliser les protéines et prévenir la phase de séparation suite à l'exposition du lait, notamment des laits à teneur en matière grasse plus élevée, à haute température. Les variations annuelles, cycliques de l'équilibre des protéines et des vitamines du lait peuvent affecter la stabilité du lait à la chaleur. L'emploi de phosphates peut aider à compenser ces variations tout en assurant aussi l'uniformité du produit. Nous n'avons pas d'objection à inclure la note 227 et soutenons l'inclusion de la note 227.</p> <p>Nous avons consulté nos membres et avons été informés que le niveau d'emploi maximum nécessaire pour réaliser cette fonction technique est de 1500 mg/kg. IFAC note que cette disposition a été récemment adoptée au niveau d'emploi de 1500 mg/kg (2012). Compte tenu de la justification technique pour ce niveau d'emploi, nous recommandons qu'il soit maintenu avec les notes appropriées.</p> <p>Canada: Cette disposition a été adoptée récemment (2012). Le CCFA pourrait envisager de vérifier si cette justification est toujours applicable, et si c'est le cas, il n'y aurait pas besoin de réviser la disposition adoptée.</p>
POLYDEXTROSES	1200	BPF		7	Agent de charge, Agent enrobant, Humectant, Stabilisant, Épaississant	Adopter	<p>UE: Pourrait accepter seulement avec la note 261</p> <p>Inde: Soutient la proposition dans la 1^{ère} circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments .</p> <p>IFAC: Contribue organoleptiquement à la sensation en bouche et à la perception de crémosité.</p> <p>RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie.</p> <p>IFAC: Soutient la proposition dans la 2^{ème} circulaire. Tel qu'indiqué dans la première circulaire, les polydextroses ajoutent du corps aux laits à faible teneur/teneur réduite en matière grasse, contribuant</p>

							à la sensation en bouche et à la perception de crémosité, augmentant ainsi leur acceptabilité organoleptique pour les consommateurs. Comme les consommateurs continuent de chercher les moyens de réduire l'apport calorique, des outils comme les polydextroses permettent aux fabricants de produire des produits acceptables ayant moins de calories, dont les babeurres à faible teneur en matière grasse ou sans matière grasse. Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général Canada: IFAC a-t-il identifié un emploi réel ou un emploi potentiel de cet additif? Recommande de s'informer si l'industrie laitière a un besoin technologique d'utiliser les polydextroses dans les produits relevant de FC 01.1.3
ALGINATE DE POTASSIUM	402	6000		7	Agent de charge, Support, Emulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent enrobant, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	UE: Soutient l'interruption sans justification technologique. Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments. RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2 ^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. Nouvelle-Zélande: S'il est proposé, cela devrait être avec la LM des BPF vu qu'il s'agit d'un additif du tableau 3 Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	261	Adopté (2013)	Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments . UE: Soutient l'interruption sans justification technologique. RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2 ^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité. Il n'y a pas de justification technique à l'emploi de

							cet additif dans cette catégorie.
LACTATE DE POTASSIUM	326	BPF	261	Adopté (2013)	Régulateur de l'acidité, Antioxygène, Emulsifiant, Humectant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	<p>Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant que régulateur de l'acidité et émulsifiant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments.</p> <p>UE: Soutient l'interruption sans justification technologique.</p> <p>RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité. Il n'y a pas de justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie</p> <p>Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général</p>
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF	7		Antiagglomérant, Agent de charge, Emulsifiant, Agent enrobant, Humectant, Stabilisant, Epaisissant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	<p>UE: Soutient l'interruption sans justification technologique.</p> <p>Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments.</p> <p>RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité. Il n'y a pas de justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie.</p>
ALGUE UECHUEMA TRANSFORMEE	407a	BPF	4		Agent de charge, Support, Emulsifiant, Gélifiant, Agent enrobant, Humectant, Stabilisant, Epaisissant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	<p>UE: Soutient l'interruption sans justification technologique.</p> <p>Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments.</p> <p>RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité. Il n'y a pas de justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie.</p> <p>Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général.</p>
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	3000	7		Emulsifiant, Stabilisant,	Interrompre; aucune	<p>Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant</p>

					Épaississant	information sur la justification technologique	qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments. UE: Soutient l'interruption sans justification technologique. RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2 ^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité. Il n'y a pas de justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général.
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE ET STEARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF		7	Antiagglomérant, Emulsifiant, Stabilisant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	UE: Soutient l'interruption sans justification technologique. Inde: Soutient la proposition dans la 1 ^{ère} circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments. RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2 ^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité. Il n'y a pas de justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général.
SELS D'ACIDE OLEIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF		7	Antiagglomérant, Emulsifiant, Stabilisant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	RU: Ne soutient pas la proposition dans la 1 ^{ère} circulaire; il n'y a pas de justification technologique à l'emploi dans cette catégorie d'aliments. UE: Soutient l'interruption sans justification technologique. Inde: Soutient la proposition dans la 1 ^{ère} circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments. Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général.
ALGINATE DE SODIUM	401	6000		7	Agent de charge, Support, Emulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent enrobant,	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	UE: Soutient l'interruption sans justification technologique. Inde: Soutient la proposition dans la 1 ^{ère} circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories

					Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant		<p>d'aliments.</p> <p>RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité. Il n'y a pas de justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie</p> <p>Nouvelle-Zélande: La LM des BPF car il s'agit d'un additif du tableau 3.</p> <p>Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général.</p>
CARBOXYMETHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	2000	7		Agent de charge, Emulsifiant, Agent affermissant, Gélifiant, Agent enrobant, Humectant, Stabilisant, Épaississant	Adopter; avec la note 227 et la note 261	<p>UE: Ne pourrait accepter qu'avec la note 261</p> <p>Inde: Soutient la proposition dans la 1^{ère} circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments.</p> <p>RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité. Il n'y a pas de justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie.</p> <p>IFAC: peut soutenir la proposition de la 2^{ème} circulaire. Comme les autres gommages, la gomme cellulosique peut être utilisée dans les laits UHT pour prévenir l'agrégation des protéines. Elle rend le produit UHT stable (prévient la séparation) malgré les températures élevées. Nous n'avons pas d'objection à inclure la note 261.</p> <p>Nouvelle-Zélande: Utilisé pour préserver la qualité nutritionnelle et améliorer la stabilité en stabilisant les phases de la crème, de protéines et des ingrédients ajoutés dans le produit UHT. LM des BPF car il s'agit d'un additif du tableau 3. Adopter avec la note 227, la note 227 s'applique seulement aux laits traités par UHT et stérilisés. Par conséquent, nous ne sommes pas d'accord avec le fait que la note exclurait les produits pasteurisés.</p> <p>Canada: Si le consensus du GTE est de recommander l'adoption de la disposition relative à l'émulsifiant/stabilisant/épaississant qu'est la gomme cellulosique parce qu'elle est technologiquement justifiée, pourquoi demande-t-on des informations sur la justification technologique d'autres additifs ayant les mêmes catégories</p>

							fonctionnelles? « L'approche horizontale » ne serait-elle pas appropriée pour l'emploi des émulsifiants/stabilisants/épaississants dans la FC 01.1.3?
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF	261	Adopté (2013)	Régulateur de l'acidité, Emulsifiant, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments. UE: Soutient l'interruption sans justification technologique. RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2 ^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité. Il n'y a pas de justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie.
LACTATE DE SODIUM	325	BPF	261	Adopté (2013)	Régulateur de l'acidité, Antioxygène, Agent de charge, Emulsifiant, Sel émulsifiant, Humectant, Epaississant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, régulateur de l'acidité et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments. UE: Soutient l'interruption sans justification technologique. RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2 ^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité. Il n'y a pas de justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général.
GOMME TARA	417	BPF		7	Géifiant, Stabilisant, Epaississant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	UE: Soutient l'interruption sans justification technologique. Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant que stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments. RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2 ^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité. Il n'y a pas de justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie.

TOCOPHEROLS	307a, b, c	200			Antioxygène	Adopter; avec la note 227	<p>Inde: Ne soutient pas la proposition dans le 1ère circulaire; il n'y a pas de justification technique à l'emploi d'antioxygènes dans cette catégorie d'aliments.</p> <p>Nouvelle-Zélande: Utilisé pour améliorer les qualités de conservation en inhibant/réduisant le potentiel d'oxydation des matières grasses dans les produits UH; Ajouter la note 227.</p> <p>Chine: : L'emploi peut être indiqué pour assurer un produit stable dans une durée de conservation suffisante et qui ne développera pas un goût et/ou un arôme rance et désagréable; le niveau d'emploi de 200 ppm est généralement indiqué comme technologiquement justifié.</p> <p>RU: Utilisé pour la vitamine E et en tant qu'antioxygène dans de nombreux aliments; la LM devrait tenir compte de l'exposition à tous les emplois d'additifs alimentaires. Ne souscrit pas à la proposition de la 2^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité; aucune justification technologique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie.</p> <p>ELC: L'emploi peut être considéré pour assurer un produit suffisamment stable à la conservation et qui ne développe pas un goût et/ou un arôme rance et désagréable; le niveau d'emploi de 200 ppm est généralement considéré comme technologiquement justifié.; Soutient la proposition.</p> <p>Etats-Unis: Utilisé aux Etats-Unis avec la limite de 0,03% sur la base des matières grasses. N'est pas utilisé en combinaison avec d'autres antioxygènes.</p> <p>Canada: recommande au CCFA de considérer si la LM s'applique au produit fini tel que consommé ou si elle est fondée sur les matières grasses ou l'huile. Si ce dernier est le cas, la note 15 devrait être ajoutée.</p>
GOMME ADRAGANTE	413	BPF		7	Emulsifiant, Stabilisant, Epaississant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	<p>UE: Soutient l'interruption sans justification technologique.</p> <p>Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments.</p> <p>RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2^{ème}</p>

							circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité. Il n'y a pas de justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie. Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général.
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF	261	Adopté (2013)	Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant que régulateur de l'acidité, stabilisant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments. UE: Soutient l'interruption sans justification technologique. RU: Ne soutient pas la proposition; il n'y a pas de justification technique à l'emploi dans cette catégorie. Soutient la proposition seulement pour le lait de chèvre. Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général. Canada: Pourquoi demande-t-on des informations sur la justification technologique du citrate tripotassique, alors que la proposition pour le citrate trisodique est l'adoption avec la note 261 ? Si le sel de sodium est justifié, le sel de potassium ne serait-il pas aussi justifié dans les mêmes produits?
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF	261	Adopté (2013)	Régulateur de l'acidité, Emulsifiant, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	Adopter; Add Note 261	Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant que régulateur de l'acidité, stabilisant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments. Nouvelle-Zélande: Utilisé en tant qu'auxiliaire dans la fabrication des produits UHT en régulant le changement du <i>pH</i> en tant que régulateur de l'acidité; Ajouter la note 261. UE: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; Ajouter la note 261. RU: Ne soutient pas la proposition; il n'y a pas de justification technique à l'emploi dans cette catégorie. Soutient la proposition seulement pour le lait de chèvre. Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7	Régulateur de l'acidité, Emulsifiant, Sel	Adopter; Add Note 261	Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant que régulateur de l'acidité, stabilisant semble être

					émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant		<p>technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments.</p> <p>Nouvelle-Zélande : Utilisé en tant qu'auxiliaire dans la fabrication des produits UHT en régulant le changement du <i>pH</i> en tant que régulateur de l'acidité; Ajouter la note 261.</p> <p>UE: Utilisé dans le lait de chèvre UHT. Agit en tant que stabilisant efficace réduisant le calcium ionique qui prévient la formation de sédiment; Suggère la LM de 4000 ppm.</p> <p>RU: Ne soutient pas la proposition; il n'y a pas de justification technique à l'emploi dans cette catégorie. Soutient la proposition seulement pour le lait de chèvre.</p>
GOMME XANTHANE	415	3000	7		Emulsifiant, Agent moussant, Stabilisant, Épaississant	Adopter; Add Note 261	<p>UE: Ne soutient pas la proposition dans la 1ère circulaire; il n'y a pas de justification technologique à l'emploi dans cette catégorie d'aliments.</p> <p>Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; L'emploi des fonctions d'additif en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant semble être technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments.</p> <p>RU: Ne souscrit pas à la proposition de la 2^{ème} circulaire parce que selon Codex Stan 192-1995, dans les produits nature, les additifs alimentaires ne sont pas utilisés ou sont d'un emploi limité. Il n'y a pas de justification technique à l'emploi de cet additif dans cette catégorie</p> <p>L'emploi de cet additif dans cette catégorie pourrait tromper le consommateur</p> <p>Nouvelle-Zélande: Utilisé pour préserver la qualité nutritionnelle et améliorer la stabilité en stabilisant les phases de la crème, de protéines et des ingrédients ajoutés dans le produit UHT; Ajouter la note 261. La LM des BPF car il s'agit d'un additif du tableau 3.</p> <p>Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général.</p> <p>Canada : Si le consensus du GTE est de recommander l'adoption de la disposition relative à l'émulsifiant/stabilisant/épaississant qu'est la gomme xanthane parce qu'elle est technologiquement justifiée, pourquoi demande-t-on des informations sur la justification technologique d'autres additifs ayant les mêmes catégories fonctionnelles?</p>

							« L'approche horizontale » ne serait-elle pas appropriée pour l'emploi des émulsifiants/stabilisants/épaississants dans la FC 01.1.3?
--	--	--	--	--	--	--	---

OBSERVATIONS sur FC 01.1.4

Conseil pour le contrôle des calories (CCC): Les édulcorants sont utilisés dans cette catégorie d'aliments pour conférer un goût sucré sans utiliser le sucre. Les édulcorants permettent de fabriquer des produits à faible teneur ou à teneur réduite en calories, facilitant ainsi le contrôle de la glycémie, la gestion du poids et le contrôle de l'apport en sucre des personnes.

Disposer d'une variété d'édulcorants dans cette catégorie est important parce qu'aucun d'entre eux n'est parfait dans tous les emplois. Grâce aux plusieurs édulcorants dont on dispose, chacun peut être utilisé seul ou en combinaison pour réaliser la fonction technologique qui convient le mieux à chaque application. La plupart des mélanges d'édulcorants sont synergiques, à savoir que le goût sucré du mélange est plus prononcé que la somme des édulcorants individuels. Cela entraîne le besoin d'utiliser des niveaux inférieurs de chacun des édulcorants individuels.

Les édulcorants qui sont utilisés dans les produits qui relèvent de cette catégorie d'aliments ont été approuvés comme étant inoffensifs par les agences de réglementation, y compris par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA). Par conséquent, le Conseil est de l'avis que l'emploi d'édulcorants dans cette catégorie d'aliments est justifié.

IDF: Les additifs alimentaires suivants ne figurant pas dans le document du GTE:

- Régulateurs de l'acidité 334, 335(i)-(ii), 336(i)-(ii) et 337 sont autorisés à 2000 mg/kg dans Codex Stan 243). L'acide adipique (SIN 355) est aussi autorisé à 1500mg/kg, en attendant la conclusion du Codex sur la question.
- L'anhydride carbonique (SIN 290) figure aussi dans Codex Stan 243 aux BPF en tant qu'agent de carbonatation,
- Les benzoates (SIN 210-213) figurant au niveau de 300mg/kg (en tant qu'acide benzoïque) dans Codex Stan 243
- La cyclodextrine-bêta (SIN 459) figure au niveau de 5 mg/kg dans Codex Stan 243
- Le polydiméthylsiloxane (SIN 900a) figure au niveau de 50 mg/kg dans Codex Stan 243

Par ailleurs, tout en concentrant ses observations sur les produits qui relèvent de Codex Stan 243-2003, l'IDF reconnaît que cette catégorie d'aliments couvre une vaste gamme de produits. Les innovations pour ces produits ne feront qu'augmenter leur nombre, et avec lui, la liste potentielle des additifs alimentaires nécessaires.

Catégorie d'aliments No. 01.1.4 (Boissons à base de lait liquide aromatisées)

Norme de produits correspondantes: 243-2003: Concerne les boissons à base de lait fermenté. Pour les produits aromatisés, autorise certains régulateurs de l'acidité, agents de carbonatation, colorants, émulsifiants, exaltateurs d'arôme, gaz d'emballage, stabilisants, édulcorants, et épaississants. Y figurent aussi certains conservateurs pour les produits aromatisés non traités thermiquement après fermentation.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape /Adopté	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition du GTE	Observations des membres du GTE sur la proposition
ACESULFAME POTASSIUM	950	350	161 & 188	Adopté (2007)	Exaltateur d'arôme, Edulcorant	Maintenir Adopter	Inde et Iran: Soutiennent la proposition dans la 1ère circulaire. UE: Soutient l'adoption. Nouvelle-Zélande et CCC: Remplace le goût sucré du sucre. RU: Seulement pour les produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté

							<p>Etats-Unis: Emploi en général à l'exception de la viande et de la volaille</p> <p>Japon: Utilisé en tant qu'édulcorant dans les boissons à base de lait qui contiennent des fruits ou de cacao et les yaourts à boire contenant des fruits. Le niveau d'emploi maximal est de 150 mg/kg. CS243-2003 autorise l'emploi de cet additif à raison de 350 mg/kg en tant qu'édulcorant. Soutient la proposition dans la 2ème circulaire. L'acésulfame-potassium (SIN950) est utilisé non seulement pour réduire la valeur énergétique ou pour remplacer le sucre mais pour masquer l'acidité. L'acésulfame-potassium est utilisé dans les produits dont la valeur énergétique a été réduite de moins de 25%. Le niveau d'emploi maximal est de 150 mg/kg.</p> <p>Canada: Demander des informations pour savoir s'il serait préférable, du point de vue du commerce international, de maintenir la note 161 ou de la remplacer par la note 145.</p>
ADVANTAME	969	6		2	Edulcorant, Exaltateur d'arôme	Adopter; Ajouter la note 145	<p>Inde et Iran: Soutiennent la proposition dans la 1ère circulaire.</p> <p>Nouvelle-Zélande et CCC: Remplace le goût sucré du sucre</p> <p>UE: Soutient l'adoption</p> <p>RU: Seulement pour les produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté</p> <p>IDF: Il s'agit d'un nouvel additif, par conséquent il n'est pas inclus dans Codex Stan 243. Cependant, l'IDF peut soutenir la proposition de l'adopter.</p>
ALITAME	956	100	161	Adopté (2007)	Edulcorant	Maintenir adopté	<p>Inde et Iran: Soutiennent la proposition dans la 1ère circulaire.</p> <p>Nouvelle-Zélande et CC: Remplace le goût sucré du sucre</p> <p>UE: Soutient l'adoption</p> <p>RU: N'est pas utilisé</p> <p>Canada: Demander des informations pour savoir s'il serait préférable, du point de vue du commerce international, de maintenir la note 161 ou de la remplacer par la note 145.</p>
ROUGE ALLURA AC	129	300	52 & 161	Adopté (2009)	Colorant	Maintenir adopté	<p>RU et Iran: Ne soutiennent pas la proposition dans la 1ère circulaire</p> <p>Inde, IACM et Chine: Soutiennent la proposition dans la 1ère circulaire</p> <p>Nouvelle-Zélande: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients</p> <p>UE: Soutient l'adoption</p> <p>ELC: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients; Soutient la proposition</p>

AMARANTHE	123	300	52	7	Colorant	Adopter	<p>Iran: Ne soutiennent pas la proposition dans la 1ère circulaire</p> <p>Inde, IACM et Chine: Soutiennent la proposition dans la 1ère circulaire</p> <p>Nouvelle-Zélande: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients</p> <p>UE: Il pourrait y avoir des problèmes d'exposition; l'UE suggère d'examiner si l'amarante est réellement nécessaire dans ces produits (à la connaissance de l'UE, elle ne l'est pas) mais dans le cas où elle le serait, si la LM pourrait être réduite.</p> <p>RU: N'est pas utilisé</p> <p>IDF: Cet additif alimentaire ne figure pas dans Codex Stan 243.</p> <p>ELC: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients ; Soutient la proposition</p> <p>Canada: Les informations fournies par l'industrie canadienne indiquent que l'amarante est utilisé dans les produits à base de lait liquide aromatisés jusqu'à 50 mg/kg, et pour l'« eggnog » jusqu'à 15 mg/kg. Le Canada soutient une LM plus faible de 50 mg/kg.</p>
EXTRAITS DE ROCOU A BASE DE BIXINE	160b(i)	20	8 & 52	4	Colorant	Adopter	<p>Inde, Iran et Chine: Soutiennent la proposition dans la 1ère circulaire.</p> <p>Nouvelle-Zélande: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients</p> <p>RU: Suggère une LM de 10 mg/l</p> <p>UE: Soutient de nouvelles discussions sur le besoin et le niveau d'emploi actuel.</p> <p>NATCOL: Soutient l'emploi actuel: 5 - 20 ppm</p> <p>IACM: Niveau d'emploi maximal signalé à 20 ppm</p> <p>ELC: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients; Soutient la proposition</p> <p>Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général</p> <p>Canada: La proposition dans le 2ème circulaire n'est pas claire. Adopter à 20 mg/kg mais demander aussi des informations sur le niveau d'emploi actuel?</p> <p>Si la proposition est à la fois l'adoption et la demande d'informations sur le niveau d'emploi actuel, ne devrait-on pas faire la même recommandation pour les « extraits de rocou à base de norbixine » (à savoir d'adopter et de demander des informations)?</p>
EXTRAITS DE ROCOU A BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	20	52 & 185	4	Colorant	Adopter	<p>Inde, Iran et Chine: Soutiennent la proposition dans la 1ère circulaire.</p> <p>Nouvelle-Zélande: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients</p>

							<p>RU: LM de 10 mg/l UE: Soutient de nouvelles discussions sur le besoin et le niveau d'emploi actuel NATCOL: Soutient l'adoption at 5 - 20 ppm IACM: Niveau d'emploi maximal signalé à 20 ppm ELC: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients; Soutient l'adoption at 20 mg/kg. Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général Canada: La proposition dans le 2ème circulaire n'est pas claire. Adopter à 20 mg/kg mais demander aussi des information sur le niveau d'emploi actuel? Si la proposition est à la fois l'adoption et la demande d'informations sur le niveau d'emploi actuel, ne devrait-on pas faire la même recommandation pour les « extraits de rocou à base de norbixine » (à savoir d'adopter et de demander des informations)?</p>
ASPARTAME	951	600	161 & 191	Adopté (2007)	Exaltateur d'arôme, Edulcorant	Adopter; Nouvelle note: Emploi dans les produits conformes à la Norme Codex pour le lait fermenté (CODEX STAN 243 - 2003) à 1000 mg/kg	<p>Iran: Ne soutiennent pas la proposition dans la 1ère circulaire Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire RU: Seulement pour les produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté Nouvelle-Zélande et CCC: Remplace le goût sucré du sucre UE: Soutient l'adoption IDF: Cet additif alimentaire figure au niveau de 1000 mg/kg dans Codex Stan 243 Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général Japon: Utilisé en tant qu'édulcorant dans les boissons à base de lait qui contiennent des fruits et les yaourts à boire contenant des fruits. Le niveau d'emploi maximal est de 200 mg/kg. Propose d'ajouter une nouvelle note pour aligner la disposition relative à l'additif alimentaire de CS243-2003 sur la disposition correspondante de la NGAA. Nouvelle note; Emploi dans les produits conformes à la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243 - 2003) à 1000 mg/kg Canada: Demander des informations pour savoir s'il serait préférable, du point de vue du commerce international, de maintenir la note 161 ou de la remplacer par la note 145.</p>
SEL D'ACESULFAME-ASPARTAME	962	350	113 & 161	Adopté (2009)	Edulcorant	Adopter	<p>Iran: Ne soutiennent pas la proposition dans la 1ère circulaire Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire RU: Seulement pour les produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté UE: Soutient l'adoption</p>

							Nouvelle-Zélande: Remplace le goût sucré du sucre Canada: Demander des informations pour savoir s'il serait préférable, du point de vue du commerce international, de maintenir la note 161 ou de la remplacer par la note 145.
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	150	52	7	Colorant	Adopter	Iran: Ne soutiennent pas la proposition dans la 1 ^{ère} circulaire RU et Inde: Soutient la proposition dans la 1 ^{ère} circulaire Nouvelle-Zélande: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients UE: Soutient de nouvelles discussions sur la LM IACM: Soutient le maintien au moins au niveau actuel; niveaux d'emploi signalés entre 50 et 300 pm ELC: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients; Soutient l'adoption at 150 mg/kg.
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	150	52	7	Colorant	Adopter	Iran: Ne soutiennent pas la proposition dans la 1 ^{ère} circulaire RU et Inde: Soutiennent la proposition dans la 1 ^{ère} circulaire. UE: Soutient de nouvelles discussions sur la LM IACM: Soutient le maintien au moins au niveau actuel; niveaux d'emploi signalés entre 50 et 300 pm ELC: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients; Soutient l'adoption at 150 mg/kg.
BLUE BRILLANT FCF	133	150	52	Adopté (2008)	Colorant	Adopter	Iran: Ne soutiennent pas la proposition dans la 1 ^{ère} circulaire RU, Inde et Chine: Soutient la proposition dans la 1 ^{ère} circulaire Nouvelle-Zélande: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients UE: Soutient de nouvelles discussions sur la LM IACM: Niveaux d'emploi signalés entre 100 et 150 pm ELC: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients; Soutient l'adoption at 150 mg/kg. Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général Canada: Le Canada autorise l'emploi dans les boissons à base de lait liquide aromatisées à 100 ppm seul ou en combinaison avec le Vert solide FCF (SIN 143). Recommande la LM de 100 mg/kg et une nouvelle note « Seul ou en combinaison avec le Vert solide FCF (SIN 143) » Cependant, le Canada note que la Norme Codex pour les laits fermentés (CS243) autorise 150 mg/kg, sans la note sur la combinaison.
BRUN HT	155	150	52	7	Colorant	Adopter	Iran: Ne soutiennent pas la proposition dans la 1 ^{ère} circulaire

							<p>RU et Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire</p> <p>Nouvelle-Zélande et ELC: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients</p> <p>UE: Soutient de nouvelles discussions sur la LM</p> <p>IACM: Soutient le maintien au moins au niveau actuel; niveaux d'emploi signalés entre 50 et 300 pm</p>
CANTHAXANTHINE	161g	15	52 & 170	Adopté (2011)	Colorant	Adopter	<p>RU: Ne soutiennent pas la proposition dans la 1ère circulaire</p> <p>Inde et IACM: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire</p> <p>Nouvelle-Zélande: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients</p> <p>UE: Il pourrait y avoir des problèmes d'exposition; l'UE suggère d'examiner si la canthaxanthine est réellement nécessaire dans ces produits (à la connaissance de l'UE, elle ne l'est pas) mais dans le cas où elle le serait, si la LM pourrait être réduite.</p> <p>IDF: Cet additif ne figure pas dans Codex Stan 243.</p> <p>NATCOL: Soutient la proposition</p> <p>ELC: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients; Soutient la proposition</p>
CARAMEL II - CARAMEL SULFITE	150b	50000	52	4	Colorant	Adopter; Nouvelle note: Emploi dans les produits conformes à la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243 - 2003) à 150 mg/kg	<p>RU, Inde, Iran et Chine: Soutiennent la proposition dans la 1ère circulaire.</p> <p>Nouvelle-Zélande: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients</p> <p>UE: Soutient de nouvelles discussions sur la LM</p> <p>IDF: Cet additif alimentaire figure au niveau de 150 mg/kg dans Codex Stan 243.</p> <p>IACM: Soutient la réduction du niveau; Le niveau d'emploi maximal signalé est de 10000 ppm</p> <p>ELC: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients; Soutient l'adoption at 50000 mg/kg.</p> <p>Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général</p>
CARAMEL III - CARAMEL A L'AMMONIQUE	150c	2000	52	Adopté (2009)	Colorant	Adopter	<p>RU, Inde, IACM, Iran et Chine: Soutiennent la proposition dans la 1ère circulaire.</p> <p>UE: Soutient l'adoption</p> <p>Nouvelle-Zélande: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients</p> <p>ELC: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients; Soutient la proposition</p> <p>Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général</p>
CARAMEL IV - PROCEDE AU SULFITE	150d	2000	52	Adopté (2011)	Colorant	Adopter	<p>RU, Inde, IACM, Iran et Chine: Soutiennent la proposition dans la 1ère circulaire.</p> <p>UE: Soutient l'adoption</p>

AMMONIACAL							<p>Nouvelle-Zélande: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients</p> <p>ELC: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients; Soutient la proposition</p> <p>Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général</p>
CARMINS	120	150	52	Adopté (2008)	Colorant	Adopter	<p>Iran: Ne soutiennent pas la proposition dans la 1ère circulaire</p> <p>RU, Inde, IACM et Chine: Soutiennent la proposition dans la 1ère circulaire.</p> <p>UE: Soutient l'adoption</p> <p>Nouvelle-Zélande: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients</p> <p>NATCOL: Soutient la proposition</p> <p>ELC: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients; Soutient la proposition</p> <p>Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général</p>
CAROTENES, BETA-, LEGUMES	160a(ii)	1000	52	Adopté (2008)		Adopter; Nouvelle note: Emploi dans les produits conformes à la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243 - 2003) à 600 mg/kg	<p>RU, Inde, IACM, Iran et Chine: Soutiennent la proposition dans la 1ère circulaire.</p> <p>UE: Le niveau d'emploi adopté semble être bien plus élevé que nécessaire au Japon et dans CS 243-2003 et pour SIN 160a(i) a(iii), e, f</p> <p>Nouvelle-Zélande: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients.</p> <p>IDF: Cet additif alimentaire figure au niveau de 600 mg/kg dans Codex Stan 243.</p> <p>NATCOL: Soutient la proposition</p> <p>ELC: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients; Soutient la proposition</p> <p>Japon: Utilisé dans les boissons à base de lait contenant du jus de fruits pour ajuster la couleur de ces produits. Le niveau d'emploi maximal est de 50 mg/kg. Propose d'ajouter une nouvelle note à cette disposition relative aux additifs alimentaires pour aligner la disposition relative aux additifs alimentaires de CS 243-2003 avec la disposition correspondante dans la NGAA. Nouvelle note: Emploi dans les produits conformes à la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243 - 2003) à 600 mg/kg.</p>
CAROTENOÏDES	160a(i), a(iii), e, f	150	52	Adopté (2009)	Colorant	Adopter; Nouvelle note: Emploi dans les produits conformes à la Norme Codex pour les laits fermentés	<p>RU, Inde, IACM, UE et Iran: Soutiennent la proposition dans la 1ère circulaire.</p> <p>Nouvelle-Zélande: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients</p> <p>IDF: Cet additif alimentaire figure au niveau de 100 mg/kg dans Codex Stan 243.</p> <p>NATCOL: Soutient la proposition</p> <p>ELC: En tant que colorant pour répondre aux exigences</p>

						(CODEX STAN 243 - 2003) à 100 mg/kg	des clients; Soutient la proposition Japon: Utilisé dans les yaourts à boire contenant des fruits pour ajuster la couleur du produit. Le niveau d'emploi maximal est de 120 mg/kg. Propose d'ajouter une nouvelle note pour aligner la disposition relative à l'additif alimentaire de CS243-2003 sur la disposition correspondante de la NGAA. Nouvelle note; Emploi dans les produits conformes à la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243 - 2003) à 100 mg/kg.
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	50	52 & 190	Adopté (2009)	Colorant	Adopter	RU, Inde, IACM, UE, Iran et Chine: Soutiennent la proposition dans la 1ère circulaire. Nouvelle-Zélande: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients ELC: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients; Soutient la proposition NATCOL: Soutient la proposition
CURCUMINE	100(i)	150	52	7	Colorant	Adopter; Nouvelle note: Emploi dans les produits conformes à la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243 - 2003) à 100 mg/kg	RU, Inde, Malaysia et Iran: Soutiennent la proposition dans la 1ère circulaire. ELC: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients; Soutient l'adoption at 150 mg/kg UE: Soutient de nouvelles discussions sur la LM IDF: Cet additif alimentaire figure au niveau de 100 mg/kg dans Codex Stan 243. NATCOL et IACM: Soutient la proposition; Adoption de l'emploi actuel: 50 - 150 ppm Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général
CYCLAMATES	952(i),(ii), (iv)	250	17 & 161	Adopté (2007)	Edulcorant	Adopter	Iran: Ne soutiennent pas la proposition dans la 1ère circulaire Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire. RU: Seulement pour les produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté UE: Soutient l'adoption Nouvelle-Zélande et CCC: Remplace le goût sucré du sucre Canada: La DJA du JECFA pour les cyclamates est de 0-11 mg/kg pc (en tant qu'acide cyclamique). Il y a un grand nombre de dispositions pour les cyclamates dans la NGAA, certaines ayant des niveaux d'emploi maximaux élevés. Comme il existe maintenant un certain nombre d'autres édulcorants disponibles qui pourraient présenter un meilleur profil de sécurité, le Canada suggère au CCFA de demander des informations pour savoir si les cyclamates sont véritablement nécessaires dans les

							<p>produits de la catégorie d'aliments 01.1.4, dont certains pourraient être des boissons qui sont consommées en plus grande quantité.</p> <p>Si les cyclamates ne sont plus nécessaires dans les produits de cette catégorie, le Canada recommande de révoquer la disposition. Si les cyclamates sont nécessaires dans ces produits, le CCFA pourrait envisager de demander au JECFA la réévaluation des cyclamates (dernière évaluation par le JECFA en 1982) et une évaluation actualisée de l'exposition, et si selon lui, les dispositions existantes relatives aux cyclamates dans la NGAA doivent être réexaminées.</p>
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTARIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	5000		Adopté (2005)	Emulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	Adopter; avec une nouvelle note: Emploi dans les produits conformes à la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243 - 2003) à 1000 mg/kg	<p>RU: Ne soutiennent pas la proposition dans la 1ère circulaire</p> <p>Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire.</p> <p>Chine: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; Utilisé pour préserver la qualité nutritionnelle et améliorer la stabilité en stabilisant les phases de la crème, des protéines et des ingrédients ajoutés du produit UHT.</p> <p>Nouvelle-Zélande: Utilisé pour préserver la qualité nutritionnelle et améliorer la stabilité en stabilisant les phases de la crème, des protéines et des ingrédients ajoutés du produit UHT.</p> <p>IFAC: Stabilise les protéines dans les boissons à faible <i>pH</i>, permettant ainsi de prévenir la précipitation des protéines. Dans les boissons qui contiennent des phénols, comme les boissons aromatisées au café ou au thé, ces additifs stabilisent les protéines en influençant les interactions phénol-protéines, permettant ainsi de prévenir la formation d'un précipité. Le niveau d'emploi normal est de 1000 mg/kg.</p> <p>UE: Soutient de nouvelles discussions sur la LM</p> <p>IDF: Cet additif alimentaire figure au niveau de 1000 mg/kg dans Codex Stan 243.</p> <p>ELC et EFEMA: Stabilise les protéines dans les boissons à faible <i>pH</i>, permettant ainsi de prévenir la précipitation des protéines. Dans les boissons qui contiennent des phénols, comme les boissons aromatisées au café ou au thé, ces additifs stabilisent les protéines en influençant les interactions phénol-protéines, permettant ainsi de prévenir la formation d'un précipité. Cet additif alimentaire figure au niveau de 1000 mg/kg dans Codex Stan 243.</p>
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	25	19	7	Emulsifiant, Humectant	Interrompre; aucune information sur la	<p>RU: Ne soutiennent pas la proposition dans la 1ère circulaire</p> <p>Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire.</p> <p>UE: Soutient de nouvelles discussions sur la LM</p>

						justification technologique	IDF: Cet additif alimentaire ne figure pas dans Codex Stan 243 Canada: Le Canada autorise le sulfosuccinate dioctylique de sodium en tant qu'agent humectant dans les bases des boissons en poudre acidulées à l'acide fumarique au niveau maximal de 10 ppm (mg/kg) dans la boisson finale. Le Canada s'interroge sur le besoin technologique de cet additif dans les produits laitiers relevant de FC 01.1.4.
ETHYL-MALTOL	637	200		7	Exaltateur d'arôme	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	RU: Ne soutiennent pas la proposition dans la 1ère circulaire Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire. UE: Soutient de nouvelles discussions sur la LM IDF: Cet additif alimentaire ne figure pas dans Codex Stan 243 Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général
VERT SOLIDE FCF	143	100	52	Adopté (2008)	Colorant	Adopter	RU et Iran: Ne soutiennent pas la proposition dans la 1ère circulaire Inde, IACM et UE: Soutiennent la proposition dans la 1ère circulaire. Nouvelle-Zélande: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients ELC: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients ; Soutient la proposition Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général Canada: Recommande d'ajouter une nouvelle note « Seul ou en combinaison avec le Bleu brillant FCF (SIN 133) ». Cependant, le Canada note que la Norme Codex pour les laits fermentés (CS243) autorise 100 mg/kg, sans la note sur la combinaison.
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	150	52 & 181	Adopté (2009)	Colorant	Adopter; avec la nouvelle note: Emploi dans les produits conformes à la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243 - 2003) à 100 mg/kg	RU, Inde, IACM, UE, Iran et Chine: Soutiennent la proposition dans la 1ère circulaire. Nouvelle-Zélande: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients IDF: Cet additif alimentaire figure au niveau de 100 mg/kg dans Codex Stan 243. NATCOL: Soutient la proposition ELC: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients ; Soutient la proposition
INDIGOTINE (CARMINE)	132	300	52	Adopté (2009)	Colorant	Adopter; avec la nouvelle	Iran: Ne soutiennent pas la proposition dans la 1ère circulaire

D'INDIGO)						note: Emploi dans les produits conformes à la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243 - 2003) à 100 mg/kg	<p>RU, Inde et Chine: Soutiennent la proposition dans la 1ère circulaire.</p> <p>Nouvelle-Zélande: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients</p> <p>UE: Soutient de nouvelles discussions sur la LM</p> <p>IDF: Cet additif alimentaire figure au niveau de 100 mg/kg dans Codex Stan 243.</p> <p>IACM: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire; Niveaux d'emploi signalés entre 100 et 300 pm</p> <p>ELC: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients ; Niveaux d'emploi signalés entre 100 et 300 pm</p> <p>États-Unis: Pour emploi dans les aliments en général</p>
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	20	52	Adopté (2008)	Colorant	Adopter; avec la nouvelle note: Emploi dans les produits conformes à la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243 - 2003) à 100 mg/kg	<p>RU, Inde, IACM, UE et Iran: Soutiennent la proposition dans la 1ère circulaire.</p> <p>Nouvelle-Zélande: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients</p> <p>IDF: Cet additif alimentaire figure au niveau de 100 mg/kg dans Codex Stan 243.</p> <p>ELC: Soutient la proposition; En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients</p>
LUTEINES DE TAGETES ERECTA	161b(i)	100	52	4	Colorant	Adopter; avec la nouvelle note: Emploi dans les produits conformes à la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243 - 2003) à 150 mg/kg	<p>RU, Inde, IACM, Iran et Chine: Soutiennent la proposition dans la 1ère circulaire.</p> <p>NATCOL: D'une façon générale, soutient l'emploi continu de cette catégorie ainsi que le niveau d'emploi qui est suffisant pour couvrir les emplois des colorants actuels dans les boissons.</p> <p>Nouvelle-Zélande: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients</p> <p>UE: Soutient de nouvelles discussions sur la LM</p> <p>IDF: Cet additif alimentaire figure au niveau de 150 mg/kg dans Codex Stan 243.</p> <p>ELC: En tant que colorant pour répondre aux exigences des clients; Soutient la proposition</p> <p>Canada: La DJA du JECFA pour la lutéine est de 0-2 mg/kg pc, partagée avec la zéaxanthine. Comme il y a probablement une consommation significative de boissons à base de lait liquide aromatisées de cette catégorie d'aliments et qu'il y a déjà une exposition alimentaire à la lutéine issue de son occurrence naturelle dans les</p>

							aliments, le CCFA pourrait envisager d'examiner soigneusement si ce colorant devrait être autorisé dans tous les produits de cette catégorie, seulement certains, ou aucun, et si la LM est acceptable du point de vue de la sécurité s'il était autorisé dans certains produits. Devrait-on ajouter la nouvelle note « Seul ou en combinaison avec la zéaxanthine, synthétique (SIN 161h(j) »?
MALTOL	636	200		7	Exaltateur d'arôme	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	RU: Ne soutiennent pas la proposition dans la 1ère circulaire Inde et Iran: Soutiennent la proposition dans la 1ère circulaire. UE: Soutient de nouvelles discussions sur la LM IDF: Cet additif alimentaire ne figure pas dans Codex Stan 243. Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général
NEOTAME	961	20	161	Adopté (2007)	Exaltateur d'arôme, Edulcorant	Adopter	RU: N'est pas utilisé Inde, Iran: Soutiennent la proposition Nouvelle-Zélande et CCC: Remplace le goût sucré du sucre UE: Soutient l'adoption Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général Canada: Demander des informations pour savoir s'il serait préférable, du point de vue du commerce international, de maintenir la note 161 ou de la remplacer par la note 145.
NISINE	234	12.5	233	3	Conservateur	Adopter	RU et Iran: Ne soutiennent pas la proposition dans la 1ère circulaire Inde: Soutient la proposition IFAC et ELC: Les produits dans cette catégorie d'aliments sont thermolabiles. Les spores thermorésistantes de bactéries sont couramment rencontrés dans le lait (par ex., Bacillus cereus, Bacillus spp.) Dans les produits pasteurisés, les spores qui survivent au processus de pasteurisation peuvent se développer quand la chaîne du froid est perturbée, entraînant la dégradation du produit et le gaspillage alimentaire. Des études montrent que la nisine inhibe le développement des spores bactériennes thermophiles, permettant ainsi de prolonger la durée de conservation du produit et assurer la sécurité sanitaire. Dans les produits traités thermiquement, les études montrent que la nisine améliore l'effet bactéricide de la stérilisation thermique en réduisant la résistance thermique de ces bactéries sporulées. Il permet aux fabricants de modérer les régimes de transformation thermique, qui à son tour, réduit les changements organoleptiques et nutritionnels causés par la transformation à température

							<p>élevée et augmente l'acceptabilité par les consommateurs. Nous notons que 243-2003 autorise spécifiquement le conservateur dans les laits fermentés aromatisés traités thermiquement après fermentation et les boissons à base de lait fermenté traité thermiquement après fermentation— IFAC entend que cette catégorie d'aliments correspondrait à ces produits.</p> <p>UE: N'est pas convaincue de besoin technologique. Si cet emploi est soutenu par les membres du Codex, il devrait alors être associé à la note 220 (comme pour les sorbates)</p> <p>Canada: Recommande un emploi limité aux produits pour lesquels il y a une justification technologique</p>
PHOSPHATES	<p>338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542</p>	1320	33	Adopté (2012)	<p>Antioxygène, Régulateur de l'acidité, Emulsifiant, Sel émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Epaississant, Agent affermissant, Agent de traitement de la farine</p>	Adopter at 1000 ML	<p>Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire.</p> <p>UE: Soutient de nouvelles discussions sur la LM</p> <p>Nouvelle-Zélande: Utilisé en tant qu'auxiliaire dans la fabrication des produits UHT en régulant le changement du <i>pH</i> en tant que régulateur de l'acidité</p> <p>Chine: Soutient la proposition; Utilisé en tant qu'auxiliaire dans la fabrication des produits UHT en régulant le changement du <i>pH</i> en tant que régulateur de l'acidité</p> <p>RU: Suggère la LM de 1000 mg/l</p> <p>IFAC: Soutient la proposition; les phosphates sont des composantes importantes des laits UHT et stérilisés (y compris les laits aromatisés) en raison de leur capacité à stabiliser les protéines et prévenir la phase de séparation suite à l'exposition du lait, notamment des laits à teneur en matière grasse plus élevée, à haute température. Les variations annuelles, cycliques de l'équilibre des protéines et des vitamines du lait peuvent affecter la stabilité du lait à la chaleur. L'emploi des phosphates peut aider à compenser ces variations tout en assurant aussi l'uniformité du produit.</p> <p>Nous avons consulté nos membres et avons été informés que le niveau d'emploi maximum nécessaire pour réaliser cette fonction technique est de 1500 mg/kg. IFAC note que cette disposition a été récemment adoptée au niveau d'emploi de 1500 mg/kg (2012). Compte tenu de la justification technique pour ce niveau d'emploi, nous recommandons qu'il soit maintenu avec les notes appropriées.</p> <p>IDF: Cet additif alimentaire figure à un niveau de 1000 mg/kg dans Codex Stan 243. Par ailleurs, 450(ix) ne figure pas dans Codex stan 243.</p> <p>Canada: Cette disposition a récemment été adoptée (2012). Le CCFA pourrait envisager de vérifier si la justification est toujours applicable, et si c'est le cas, il ne</p>

							serait pas nécessaire de réviser la disposition adoptée.
ESTERS POLYGLYCERO LIQUES D'ACIDES GRAS	475	5000		7	Emulsifiant, Stabilisant	Adopter; avec la nouvelle note: Emploi dans les produits conformes à la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243 - 2003) à 2000 mg/kg	Inde: Soutient la proposition dans la 1 ^{ère} circulaire UE: Soutient de nouvelles discussions sur la LM RU: Suggère la LM de 2000 mg/l IDF: Cet additif alimentaire figure à un niveau de 2000 mg/kg dans Codex Stan 243. Japon: Les esters polyglycéroliques d'acides gras (SIN475) sont utilisés dans les boissons à base de lait contenant du jus de fruits pour fournir une émulsification stable et prévenir la séparation du lait et des graisses. Le niveau d'emploi maximal est de 2000 mg/kg. CS 243-2003 autorise l'emploi de cet additif à 2000 mg/kg en tant qu'émulsifiant
POLYSORBATE S	432- 436	3000		Adopté (2008)	Emulsifiant, Stabilisant	Adoptera 1000 ML	Inde: Soutient la proposition dans la 1 ^{ère} circulaire. UE: La justification technologique a-t-elle été fournie ? si oui, l'UE soutient de nouvelles discussions sur la LM RU: Suggère la LM de 1000 mg/l
PONCEAU 4R (COCHINILLE ROUGE A)	124	150	52 & 161	Adopté (2008)	Colorant	Adopter at 300 ML	Inde, IACM et Chine: Soutiennent la proposition. UE: Soutient de nouvelles discussions sur la LM Nouvelle-Zélande et ELC: Utilisé en tant que colorant pour répondre aux exigences des clients RU: Suggère la LM de 1000 mg/l IACM, ELC: Soutiennent le maintien au moins du niveau actuel; Niveau d'emploi maximal signalé à 300 ppm
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	10000		4	Emulsifiant, Stabilisant, Epaississant	Interrompre; aucune information sur la justification technologique	RU: Ne soutiennent pas la proposition dans la 1 ^{ère} circulaire Inde: Soutient la proposition dans la 1 ^{ère} circulaire. UE: Soutient de nouvelles discussions sur la LM IDF: Cet additif alimentaire ne figure pas dans Codex Stan 243
ESTERS DE PROPYLENE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	5000		Adopté (2001)	Emulsifiant	Adopter	RU, Inde, Malaysia et UE: Soutiennent la proposition Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général
JAUNE DE QUINOLINE	104	150	52	7	Colorant	Adopter	Iran: Ne soutiennent pas la proposition dans la 1 ^{ère} circulaire RU: Suggère la LM de 10 mg/l Inde et IACM: Soutiennent la proposition dans la 1 ^{ère} circulaire. Nouvelle-Zélande: Utilisé en tant que colorant pour répondre aux exigences des clients UE: Soutient de nouvelles discussions sur la LM ELC: La définition de la catégorie d'aliment inclut l'ajout

							d'aromatants et/ou d'ingrédients alimentaires qui confèrent intentionnellement de l'arôme. Il est important pour les consommateurs que l'arôme d'un produit alimentaire corresponde à son apparence visuelle. Pour cette raison, l'ajout de colorant alimentaire est nécessaire pour répondre aux exigences des consommateurs quant à l'arôme du produit. Soutient l'adoption à 150 mg/kg IACM: Soutient le maintien au moins du niveau actuel; Niveaux d'emploi maximaux signalés entre 50-300 pm
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	300	52	Adopté (2008)	Colorant	Adopter	RU, Inde, IACM, UE et Iran: Soutiennent la proposition dans la 1ère circulaire. NATCOL: D'une façon générale, soutient l'emploi continu de cette catégorie ainsi que le niveau d'emploi qui est suffisant pour couvrir les emplois des colorants actuels dans les boissons Nouvelle-Zélande: Utilisé en tant que colorant pour répondre aux exigences des clients ELC: Soutient la proposition; Utilisé en tant que colorant pour répondre aux exigences des clients Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général
SACCHARINES	954(i)-(iv)	80	161	Adopté (2007)	Edulcorant	Adopter; avec la nouvelle note: Emploi dans les produits conformes à la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243 - 2003) à 100 mg/kg	Iran: Ne soutiennent pas la proposition dans la 1ère circulaire Inde: Soutient la proposition dans la 1ère circulaire. RU: Seulement pour les produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté UE: Soutient l'adoption Nouvelle-Zélande et CCC: Remplace le goût sucré du sucre IDF: Cet additif alimentaire figure au niveau de 100 mg/kg dans Codex Stan 243. 100 mg/kg" Canada: Demander des informations pour savoir s'il serait préférable, du point de vue du commerce international, de maintenir la note 161 ou de la remplacer par la note 145.
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	60	6 & 253	Adopté (2013)	Antiagglomérant	Interrompre	RU et Iran: Ne soutiennent pas la proposition dans la 1ère circulaire Inde: L'emploi de la fonction d'additif antiagglomérant n'est pas technologiquement justifié dans ces catégories d'aliments. UE: Approuve – l'indispensabilité du besoin d'additif contenant de l'aluminium devrait être démontrée; s'il n'est pas démontré -Interrompre IDF: Cet additif alimentaire ne figure pas dans Codex Stan 243. Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général

							<p>Canada: La note 253 limite l'emploi de l'aluminosilicate de sodium au mélange sec pour chocolat chaud seulement. Cet aliment relève-t-il de la catégorie d'aliments 01.1.4 ou de 05.1.1?</p> <p>Dans le cas de la dernière, le Canada recommande de révoquer cette disposition et, si la justification technologique est fournie pour son emploi dans le mélange sec pour chocolat chaud, réexaminer la disposition pour FC 05.1.1</p>
SORBATES	200-203	1000	42 & 220	Adopté (2012)	Conservateur	Adopter à 300 ML	<p>RU et Iran Ne soutiennent pas la proposition dans la 1^{ère} circulaire</p> <p>Inde: Soutient la proposition</p> <p>UE: Soutient de nouvelles discussions sur la LM</p> <p>IDF: Codex Stan 243 autorise l'emploi de ces additifs alimentaires seulement dans les laits fermentés aromatisés traités thermiquement après fermentation et les boissons aromatisées à base de laits fermentés traités thermiquement après fermentation.</p> <p>Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général</p> <p>Canada: Cette disposition a été adoptée récemment (2012). Le CCFA pourrait envisager de vérifier si la justification est toujours applicable, et si c'est le cas, il ne serait pas nécessaire de réviser la disposition adoptée. Le Canada note que CS243-2003 autoriserait l'emploi des sorbates dans les laits fermentés aromatisés, qui sont inclus dans cette catégorie.</p>
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	5000		7	Emulsifiant, Stabilisant	Adopter	<p>RU, Inde et Malaysia: Soutiennent la proposition</p> <p>Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général</p> <p>Japon: Soutient la proposition; Les esters de sorbitane d'acides gras (SIN491-495) sont utilisés dans les boissons à base de lait contenant du cacao ou autres ingrédients pour fournir une émulsification stable et préserver l'uniformité du mélange. Le niveau d'emploi maximal est de 750 mg/kg. CS 243-2003 autorise l'emploi de cet additif à 5000 mg/kg en tant qu'émulsifiant.</p>
LACTYLATES DE STEARYL	481(i), 482(i)	5000		7	Emulsifiant, Agent de traitement de la farine, Agent moussant, Stabilisant	Adopter	<p>RU et Inde: Soutiennent la proposition</p> <p>ELC et EFEMA: Soutient la proposition; stabilise les protéines dans les boissons à faible <i>pH</i>, permettant de prévenir la précipitation des protéines. Dans les boissons contenant des phénols, comme les boissons aromatisées au café ou thé, ces additifs influencent les interaction phénol-protéines, permettant de prévenir la formation d'un précipité. Le niveau d'emploi normal pour les lactylates stéaryl est de 1000 mg/kg</p> <p>UE: La LM ne devrait pas être supérieure à 1000; préoccupations relatives à l'exposition dans l'UE – les</p>

							<p>produits à base de lait fermenté aromatisés y compris les produits traités thermiquement sont les principaux contributeurs.</p> <p>IFAC: Soutient la proposition; tel que noté dans la première circulaire, la substance est nécessaire pour stabiliser les boissons protéiniques à faible PH et prévenir la séparation. Nous notons le soutien de la part de plusieurs membres du GTE et une justification technique claire.</p>
GLUCOSIDES DE STEVIOL	960	200	26 & 201	Adopté (2011)	Edulcorant	Adopter	<p>RU et UE: Seulement pour les produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté</p> <p>Inde et Iran: Soutient la proposition</p> <p>Nouvelle-Zélande et CCC: Remplace le goût sucré du sucre</p> <p>IDF: Soutient la proposition; Il s'agit d'un nouvel additif alimentaire, par conséquent il ne figure pas dans Codex Stan 243.</p> <p>Japon: Utilisé en tant qu'édulcorant dans les boissons à base de lait fermenté et de yogourts à boire. Le niveau d'emploi maximal est de 150 mg/kg. Le Japon note que CS243-2003 n'autorise pas l'emploi de cet additif; Soutient la proposition; Les glucosides de stéviol (SIN960) sont utilisés non seulement pour réduire la valeur calorique ou remplacer le sucre mais pour masquer l'acidité. Les glucosides de stéviol sont utilisés dans les produits ayant moins de 25% de réduction calorique. Le niveau d'emploi maximal est de 150 mg/kg.</p>
SUCRALOSE (TRICHLOROGLACTOSUCROSE)	955	300	161	Adopté (2007)	Edulcorant	Adopter; avec la nouvelle note: Emploi dans les produits conformes à la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243 - 2003) à 400 mg/kg	<p>RU: Seulement pour les produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté</p> <p>UE: Soutient l'adoption</p> <p>Inde: Soutient la proposition</p> <p>Nouvelle-Zélande et CCC: Remplace le goût sucré du sucre</p> <p>IDF: Cet additif alimentaire figure au niveau de 400 mg/kg dans Codex Stan 243.</p> <p>Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général</p> <p>Japon: Utilisé en tant qu'édulcorant dans les boissons à base de lait fermenté, les yogourts à boire et les boissons à base de lait contenant du jus de fruits. Le niveau d'emploi maximal est de 200 mg/kg. CS 243-2003 autorise l'emploi de cet additif à 400 mg/kg en tant qu'édulcorant; Propose d'ajouter une nouvelle note pour aligner la disposition relative à l'additif alimentaire de CS243-2003 sur la disposition correspondante de la NGAA. Nouvelle note; Emploi dans les produits conformes à la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243 - 2003)</p>

							<p>à 400 mg/kg</p> <p>Le sucralose (SIN955) n'est pas utilisé seulement pour réduire la valeur énergétique ou remplacer le sucre mais pour masquer l'acidité. Le sucralose est utilisé dans les produits dont la réduction énergétique est de moins de 25%.</p> <p>Le niveau d'emploi maximal est de 200 mg/kg.</p> <p>Canada: Demander des informations pour savoir s'il serait préférable, du point de vue du commerce international, de maintenir la note 161 ou de la remplacer par la note 145.</p>
SUCROGLYCERIDES	474	5000		Adopté (2009)	Emulsifiant	Adopter; avec la note 348	<p>RU et Inde: Soutiennent la proposition</p> <p>UE: Soutient la proposition ; Partage la même DJA que SIN473 – Note – Seul ou en combinaison: Esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) et sucroglycérides (SIN 474)</p> <p>Canada: Recommande d'ajouter la note 348, avec les deux corrections suivantes:</p> <p>« Seul ou en combinaison: esters de saccharose et de sorbitane d'acides gras (SIN 473), oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474). »</p> <p>(La deuxième correction est l'espace inséré entre « type » et « I »)</p>
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5000		7	Emulsifiant, Agent moussant, Agent enrobant, Stabilisant	Adopter; avec la note 348	<p>RU et Inde: Soutient la proposition</p> <p>UE: L'emploi semble être limité aux boissons à base de lait traité thermiquement; par ailleurs, à la connaissance de l'UE, il est seulement nécessaire dans les poudres utilisées pour la préparation des boissons chaudes (la même chose s'appliquerait à SIN 474)</p> <p>Japon: Utilisé dans les boissons à base de lait traité thermiquement contenant du cacao ou autres ingrédients pour fournir une émulsification stable et prévenir la séparation des matières grasses. Cet additif est aussi utilisé pour inhiber la précipitation causée par la dénaturation thermique des protéines et la déémulsification par la chaleur dans le processus de stérilisation. Le niveau d'emploi maximal est de 5000 mg/kg. CS 234-2003 autorise aussi l'emploi de cet additif à 5000 mg/kg en tant qu'émulsifiant. Propose d'ajouter la note 348 à la disposition relative à cet additif alimentaire car les esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) partage la même DJA que les oligoesters de saccharose de type I et type II (SIN 473a) et les sucroglycérides (SIN 474). Le Japon propose aussi que la note 348 soit révisée pour corriger le nom de SIN 473 comme suit:</p> <p>Note 348 Seul ou en combinaison: les esters de</p>

							<p>saccharose d'acides gras (SIN 473), les oligoesters de saccharose, type I et type II (SIN 473a) et les sucroglycérides (SIN 474).</p> <p>Canada: Recommande d'ajouter la note 348, avec les deux corrections suivantes:</p> <p>« Seul ou en combinaison: les esters de saccharose et de sorbitane d'acides gras (SIN 473), les oligoesters de saccharose, type I et type II (SIN 473a) et les sucroglycérides (SIN 474). »</p> <p>(La deuxième correction est l'espace inséré entre « type » et « I »)</p>
JAUNE SOLEIL FCF	110	300	52	Adopté (2008)	Colorant	Adopter	<p>Iran: Ne soutient pas la proposition</p> <p>Inde, IACM, et Chine: Soutiennent la proposition</p> <p>UE: Soutient de nouvelles discussions sur la LM</p> <p>Nouvelle-Zélande: Utilisé en tant que colorant pour répondre aux exigences des clients</p> <p>RU: Suggère la LM de 5 mg/l</p> <p>IACM: Use levels reported between 50-300 pm</p> <p>ELC: Utilisé en tant que colorant pour répondre aux exigences des clients; Soutient l'adoption at 300 mg/kg.</p> <p>Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général</p>
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200			Antioxygène	Adopter; avec la note 227	<p>Inde: Ne soutiennent pas la proposition dans la 1ère circulaire; il n'y a pas de justification technologique à l'emploi d'antioxygènes dans cette catégorie</p> <p>RU: Utilisé pour la vitamine E et en tant qu'antioxygène dans de nombreux aliments; la LM devrait tenir compte de l'exposition à tous les emplois d'additifs alimentaires.</p> <p>Nouvelle-Zélande: Utilisé pour améliorer les qualités de conservation en inhibant/réduisant le potentiel d'oxydation des graisses dans les produits UHT; Ajouter la note 227.</p> <p>Chine et ELC: L'emploi peut être indiqué pour assurer un produit stable dans une durée de conservation suffisante et qui ne développera pas un goût et/ou un arôme rance et désagréable; le niveau d'emploi de 200 ppm est généralement indiqué comme technologiquement justifié.</p> <p>Etats-Unis: Utilisé aux Etats-Unis avec une limite de 0,03% sur la base des matières grasses. N'est pas utilisé en combinaison avec d'autres antioxygènes</p> <p>IDF: Ces additifs alimentaires ne figurent pas dans Codex Stan 243, ni dans l'actuelle FC 01.1.2</p> <p>ELC: Soutient la proposition</p> <p>Canada: recommande au CCFA d'examiner si la LM s'applique au produit fini tel que consommé ou si elle se fonde sur la base des matières grasses ou de l'huile. Si c'est le dernier cas, la note 15 devrait être ajoutée.</p>

							Par ailleurs, recommande d'ajouter la note 168 « Seul ou en combinaison: tocophérol, d-alpha (SIN 307a), tocophérol concentré, mélangé (SIN 307b) et tocophérol, dl-alpha (SIN 307c). »
TARTRAZINE	102	300	52	7	Colorant	Adopter	<p>Iran: Ne soutiennent pas la proposition dans la 1ère circulaire</p> <p>RU, Inde, IACM, Malaysia et Chine: Soutiennent la proposition</p> <p>Nouvelle-Zélande et ELC: Utilisé en tant que colorant pour satisfaire les exigences des clients</p> <p>UE: Soutient de nouvelles discussions sur la LM</p> <p>IACM: Niveaux d'emploi signalés entre 100 et 300 pm</p> <p>Etats-Unis: Pour emploi dans les aliments en général</p>
ZEAXANTHINE, SYNTHETIQUE	161h(i)	100	52	4	Colorant	Adopter; avec la nouvelle note: Emploi dans les produits conformes à la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243 - 2003) à 150 mg/kg	<p>RU: Ne soutiennent pas la proposition dans la 1ère circulaire</p> <p>Inde, IACM et Iran: Soutiennent la proposition</p> <p>Nouvelle-Zélande: Utilisé en tant que colorant pour répondre aux exigences des clients</p> <p>UE: Soutient de nouvelles discussions sur la LM</p> <p>IDF: Cet additif alimentaire figure au niveau de 150 mg/kg dans Codex Stan 243.</p> <p>ELC: Utilisé en tant que colorant pour répondre aux exigences des clients; Soutient la proposition</p> <p>Canada: La DJA du JECFA pour la zéaxanthine est de 0-2 mg/kg pc, partagée avec la lutéine. Comme il y a probablement une consommation significative de boissons à base de lait liquide aromatisées de cette catégorie d'aliments et qu'il y a déjà une exposition alimentaire à la zéaxanthine issue de son occurrence naturelle dans les aliments, le CCFA pourrait envisager d'examiner soigneusement si ce colorant devrait être autorisé dans tous les produits de cette catégorie, seulement certains, ou aucun, et si la LM est acceptable du point de vue de la sécurité s'il était autorisé dans certains produits. Devrait-on ajouter la nouvelle note « Seul ou en combinaison avec la lutéine (SIN 161b(i)) »?</p>

Observations générales sur la discussion et FC 01.1.2

Brésil: "Considérant, par exemple, que la technologie de production des laits liquides UHT non aromatisés enrichis de vitamines et de minéraux, des laits ajustés en protéines, du lait à lactose réduite est la même pour le lait liquide nature, le Brésil, même si FC 01.1.2 ne correspond pas au champ d'application de l'ancienne catégorie, propose une exception avec l'inclusion des phosphates en tant que stabilisant dans la nouvelle FC 01.1.2 Autres laits liquides (nature, à 1500 mg/kg, en tant que phosphore, pour emploi dans les laits traités UHT et stérilisés seulement.

L'ajout d'un stabilisant dans le lait est autorisé pour favoriser l'augmentation de sa stabilité thermique. Dans les laits UHT, les phosphates, seuls ou en combinaison, agissent en tant que stabilisants de la caséine et peuvent être ajoutés avant l'ultrapasteurisation.

Pour la production du lait UHT, seul l'emploi de stabilisants est accepté. Les stabilisants ne sont pas des conservateurs et n'inhibent pas la croissance bactérienne. Ils maintiennent seulement la qualité physique-chimique du produit, en prévenant la réaction du calcium avec les protéines par coagulation dans le contenant. La durabilité prolongée du lait UHT est rendue possible par l'emploi d'un processus à température ultra-haute. »

Nouvelle-Zélande: La nouvelle catégorie FC 1.1.1 ne contient pas le lait recombiné reconstitué qui sont dans la nouvelle catégorie FC1.1.2 donc la plupart des additifs seront justifiés à l'emploi dans la nouvelle catégorie FC1.1.2. Bien que le GTE n'examine pas FC 1.1.2, il pourrait être utile aux membres du GTE d'examiner aussi la nouvelle FC 01.1.2 par souci d'exhaustivité et d'homogénéité et de soumettre leurs observations en réponse à la lettre circulaire sur les nouvelles dispositions de la NGAA (CL 2016/8 FA).