



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquante et unième session

### NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA)

#### PROPOSITIONS DE NOUVELLES ET/OU RÉVISION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES

Réponses à la CL 2018/27-FA soumises par le Brésil, la Chine, le Japon, le Sénégal, EFEMA, Specialty Food Ingredients de l'UE et ICGMA

#### Brésil

<b>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:</b>		Le Brésil	
<b>IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:</b>			
<b>Nom de l'additif</b> <i>Tel que cité dans les Noms de catégorie et le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Extraits de rocou à base de bixine	
<b>Numéro SIN</b>		160b(i)	
<b>Catégorie fonctionnelle</b> <i>Tel que cité dans les Noms de catégorie et le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Colorant	
<b>EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:</b> <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaires.</i>		La proposition concerne: <input checked="" type="checkbox"/> une nouvelle disposition; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans le Tableau 3 de la NGAA (passer à « La proposition est-elle destinée à réviser les produits relevant de normes de produits »).	
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>Nom de la catégorie d'aliments</b>	<b>Niveau d'emploi maximal (1)</b>	<b>Observations</b>
12.2.2	Assaisonnements et condiments	600 ppm	L'extrait de rocou confère la couleur rouge ou orange, selon la quantité utilisée. Il ne confère ni arôme ni goût au produit, ce qui présente un avantage important pour ce colorant.
<b>ÉVALUATION DU JECFA:</b>			
<b>Évaluation du JECFA</b>	Le 67 <sup>ème</sup> JECFA (2006) a établi une nouvelle DJA pour la bixine: la DJA de 0-12 mg/kg p.c., à l'exception de la bixine traitée à l'huile.		

<p>Référence à l'évaluation du JECFA (année et session d'évaluation par le JECFA; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographie des normes).</p>	<p>La monographie des normes pour les extraits de rocou (bixine extraite par solvant) (SIN 160b(i)) a été publiée dans le rapport de la 80<sup>ème</sup> réunion du JECFA.</p>
<p><b>JUSTIFICATION:</b></p>	
<p><b>Justification de l'emploi et besoin technologique</b> Informations complémentaires en appui du critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</p>	<p>Cette demande concerne la catégorie d'aliments 12.2.2 (Assaisonnements et condiments) de la norme Codex 192-1995 (Norme générale pour les additifs alimentaires), pour faciliter le développement de davantage de produits, compte tenu du principal avantage offert par les extraits de rocou: conférer de la couleur (rouge ou orange) sans modifier le goût, avantage important par rapport aux autres colorants. Par ailleurs, ils sont le colorant naturel le plus couramment utilisé dans l'industrie alimentaire.</p> <p>Dans la catégorie des assaisonnements et des condiments, le besoin de colorant est très important pour les consommateurs. Il est important de souligner que l'emploi de ce type de produit s'effectue en « dilution », à savoir que le consommateur ne consommera pas le produit (assaisonnement/condiment) sous la forme qui est disponible à la vente, mais qu'il le consommera par le biais de son ajout dans des préparations culinaires.</p> <p>Le rocou est un matériau brut naturel largement utilisé dans le nord-ouest du pays, notamment en tant qu'ingrédient pour améliorer la coloration des préparations culinaires artisanales.</p> <p>Dans cette région du pays, notamment par habitude culinaire et culturelle, la couleur est extrêmement importante et influence la perception sensorielle des préparations culinaires.</p> <p>Comme il est courant dans cette région de consommer des préparations au goût fort et épicé, des colorants foncés/intenses sont nécessaires pour l'acceptation sensorielle totale du produit.</p> <p>Dans cette région, principalement, mais aussi dans d'autres régions du Brésil, il est très courant d'utiliser un produit brésilien typique appelé « colorifique » (produit obtenu en mélangeant de la farine de blé, de la farine de manioc, de l'extrait de rocou (à base de bixine) et de l'huile, ajouté ou non avec du sel et des huiles comestibles.</p> <p>Ce produit (colorifique) est vendu directement au consommateur au Brésil, et son emploi n'a pas de limite maximale dans la législation brésilienne.</p> <p>Par conséquent, au Brésil, les assaisonnements/condiments préparés <b>confèrent</b> les arômes (forts/épicés) <b>voulus et adéquats</b> dans les préparations, <b>mais ne confèrent pas la couleur proportionnelle (et attendue) pour l'acceptation sensorielle</b>. Donc, outre l'assaisonnement/condiment, les consommateurs ajoutent le « colorifique » directement dans les préparations, pour compléter la couleur que les assaisonnements/condiments ne peuvent pas conférer avec la limite actuellement en vigueur dans la législation pour cette catégorie d'aliments (100 ppm).</p> <p>Par conséquent, nous sommes d'avis que la meilleure façon de gérer le risque lié à la consommation de bixine est d'éviter l'emploi du colorifique ajouté aux préparations par les consommateurs, et d'assurer son emploi approprié en tant qu'additif alimentaire.</p> <p>À cet effet, il est nécessaire d'établir des limites appropriées pour son emploi dans les assaisonnements/condiments en conformité avec les besoins technologiques, en vue d'obtenir des produits qui répondent aux habitudes de consommation des Brésiliens.</p>

<b>Innocuité de l'additif:</b> <b>Évaluation de</b> <b>l'ingestion</b> <b>alimentaire (le cas</b> <b>échéant)</b>	<p>Lors de sa soixante et unième réunion, le Comité a procédé à l'évaluation de l'exposition alimentaire sur la base des niveaux d'emploi types (fournis par l'industrie) des extraits exprimés en bixine et en norbixine. La combinaison de ces niveaux avec divers niveaux moyens de consommation alimentaire a donné des expositions alimentaires allant de 0,03 à 0,4 mg/jour. La combinaison des niveaux d'emploi signalés par l'industrie avec la consommation aux 97,5èmes percentiles des consommateurs du Royaume-Uni d'aliments contenant potentiellement du rocou a donné une exposition alimentaire totale de 1,5 mg/jour de bixine et norbixine.</p> <p>Si tous les pigments ingérés étaient de la bixine, l'exposition alimentaire estimée de 1,5 mg/jour entraînerait une ingestion de bixine de 26 µg/kg p.c. par jour, correspondant approximativement à 0,2% de la DJA (0–12 mg/kg p.c.). (FAS 58 de l'OMS, 67ème réunion du JECFA; Série 940 des rapports techniques OMS, 67ème rapport du JECFA).</p> <p>Plusieurs simulations ont été effectuées afin d'évaluer l'impact que la limite proposée de 600 ppm produirait sur la DJA.</p> <p>Par exemple, prenons la situation hypothétique d'une personne qui consomme 10 g d'assaisonnement/condiment contenant 600 ppm d'extraits de rocou (à base de bixine) par jour. Cette consommation entraînera une ingestion de 6 mg d'extraits de rocou (à base de bixine) par jour. Cette quantité d'assaisonnement/condiment prépare 8 portions alimentaires, sur la base des instructions du fabricant (5 g d'assaisonnement/condiment pour préparer 400 g d'aliments, ou 4 portions).</p> <p>Donc, si on considère la DJA établie par le JECFA de 12 mg/kg p.c. pour la bixine et un consommateur de 60 kg, l'ingestion de 10 g d'assaisonnement/condiment contenant 600 ppm d'extrait de rocou (à base de bixine) contribuera 0,8% de la DJA.</p> <p>Dans le tableau ci-dessous, nous montrons la dose journalière admissible de bixine, pour des poids corporels différents, et la contribution respective (%) de la DJA:</p> <table border="1" data-bbox="470 1108 1420 1317"> <thead> <tr> <th>Poids corporel (kg)</th> <th>15</th> <th>60</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Dose journalière admissible (mg) de bixine par poids corporel</td> <td>180</td> <td>720</td> </tr> <tr> <td>Pour une consommation de 10 g d'assaisonnement/condiment contenant 600 ppm d'extrait de rocou (à base de bixine), le pourcentage de la DJA de bixine qui serait atteint en consommant ce produit serait de:</td> <td>3,33</td> <td>0,83</td> </tr> </tbody> </table> <p>D'après les données dans le Tableau 1.1 de l'enquête sur le budget des ménages brésiliens 2008-2009 (POF, 2008) (Consommation alimentaire moyenne par personne et pourcentage de la consommation à l'extérieur du ménage par rapport à la consommation totale, par sexe, en fonction des aliments), la moyenne de la consommation alimentaire par personne dans la catégorie « sauces et condiments » est de 0,5 g/jour et la consommation la plus élevée est observée chez les hommes (0,7 g/jour) et est plus faible chez les femmes (0,3 g/jour).</p> <p>Même si on considère que toute la consommation de 0,7g/jour ne provient que des assaisonnements/condiments contenant 600 ppm d'extraits de rocou (à base de bixine), nous aurions la situation suivante:</p> <table border="1" data-bbox="470 1675 1420 1883"> <thead> <tr> <th>Poids corporel (kg)</th> <th>15</th> <th>60</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Dose journalière admissible (mg) de bixine par poids corporel</td> <td>180</td> <td>720</td> </tr> <tr> <td>Pour une consommation de 0,7 g d'assaisonnement/condiment contenant 600 ppm d'extrait de rocou (à base de bixine), le pourcentage de la DJA de bixine qui serait atteint en consommant ce produit serait de:</td> <td>0,233</td> <td>0,058</td> </tr> </tbody> </table> <p>À sa 61<sup>ème</sup> réunion (2006), à partir des données soumises au JECFA, on a estimé qu'une dose journalière de 1,5 mg/jour entraînait une ingestion de bixine de 26 µg/kg p.c./jour, correspondant approximativement à 0,2% de la DJA (0-12 mg / kg p.c.).</p>	Poids corporel (kg)	15	60	Dose journalière admissible (mg) de bixine par poids corporel	180	720	Pour une consommation de 10 g d'assaisonnement/condiment contenant 600 ppm d'extrait de rocou (à base de bixine), le pourcentage de la DJA de bixine qui serait atteint en consommant ce produit serait de:	3,33	0,83	Poids corporel (kg)	15	60	Dose journalière admissible (mg) de bixine par poids corporel	180	720	Pour une consommation de 0,7 g d'assaisonnement/condiment contenant 600 ppm d'extrait de rocou (à base de bixine), le pourcentage de la DJA de bixine qui serait atteint en consommant ce produit serait de:	0,233	0,058
Poids corporel (kg)	15	60																	
Dose journalière admissible (mg) de bixine par poids corporel	180	720																	
Pour une consommation de 10 g d'assaisonnement/condiment contenant 600 ppm d'extrait de rocou (à base de bixine), le pourcentage de la DJA de bixine qui serait atteint en consommant ce produit serait de:	3,33	0,83																	
Poids corporel (kg)	15	60																	
Dose journalière admissible (mg) de bixine par poids corporel	180	720																	
Pour une consommation de 0,7 g d'assaisonnement/condiment contenant 600 ppm d'extrait de rocou (à base de bixine), le pourcentage de la DJA de bixine qui serait atteint en consommant ce produit serait de:	0,233	0,058																	

La production mondiale de rocou a été estimée à 14500 tonnes au moment de la préparation des évaluations techniques et chimiques (CTA), préparées par le JECFA à sa 67<sup>ème</sup> réunion.

Table 1. Estimated World Production (in Metric Tonnes) of Annatto seed\*

PRODUCERS		IMPORTERS	
Brazil	5,000	(either as seed or its equivalent in extract)	
Peru			
Ecuador		North America	3,000
Colombia		Europe	2,500
Bolivia	3,000	Japan	1,500
		Other	500
Kenya		Total	7,500
Tanzania	2,500		
Guatemala			
Mexico			
Caribbean	2,000		
Ivory Coast			
Ghana	1,500		
India, Asia	500		
Total	14,500		
Of which:			
Domestic consumption**	7,000		
Available for export	7,500		
	14,500		

\* Adapted from UNCTAD / GATT (1990), Wood *et al.* (1991), Green *et al.* (1995) and Dinesen (1999).

\*\* within the producer countries.

Si on considère les données actuelles sur la production annuelle de rocou, on obtient:

- Brésil: 12000 tonnes ~ 57% de la production mondiale
- Pérou: 6000 tonnes ~ 31%
- Côte d'Ivoire et Ghana: 5000 tonnes
- Kenya: 2000 tonnes
- Guatemala: 1500 tonnes
- République dominicaine: 900 tonnes
- Bolivie: 500 tonnes
- Equateur: 400 tonnes
- Inde: 300 tonnes
- Mexique: 200 tonnes

Estimation de la production mondiale (2015): 21052 tonnes/an.

*Le Brésil assure 57% de la production mondiale de rocou cette année, estimée entre 10000 t et 12000 t annuellement (mais qui a déjà atteint 16000 t). « La récolte de 2015 ne suffira pas à satisfaire la demande des industries brésiliennes, qui devront importer le produit, » a anticipé Eliane. Selon elle, les autres producteurs mondiaux importants sont le Pérou avec 31% (6000 t), la Côte d'Ivoire et le Ghana (5000 t), le Kenya (2000 t), le Guatemala (1500 t), la République dominicaine, l'Equateur (400 t), l'Inde (300 t) et le Mexique (200 t) ».*

Site des nouvelles: <http://www.sna.agr.br/demanda-por-corantes-naturais-aquece-mercado-brasileiro-de-urucum/>

Source des données utilisées dans les nouvelles: L'Institut agronomique de Campinas (IAC)

Par conséquent, nous observons qu'en 2015, il y a eu une hausse de près de 50% de la production mondiale de rocou par rapport aux données provenant du CTA.

Si on considère que la totalité de cette production mondiale supplémentaire a été dirigée vers l'industrie alimentaire (surestimation) et si on établit une corrélation

entre l'estimation de l'ingestion faite par le JECFA en 2006, l'ingestion journalière d'extrait de rocou (à base de bixine) correspondrait actuellement à 0,4% de la DJA (0-12 mg/kg p.c.).

En 1998, une étude menée au Brésil sur l'ingestion nationale de bixine, a évalué la consommation de rocou dans le Nord-Ouest, région qui affiche la consommation de rocou la plus élevée suite à l'emploi du produit « colorifique ». L'étude a montré une ingestion journalière de bixine (basée sur la quantité de rocou disponible sur le marché) à partir de 0,14 mg/kg p.c. pour une personne de 60 kg, sur la base des données alors disponibles.

Dans cette étude, la consommation de bixine à partir du colorifique (contenant 0,28% bixine) était de 12,61 tonnes. Compte tenu de la population du Nord-Ouest (à ce moment-là) de 44 662 273, la consommation journalière par personne de bixine à partir du colorifique représentait 6,9 mg bixine.

*Référence: Toledo, C.F. National intake assessment of the intake of bixin in Brazil. Faculty of Food Engineering, University of Campinas, Campinas. Soumis à la FAO, 1999.*

Selon des données plus récentes\*, la région du Nord-Ouest affiche une consommation de colorifique d'approximativement 9200 tonnes par an. Cela représente plus de 60% de la consommation nationale.

\*Référence: <https://www.ourucum.com.br/mercado>

En considérant le même pourcentage de bixine que dans l'étude menés par Toledo (1998) (0,28%), nous aurions une consommation actuelle de bixine à partir du colorifique de 25,76 tonnes par an, qui représenterait une consommation journalière par personne de 1,1 mg.

*Données:*

*Population du Nord-Ouest: 64549493 (IBGE, 2016)*

*[Quantité de colorifique à utiliser / (Population totale du Nord-Ouest x 365)]*

En utilisant cette consommation journalière par personne de bixine à partir du colorifique ainsi que les données POF 2008-2009, même si on considère que toute la consommation de 0,7 g/jour ne provient que des assaisonnements/condiments contenant 600 ppm d'extrait de rocou (à base de bixine), nous aurions la situation suivante:

Poids corporel (kg)	15	60
Dose journalière admissible (mg) de bixine par poids corporel	180	720
Pour une consommation de 0,7 g d'assaisonnement/condiment contenant 600 ppm d'extrait de rocou (à base de bixine) = 0,42 mg bixine/jour plus la consommation journalière par personne de la bixine dans le « colorifique », le pourcentage de la DJA de bixine qui serait atteint en consommant ce produit serait de: (1,52 mg bixine totale)	0,844	0,211

Nous soulignons qu'il n'y a pas de limite maximale établie dans la législation brésilienne pour l'emploi de l'extrait de rocou (à base de bixine) dans la production domestique du colorifique. Comme elle se situe dans le Nord-Ouest, le colorifique est un assaisonnement/condiment de fabrication artisanale et, pour cela, nous avons supposé la valeur utilisée dans l'étude Toledo (2008) (0,28% bixine dans le colorifique).

Même si on considère la DJA de 6 mg/kg p.c. pour la bixine établie par l'EFSA en 2016, qui a évalué l'élargissement de l'emploi dans 16 catégories d'aliments et conclu que les emplois estimés ne dépassent pas la DJA actuelle, la nouvelle limite proposée de 600 ppm pour les assaisonnements/condiments ne dépasserait pas non plus la DJA de 6 mg/kg p.c.

Poids corporel (kg)	15	60
Dose journalière admissible (mg) de bixine par poids corporel	90	360

	<p>Pour une consommation de 0,7 g d'assaisonnement/condiment contenant 600 ppm d'extrait de rocou (à base de bixine) = 0,42 mg bixine/jour plus la consommation journalière par personne de la bixine dans le « colorifique », le pourcentage de la DJA de bixine qui serait atteint en consommant ce produit serait de: (1,52 mg bixine totale)</p>	1,69	0,422
<p><b>Par conséquent, nous demandons que la limite de 600 ppm pour les extraits de rocou (à base de bixine) (160b(i)) pour la catégorie d'aliments 12.2.2 – Assaisonnements et condiments avec la catégorie fonctionnelle soit soumise à la prochaine session du CCFA.</b></p>			
<p><b>Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur</b></p>	<p>Au Brésil, les consommateurs sont habitués à utiliser des assaisonnements qui confèrent de la couleur et du goût aux aliments, et cela est plus apparent dans les régions du Nord-Ouest et du Nord, même si cela est vrai dans le pays tout entier.</p> <p>Par ailleurs, il est obligatoire de déclarer l'additif dans la liste des ingrédients. Ainsi, les consommateurs seront adéquatement informés de la présence du colorant extrait de rocou dans la composition de l'aliment.</p>		

## Chine

<b>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:</b>		La Chine	
<b>IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:</b>			
<b>Nom de l'additif</b> <i>Tel que cité dans les Noms de catégorie et le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Nisine	
<b>Numéro SIN</b>		234	
<b>Catégorie fonctionnelle</b> <i>Tel que cité dans les Noms de catégorie et le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Conservateur	
<b>EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1):</b> <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaires.</i>		<p>La proposition concerne:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> une nouvelle disposition; ou</p> <p><input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou</p> <p><input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans le Tableau 3 de la NGAA (passer à « La proposition est-elle destinée à réviser les produits relevant de normes de produits »).</p>	
<b>Catégorie d'aliments no. (2)</b>	<b>Nom de la catégorie d'aliments (2)</b>	<b>Niveau d'emploi maximal (3)</b>	<b>Observations (4)</b>
12.6.1	Sauces émulsionnées et trempettes	5,0 mg/kg	Note 233 « En tant que nisine »
12.6.2	Sauces non émulsionnées	5,0 mg/kg	Note 233 « En tant que nisine »
12.6.4	Sauces claires	5,0 mg/kg	Note 233 « En tant que nisine »
12.7	Salades et pâtes à tartiner	5,0 mg/kg	Note 233 « En tant que nisine »
<p><b>La proposition concerne-t-elle une catégorie d'aliments ayant des normes de produits correspondantes?</b></p> <p><i>(si oui, indiquer la catégorie d'aliments concernée)</i></p> <p>12.6.2 CODEX STAN 306R-2011 Norme régionale pour la sauce au piment</p>			

12.6.4 CODEX STAN 302-2011 Norme pour la sauce de poisson	
<b>La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant de normes de produits?</b> (si oui, indiquer les normes de produits concernées)	
Non	
<b>ÉVALUATION DU JECFA:</b>	
<b>Évaluation du JECFA</b> <i>Référence à l'évaluation du JECFA (année et session d'évaluation par le JECFA; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographie des normes).</i>	Année de l'évaluation: 2013 DJA: 0–2 mg/kg pc <a href="http://apps.who.int/food-additives-contaminants-jecfadatabase/">http://apps.who.int/food-additives-contaminants-jecfadatabase/</a>
<b>JUSTIFICATION:</b>	
<b>Justification de l'emploi et besoin technologique</b> <i>Informations complémentaires en appui du critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>	La demande du consommateur pour des options de sauces, accompagnements et salades préparées d'emploi facile, moins transformées et/ou plus saines conduit au développement de nouveaux produits moins riches en huile, formatés en portions pour le stockage, et composés d'une grande variété d'ingrédients. Ces modifications peuvent avoir un impact sur la stabilité microbienne du produit. La nisine fournit une alternative aux conservateurs comme le diacétate et le benzoate de sodium. Elle inhibe les bactéries Gram-positives de détérioration et, dans les produits réfrigérés, peut permettre d'inhiber la <i>Listeria</i> .
<b>Innocuité de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (le cas échéant)</b>	Additif du Tableau 3: <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)  L'examen du JECFA en 2013 comprend l'examen de l'ingestion alimentaire des États-Unis, du Japon, de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande. D'après Food Standards Australia New Zealand (FSANZ), les expositions alimentaires moyennes estimées pour les consommateurs seulement à la nisine à partir de la consommation de fromage, de crème, de produits carnés, de sauces, de nappage et de mayonnaise étaient de 0,009 mg/kg pc par jour (tous âges confondus) et de 0,02 mg/kg pc par jour (entre 2 et 6 ans). Les expositions alimentaires estimées pour le 95ème percentile des consommateurs seulement à la nisine étaient les plus faibles pour les néo-zélandais âgés de 15 ans et plus, avec 0,03 mg/kg pc par jour, et les plus élevées pour les enfants australiens âgés de 2 à 6 ans, avec 0,07 mg/kg pc par jour. L'estimation de l'exposition alimentaire pour les consommateurs seulement aux États-Unis à partir de la consommation de fromage à tartiner, d'accompagnements, de produits à base d'œufs et de produits à base de viande transformée était de 0,04 mg/kg pc par jour en moyenne. L'estimation japonaise par personne à partir de la consommation de fromages, de petits pains, de produits à base d'œufs et de viande, de tofu et de miso était de 2,06 mg/personne par jour ou approximativement 0,04 mg/kg pc par jour pour un individu de 50 kg. (Série

	OMS 68 sur les additifs alimentaires, JECFA 77, page 108)  Par ailleurs, sur la base de la consommation par personne de produits dans la catégorie d'aliments proposée en Chine, les ingestions journalières sont estimées à 0,0005 mg/kg pc (sur la base de 50 kg pc) pour la Chine. Cette valeur suppose que la nisine est ajoutée à la LM de 5 mg/kg dans toutes les sauces, accompagnements et salades préparées produites et consommées (GB 2760).
<b>Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur</b>	La présence de la nisine serait déclarée dans l'étiquetage des produits

## Japon

<b>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:</b>		Le Japon	
<b>IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:</b>			
<b>Nom de l'additif</b> <i>Tel que cité dans les Noms de catégorie et le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Graine de tamarinier polysaccharide	
<b>Numéro SIN</b>		437	
<b>Catégorie fonctionnelle</b> <i>Tel que cité dans les Noms de catégorie et le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Épaississant, stabilisant, émulsifiant, gélifiant	
<b>EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1):</b> <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaires.</i>		La proposition concerne: <input checked="" type="checkbox"/> une nouvelle disposition; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans le Tableau 3 de la NGAA (passer à « La proposition est-elle destinée à réviser les produits relevant de normes de produits »).	
<b>Catégorie d'aliments no. (2)</b>	<b>Nom de la catégorie d'aliments (2)</b>	<b>Niveau d'emploi maximal (3)</b>	<b>Observations (4)</b>
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	Note 234 « Utilisation en tant que stabilisant ou épaississant uniquement. » Note 235 « Utilisation dans les produits reconstitués et recombinaison uniquement ».
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	Note 234 « Utilisation en tant que stabilisant ou épaississant uniquement. »

01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	Note 236 « A l'exception des produits relevant de la norme pour la crème et les crèmes préparées (crème reconstituée, crème recombinaison, crème liquide préemballée) (CODEX STAN 288-1976). »
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en graisse (nature)	BPF	Note 236 « A l'exception des produits relevant de la norme pour la crème et les crèmes préparées (crème reconstituée, crème recombinaison, crème liquide préemballée) (CODEX STAN 288-1976). »
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	BPF	—
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF	Note 211 « Utilisation dans les nouilles uniquement. »
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	Note 256 « Utilisation dans les vermicelles, pâtes alimentaires sans gluten et les pâtes destinées à un régime hypoprotidique uniquement. »
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	Note 241 « Utilisation dans les produits à base de surimi uniquement. » Note 327 « Pour utilisation dans les produits à base de poisson cuits dans la sauce de soja. »
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	Note 258 « A l'exception du sirop d'érable. »
14.1.3.1	Nectar de fruits	BPF	—
14.1.3.2	Nectar de légumes	BPF	—
14.1.3.3	Concentrés pour nectar de fruits	BPF	—
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	BPF	—

**La proposition concerne-t-elle une catégorie d'aliments ayant des normes de produits correspondantes?**

(si oui, indiquer la catégorie d'aliments concernée)

**Oui**

**Catégorie 01.2.1.1, catégorie 01.2.1.2**

- Norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003)

**Catégorie 01.4.1, catégorie 01.4.2**

<p>- Norme pour la crème et les crèmes préparées (CXS 288-1976)</p> <p><b>Catégorie 04.2.2.7</b></p> <p>- Norme pour les champignons comestibles et produits dérivés (CXS 38-1981)</p> <p>- Norme pour le kimchi (CXS 223-2001)</p> <p>- Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés (CXS 260-2007)</p> <p>- Norme régionale pour la pâte de soja fermentée au piment fort (CXS 294R-2009)</p> <p><b>Catégorie 14.1.3.1, catégorie 14.1.3.3</b></p> <p>- Norme Générale pour les jus et les nectars de fruits (CXS 247-2005)</p>	
<p><b>La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant de normes de produits?</b></p> <p><i>(si oui, indiquer les normes de produits concernées)</i></p> <p><b>Oui.</b></p> <p>CXS 243-2003, CXS 288-1976, CXS 223-2001, CXS 247-2005 (en tant que stabilisant et épaississant), et CXS 294R-2009 (en tant que stabilisant).</p>	
<p><b>ÉVALUATION DU JECFA:</b></p>	
<p><b>Évaluation du JECFA</b></p> <p><i>Référence à l'évaluation du JECFA (année et session d'évaluation par le JECFA; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographie des normes).</i></p>	<p>La graine de tamarinier polysaccharide a été évaluée et une DJA « non spécifiée » a été établie au 84<sup>ème</sup> JECFA (2017).</p> <p>La norme a été préparée lors du 84<sup>ème</sup> JECFA (2017) et publiée dans les monographies 20 FAO JECFA (2017).</p>
<p><b>JUSTIFICATION:</b></p>	
<p><b>Justification de l'emploi et besoin technologique</b></p> <p><i>Informations complémentaires en appui du critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il comportent un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i></p>	<p>La graine de tamarinier polysaccharide possède une viscosité stable dans un grand nombre de pH. Sa viscosité ne varie que légèrement sous l'effet de la chaleur ou du gel-dégel et n'est guère affectée par les sels.</p> <p><u>Épaississant et stabilisant</u></p> <p>La graine de tamarinier polysaccharide est principalement utilisée en tant qu'épaississant et stabilisant dans les sauces, les boissons (nectars de fruits et de légumes), les laits fermentés (nature), la crème (nature), les pickles, le tsukudani (aliments bouillis dans une sauce de soja édulcorée), légumes fermentés (kimchi, pâte de soja fermentée au piment fort), tartinades/garnitures, et les produits à base de farine. Elle est aussi utilisée en tant que stabilisant des cristaux de glace dans les desserts glacés comme la crème glacée.</p> <p><u>Émulsifiant</u></p> <p>La graine de tamarinier polysaccharide est utilisée en tant qu'émulsifiant dans les nappages et mayonnaise pour prévenir la séparation des graisses et huiles.</p> <p><u>Gélifiant</u></p> <p>La graine de tamarinier polysaccharide forme un gel quand elle est mélangée aux sucres, à la dextrine, aux alcools de sucre et à la catéchine, et elle est utilisée en tant que gélifiant dans les conserves de fruits et les desserts. Dans ces applications, elle prévient aussi la synérèse.</p> <p>La graine de tamarinier polysaccharide est compatible avec d'autres hydrocolloïdes.</p>

	La graine de tamarinier polysaccharide utilisée en plus grande quantité entraîne une viscosité plus élevée, ce qui impose des limites à son ajout (autolimitation) et par conséquent exclue son ajout en quantité excessive.
<b>Innocuité de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire</b> ( <i>le cas échéant</i> ).	Additif du Tableau 3: <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)
<b>Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur</b>	L'emploi susmentionné n'affecte ni la nature et ni la qualité de l'aliment qui seraient attendues par les consommateurs.

## Sénégal

<b>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:</b>		Le Sénégal	
<b>IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:</b>			
<b>Nom de l'additif</b> <i>Tel que cité dans les Noms de catégorie et le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Copolymère méthacrylate basique	
<b>Numéro SIN</b>		1205	
<b>Catégorie fonctionnelle</b> <i>Tel que cité dans les Noms de catégorie et le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Agent de glaçage, support (la demande attend la décision du groupe de travail sur le SIN).	
<b>EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE(¹):</b> <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaires.</i>		La proposition concerne: <input checked="" type="checkbox"/> une nouvelle disposition; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans le Tableau 3 de la NGAA (passer à « La proposition est-elle destinée à réviser les produits relevant de normes de produits »).	
<b>Catégorie d'aliments no. (²)</b>	<b>Nom de la catégorie d'aliments (²)</b>	<b>Niveau d'emploi maximal (³)</b>	<b>Observations (⁴)</b>
06.2.1	Farines	BPF	
12.5.2	Préparations pour soupes et bouillons	BPF	
12.1.1	Sel	BPF	
<b>La proposition concerne-t-elle une catégorie d'aliments ayant des normes de produits correspondantes?</b> (si oui, indiquer la catégorie d'aliments concernée) <i>Oui (Farines, 6.2.1; Préparations pour soupes et bouillons, 12.5.2)</i>			
<b>La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant de normes de produits?</b> (si oui, indiquer les normes de produits concernées) <i>Oui (Farine de blé, Codex Stan 152; Bouillons et consommés, Codex Stan 117) – Nous sommes particulièrement intéressés par ces deux produits. Nous comprenons que le BMC serait inclus dans le</i>			

<p>Tableau 3 et que la catégorie d'aliments 12.5.2 ne figure pas dans l'annexe du Tableau 3. Nous sommes cependant très intéressés par les Bouillons et consommés, et par conséquent souhaiterions que Codex Stan 117 soit incluse dans la liste pour le BMC, Tableau 3, dernière colonne.</p>	
<p><b>ÉVALUATION DU JECFA:</b></p>	
<p><b>Évaluation du JECFA</b></p> <p><i>Référence à l'évaluation du JECFA (année et session d'évaluation par le JECFA; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographie des normes).</i></p>	<p>Quatre-vingt-sixième réunion du JECFA Genève, 12–21 juin 2018</p> <p>Le Comité a établi une DJA « non spécifiée » pour le copolymère méthacrylate basique.</p> <p>La monographie et les normes complètes ne sont pas encore publiées.</p>
<p><b>JUSTIFICATION:</b></p>	
<p><b>Justification de l'emploi et besoin technologique</b></p> <p><i>Informations complémentaires en appui du critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i></p>	<p>Cet additif est utilisé pour enrober et protéger divers micronutriments utilisés dans l'enrichissement des aliments pour les protéger de la dégradation due aux conditions environnementales défavorables (chaleur et humidité) pendant l'entreposage et la cuisson des produits alimentaires enrichis. Cet emploi ne présente pas de risque appréciable pour la santé et devrait améliorer l'état nutritionnel des individus en danger de malnutrition. L'emploi de cet additif est sans effet sur l'aliment proprement dit.</p>
<p><b>Innocuité de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (le cas échéant)</b></p>	<p>Additif du Tableau 3:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Oui</p> <p><input type="checkbox"/> Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)</p> <p>Les niveaux d'emploi dans les aliments seront déterminés par la quantité de polymère nécessaire à l'enrobage de la quantité de chaque micronutriment qu'il est nécessaire d'ajouter au produit alimentaire enrichi pour réaliser le niveau d'enrichissement souhaité pour le niveau de consommation prévu de ce produit alimentaire. Le niveau d'enrichissement sera conforme au « Directives sur l'enrichissement des aliments en micronutriments » de l'OMS (2006).</p> <p>Nous avons identifié 12 micronutriments pour lesquels l'emploi de l'additif améliorerait la stabilité dans les aliments enrichis. L'emploi actuellement proposé de cet additif (BMC) avec tous ces micronutriments a été évalué par le JECFA dans une évaluation récente. Tel que noté dans « Résumé et conclusions » de cette réunion:</p> <p><i>« Le Comité a évalué l'exposition au BMC pour le copolymère et ses monomères (n-butyle méthacrylate, 2-(diméthylamino)éthyle méthacrylate et méthyle méthacrylate). Les expositions estimées au BMC varient de 3,0 à 135 mg/kg pc par jour. La teneur monomérique totale du BMC est inférieure à 0,3%. Le Comité a conclu que les données toxicologiques sur les résidus de monomères ne suscitent pas de préoccupation compte tenu des faibles expositions alimentaires ».</i></p>
<p><b>Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur</b></p>	<p>Les études montrent que l'enrobage des micronutriments avec cet additif les protège de la dégradation liée à certaines conditions, comme de les bouillir pendant 2</p>

	heures, qui entraîne une perte de puissance des micronutriments non protégés (par ex., les vitamines A, C et D), tout en étant sans effet sur l'aliment auquel il est ajouté.
--	---

**EFEMA (Association européenne des fabricants d'émulsifiants alimentaires)**

<b>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:</b>		L'EFEMA, Association européenne des fabricants d'émulsifiants alimentaires	
<b>IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:</b>			
<b>Nom de l'additif</b> <i>Tel que cité dans les Noms de catégorie et le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Mono- et diglycérides	
<b>Numéro SIN</b>		471	
<b>Catégorie fonctionnelle</b> <i>Tel que cité dans les Noms de catégorie et le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Antimoussant, émulsifiant, stabilisant	
<b>EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (¹):</b> <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaires.</i>		<p>La proposition concerne:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> une nouvelle disposition; ou</p> <p><input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou</p> <p><input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans le Tableau 3 de la NGAA (passer à « La proposition est-elle destinée à réviser les produits relevant de normes de produits »).</p>	
<b>Catégorie d'aliments no. (²)</b>	<b>Nom de la catégorie d'aliments (²)</b>	<b>Niveau d'emploi maximal (³)</b>	<b>Observations (⁴)</b>
02.1.2	Huiles et graisses végétales	10000 mg/kg	Avec la nouvelle note xx – Utilisation dans les huiles et les graisses de friture uniquement
<b>La proposition concerne-t-elle une catégorie d'aliments ayant des normes de produits correspondantes?</b> <i>(si oui, indiquer la catégorie d'aliments concernée)</i>			
Oui. La catégorie d'aliments 02.1.2 correspond aux normes de produits suivantes: 33-1981 Huile d'olive, vierge et raffinée, et huile de grignons d'olive raffinée, huiles d'olive et huiles de grignons d'olive 210-1999 Huiles végétales portant un nom spécifique 325R-2017 Beurre de karité non raffiné (norme régionale)			
<b>La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant de normes de produits?</b> <i>(si oui, indiquer les normes de produits concernées)</i>			
Oui. Nous souhaitons que la norme Codex 210-1999 soit révisée.			
<b>ÉVALUATION DU JECFA:</b>			
<b>Évaluation du JECFA</b> <i>Référence à l'évaluation du JECFA (année et session d'évaluation par le JECFA; DJA)</i>		Préparée au 17 <sup>ème</sup> JECFA (1973), publiée dans FNP 4 (1978) et dans FNP 52 (1992). Normes pour les métaux et l'arsenic	

complète (numérique ou « non spécifiée »); monographie des normes).	révisées au 55 <sup>ème</sup> JECFA (2000). Une DJA « non limitée » a été établie au 17 <sup>ème</sup> JECFA (1973)  Monographie 1 (2006)  Voir: <a href="http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/detail/en/c/137/">http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/detail/en/c/137/</a>
<b>JUSTIFICATION:</b>	
<b>Justification de l'emploi et besoin technologique</b>  <i>Informations complémentaires en appui du critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>	Certains mono- et diglycérides dans la norme JECFA pour SIN 471 ont montré qu'ils réduisent la formation de mousse pendant le processus de la friture. Quand la formation de mousse est réduite pendant la friture, le risque d'oxydation de l'huile sera aussi réduit. Cela permet à la fois de prévenir le développement de produits dérivés oxydés indésirables dans l'huile et de prolonger la durée de conservation des huiles.
<b>Innocuité de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (le cas échéant)</b>	Additif du Tableau 3: <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)
<b>Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur</b>	L'emploi proposé des mono- et diglycérides (SIN 471) dans les huiles et les graisses de friture a pour but de prévenir la formation de mousse pendant la friture et ne modifie pas la nature ou la qualité de l'huile au point de tromper le consommateur. Par ailleurs, l'emploi de SIN 471 dans les huiles et les graisses de friture doit être indiqué sur l'étiquetage du produit.

## Specialty Food Ingredients de l'UE

<b>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:</b>	Specialty Food Ingredients de l'UE
<b>IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:</b>	
<b>Nom de l'additif</b>  <i>Tel que cité dans les Noms de catégorie et le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	Extrait riche en $\beta$ - carotène de <i>Dunaliella salina</i>
<b>Numéro SIN</b>	Nouveau SIN 160a(v) ou remplacement de SIN 160a(iv)  Voir le document préliminaire du GTE sur le SIN (51 <sup>ème</sup> CCFA-2019) en date du 31.10.2018
<b>Catégorie fonctionnelle</b>  <i>Tel que cité dans les Noms de catégorie et le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	Colorant
<b>EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1):</b>  <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaires.</i>  <b>Comment:</b>  <b>Le principe colorant de l'extrait riche en <math>\beta</math>- carotène de <i>Dunaliella salina</i> est le bêta-carotène, par conséquent les mêmes catégories d'aliments et niveaux d'emploi maximaux que pour le bêta-carotène, synthétique (SIN 160a(i)) et le bêta-carotène</b>	La proposition concerne: <input checked="" type="checkbox"/> une nouvelle disposition; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans le Tableau 3 de la NGAA (passer à « La proposition est-elle destinée à réviser les produits relevant de normes de produits »).

<b>de Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)) sont proposés pour les tableaux 1 et 2 de la NGAA (2018), les niveaux d'emploi maximaux étant sur la base du bêta-carotène</b>			
<b>Catégorie d'aliments no. (2)</b>	<b>Nom de la catégorie d'aliments (2)</b>	<b>Niveau d'emploi maximal (3) mg/kg</b>	<b>Observations (4)</b>
01.1.4	Boissons lactées liquides aromatisées	150	Notes NGAA 52 & 402
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	100	
01.4.4	Produits similaires à la crème	20	
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	100	Note NGAA 209
01.6.1	Fromages non affinés	100	
01.6.2.1	Fromages affinés, y compris la croûte	100	
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	500	
01.6.2.3	Fromage râpé (pour reconstitution, par ex., pour les sauces fromage)	100	
01.6.4	Fromages fondus	100	
01.6.5	Produits similaires au fromage	200	
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	100	
02.1.2	Huiles et graisses végétales	25	Note NGAA 232
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	25	
02.2.1	Beurre	25	Notes NGAA 146 & 291
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	35	
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	200	
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	150	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	200	
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	1000	
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	200	Notes NGAA 161 & 104
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	200	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex. « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	500	
04.1.2.7	Fruits confits	200	
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	100	Notes NGAA 161 & 182
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	150	
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	500	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	100	
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et	500	Notes NGAA 4, 16 & 161

	tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines		
04.2.2.2	Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	1000	Note NGAA 161
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 ordinaire), algues marines	50	Note NGAA 161
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	50	Note NGAA 161
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)	50	Note NGAA 161
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)	50	Notes NGAA 92 & 161
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	50	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	100	Notes NGAA 161 & XS86
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	100	Note NGAA 183
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	100	
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc	100	Note NGAA XS309R
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	100	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	100	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	200	
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et	1200	Note NGAA 153

	produits similaires		
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex. gâteaux de riz, puddings au tapioca)	150	
06.6	Pâtes à frire (par ex. pour chapelure et enrobage de poisson ou volaille)	500	
07.1.2	Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)	1000	
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	100	
07.1.4	Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures	200	Note NGAA 116
07.1.5	Pains et petits pains au lait à la vapeur	100	Note NGAA 216
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	100	
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée	100	Notes NGAA 4 & 16
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée, non traitée thermiquement, saumurée (y compris salée)	100	Note NGAA 16
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée, non traitée thermiquement, saumurée (y compris salée) et séchée	20	Note NGAA 16
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée, non traitée thermiquement, saumurée (y compris salée), saumurée (y compris salée), saumurée (y compris salée), non traitée thermiquement, fermentée	20	Note NGAA 16
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée, traitée thermiquement	20	Notes NGAA 16, XS88, XS89 & XS98
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	100	
09.1.1	Poisson frais	300	Note NGAA 4
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	100	Notes NGAA 4, 16, XS292, XS312 & XS315
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	Notes NGAA 95, 304, XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	Notes NGAA 96 & XS291
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	Notes NGAA 95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119
10.1	Œufs frais	1000	Note NGAA 4
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex. flans)	150	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex.	50	Notes NGAA 217

	xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)		
12.2.2	Assaisonnements et condiments	500	
12.4	Moutardes	300	
12.5	Soupes et bouillons	300	Note NGAA 341
12.6	Sauces et produits similaires	500	Note NGAA XS302
12.7	Salades (par ex. salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	50	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	50	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50	
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	300	
13.6	Compléments alimentaires	300	
14.1.4	Boissons aromatisée à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	100	
14.2.2	Cidre et poiré	200	
14.2.4	Vins (de produit autre que raisin)	200	
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	200	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200	
15.1	Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	100	
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	100	

**La proposition concerne-t-elle une catégorie d'aliments ayant des normes de produits?**

Oui, voir CODEX STAN 192-1995 Norme Générale pour les additifs alimentaires, Annexe C (référence croisée du système de classification des aliments et des normes de produits du Codex)

**La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant de normes de produits?**

Non

(si oui, indiquer les normes de produits concernées)

**ÉVALUATION DU JECFA:**

**Évaluation du JECFA**

Référence à l'évaluation du JECFA (année et session d'évaluation par le JECFA; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographie des normes).

**84<sup>ème</sup> session du JECFA 2017 (OMS TRS 1007-JECFA 84/16):**

Le Comité a conclu qu'il n'y avait aucun risque pour la santé lié à l'emploi de l'extrait riche en  $\beta$ - carotène de *D. salina* quand il est utilisé en tant que colorant alimentaire

	<p>conformément aux normes établies à cette réunion.</p> <p>Le Comité a noté que l'exposition alimentaire totale à l'extrait riche en <math>\beta</math>- carotène de <i>D. salina</i> ne devrait pas augmenter quand l'extrait de <i>D. salina</i> d-limonène est utilisé en tant que colorant alimentaire.</p> <p><b><u>Norme/monographie:</u></b></p> <p>Monographies 20 JECFA FAO – Recueil des normes sur les additifs alimentaires., 84<sup>ème</sup> session du JECFA (2017)</p> <p><b><u>Document CX-FA 18/50/3 du CCFA:</u></b></p> <p>Le Tableau 1 de ce document contient l'extrait riche en <math>\beta</math>- carotène de <i>Dunaliella salina</i> accompagné de « <i>Action recommandée au CCFA</i> »:</p> <p>Demander des propositions de niveaux d'emploi pour l'extrait riche en <math>\beta</math>- carotène de <i>Dunaliella salina</i> (utilisé en tant que colorant uniquement) dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA (à fournir en réponse à la CL demandant des propositions de nouvelles et/ou la révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires adoptées dans la NGAA).</p>
<b>JUSTIFICATION:</b>	
<p><b>Justification de l'emploi et besoin technologique</b></p> <p><i>Informations complémentaires en appui du critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i></p>	<p>En tant que colorant, l'extrait riche en <math>\beta</math>- carotène de <i>Dunaliella salina</i> a pour fonction technologique d'ajouter ou de restaurer de la couleur dans les aliments. Il y a un besoin global de colorants alimentaires naturels. L'extrait riche en <math>\beta</math>- carotène de <i>Dunaliella salina</i> est d'origine naturelle. Sa couleur de nuance jaunâtre à rougeâtre est unique et adéquate pour compléter le spectre des couleurs obtenus avec les autres caroténoïdes.</p> <p>L'extrait riche en <math>\beta</math>- carotène de <i>Dunaliella salina</i> ne présente aucun risque appréciable pour la santé des consommateurs. L'évaluation JECFA 2017 de l'innocuité de la substance à la 84<sup>ème</sup> session du Comité, qui comprenait l'exposition alimentaire, a conclu qu'il n'y avait aucun danger pour la santé à utiliser l'extrait riche en <math>\beta</math>- carotène de <i>D. salina</i> en tant que colorant alimentaire.</p>
<p><b>Innocuité de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (le cas échéant)</b></p>	<p>Additif du Tableau 3:</p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> X Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)</p> <p><b><u>84<sup>ème</sup> session du JECFA, 2017 (OMS TRS 1007-JECFA 84/16):</u></b></p> <p>Le Comité a examiné l'exposition alimentaire à l'extrait de <math>\beta</math>- carotène de <i>D. salina</i> d-limonène supposant son emploi en tant qu'additif alimentaire dans les mêmes catégories d'aliments et aux mêmes niveaux d'emploi maximaux (sur la base du <math>\beta</math>-carotène) que les additifs <math>\beta</math>- carotène précédemment évalués. Le Comité a conclu que l'exposition alimentaire au <math>\beta</math>-carotène resterait inchangée, vu que l'extrait fournirait le <math>\beta</math>-carotène à un niveau équivalent à celui des autres additifs alimentaires <math>\beta</math>-carotènes.</p>
<p><b>Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur</b></p>	<p>L'extrait riche en <math>\beta</math>- carotène de <i>Dunaliella salina</i> est destiné à être utilisé conformément à la définition des</p>

	colorants alimentaires dans CAC/GL 36-1989.
--	---

**ICGMA (Conseil international des associations de fabricants de produits d'épicerie)**

<b>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:</b>		Le Conseil international des associations de fabricants de produits d'épicerie (ICGMA)	
<b>IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:</b>			
<b>Nom de l'additif</b> <i>Tel que cité dans les Noms de catégorie et le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Arginate d'éthyle laurique	
<b>Numéro SIN</b>		243	
<b>Catégorie fonctionnelle</b> <i>Tel que cité dans les Noms de catégorie et le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Conservateur	
<b>EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (¹):</b> <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaires.</i>		La proposition concerne: <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition; ou <input checked="" type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans le Tableau 3 de la NGAA (passer à « La proposition est-elle destinée à réviser les produits relevant de normes de produits »).	
<b>Catégorie d'aliments no. (²)</b>	<b>Nom de la catégorie d'aliments (²)</b>	<b>Niveau d'emploi maximal (³)</b>	<b>Observations (⁴)</b>
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	<del>Note XS244</del> <del>Note XS311</del> Supprimer ces exclusions dans les dispositions relatives à l'arginate d'éthyle laurique
<b>La proposition concerne-t-elle une catégorie d'aliments ayant des normes de produits correspondantes? OUI</b> (si oui, indiquer la catégorie d'aliments concernée) Catégorie d'aliments 09.2.5 Norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés (CODEX STAN 244-2004) Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (CODEX STAN 311-2013)			
<b>La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant de normes de produits?</b> (si oui, indiquer les normes de produits concernées) NON			

<b>ÉVALUATION DU JECFA:</b>	
<p><b>Évaluation du JECFA</b></p> <p><i>Référence à l'évaluation du JECFA (année et session d'évaluation par le JECFA; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographie des normes).</i></p>	<p>Date de l'évaluation: 2008</p> <p>Rapport: TRS 952-JECFA 69/27</p> <p>Monographie tox: FAS 60-JECFA 69</p> <p>Normes: Monographies 7 (2009) JECFA FAO</p> <p>DJA 0-4 mg/kg pc pour l'éthyle-N<sup>α</sup>-lauroyl-L-arginate</p>
<b>JUSTIFICATION:</b>	
<p><b>Justification de l'emploi et besoin technologique</b></p> <p><i>Informations complémentaires en appui du critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i></p>	<p>Des dispositions ont été adoptées à l'étape 8 en 2018 pour l'arginate d'éthyle laurique (SIN 243) dans la catégorie d'aliments 09.2.5 au niveau de 200 mg/kg. Les dispositions ont été adoptées avec des notes de bas de page qui limitent l'emploi de cet additif dans les produits relevant des normes de produits correspondantes associées à cette catégorie. Les notes de bas de page adoptées sont les suivantes:</p> <p>XS244 À l'exception des produits relevant de la Norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés (CODEX STAN 244-2004).</p> <p>XS311 À l'exception des produits relevant de la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (CODEX STAN 311-2013)</p> <p>L'acceptabilité de l'emploi des conservateurs dans ces normes alimentaires est reconnue dans la NGAA par le biais de l'inclusion des dispositions autorisant l'emploi des benzoates et des sorbates dans les normes. L'emploi de l'arginate d'éthyle laurique fournit une alternative efficace à l'emploi des benzoates ou des sorbates dans les produits qui relèvent de ces normes.</p> <p><u>Historique:</u></p> <p>À la 36<sup>ème</sup> session du CCFAC (2004), les conservateurs benzoates ont été ajoutés dans la catégorie d'aliments 09.2.5 de la NGAA au niveau maximal de 200mg/kg, sans aucune restriction à leur emploi dans les normes pour le poisson.</p> <p>À la 44<sup>ème</sup> session du CCFA (2012), les conservateurs sorbates ont été inclus dans la catégorie d'aliments 09.2.5 de la NGAA au niveau maximal de 1000mg/kg, sans aucune restriction à leur emploi dans les normes pour le poisson.</p> <p>À la 50<sup>ème</sup> session du CCFA (2018), le Comité a accepté les amendements proposés pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les révisions des normes pour le poisson et a apporté les amendements correspondants à la NGAA. Bien que plusieurs normes pour le poisson aient été exclues des dispositions relatives aux benzoates et aux sorbates, le Comité est convenu que l'emploi des benzoates et des sorbates étaient acceptables dans les produits relevant de la Norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés (CODEX STAN 244-2004) et de la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (CODEX STAN 311-2013).</p>

	<p>L'arginate d'éthyle laurique (SIN 243) est également un conservateur utilisé dans les produits relevant des normes de produits correspondantes associées à la catégorie d'aliments FC 09.2.5. Cet additif contrôle efficacement la croissance des organismes potentiellement pathogènes dans les produits appartenant à la catégorie 09.2.5. Dans cette proposition de nouveaux travaux, il est souhaité que soit envisagée la modification des dispositions adoptées relatives à l'arginate d'éthyle laurique (SIN 243) pour inclure son emploi dans les normes conformes aux dispositions relatives aux benzoates et aux sorbates. Comme telles, les notes actuelles XS244 et XS311 seraient supprimées.</p>
<p><b>Innocuité de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire</b> <i>(le cas échéant)</i></p>	<p>Additif du Tableau 3:</p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)</p> <p>L'emploi de l'arginate d'éthyle laurique (SIN 243) dans les produits de la pêche qui appartiennent à la catégorie d'aliments Codex 09.2.5 (et sans restriction pour son emploi dans les produits normalisés), ainsi que son emploi dans une vaste gamme d'autres produits, a été pris en considération dans le cadre de l'évaluation de l'innocuité de cet additif par le JECFA en 2007.</p>
<p><b>Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur</b></p>	<p>L'emploi de l'arginate d'éthyle laurique (SIN 243) serait signalé dans l'étiquetage des produits. Les produits salés, fumés et aromatisés à la fumée qui appartiennent aux normes contiennent de par leur nature même des additifs, et la présence des additifs dans ces produits est attendue par les consommateurs.</p>