



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

#### Cinquante-quatrième session

#### **NORME GENERALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA) : PROPOSITIONS DE NOUVELLES DISPOSITIONS ET/OU LA REVISION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES (REPONSE A LA CL 2023/46-FA)**

(Pérou, République de Corée, Sénégal, Royaume-Uni, FIVS, ISDI, OENOPPIA et OIV)

#### Pérou

Le Pérou propose de réviser les dispositions relatives aux additifs alimentaires adoptées dans la Norme générale pour les additifs alimentaires pour les additifs suivants :

1. Jaune de quinoléine SIN 104
2. Sulfites :  
Dioxyde de soufre SIN 220  
Sulfite de potassium SIN 225  
Thiosulfate de sodium SIN 539
3. Curcumine SIN 100 i
4. Caramel  
Caramel II (caramel au sulfite)  
Caramel III (caramel à l'ammoniaque)
5. Carotènes  
Carotènes, *bêta*, synthétiques SIN 160 a(i)  
Carotènes, *bêta*, *Blakeslea trispora* SIN 160 a(iii)  
Caroténal, *bêta-apo-8'*- SIN 160e  
Acide caroténoïque, ester éthylique, *bêta-apo-8'*- SIN 160 f

#### I. Jaune de quinoléine SIN 104

<b>LA PROPOSITION EST PRÉSENTÉE PAR :</b>	Pérou
<b>IDENTIFICATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES :</b>	
<b>Nom de l'additif alimentaire</b> <i>Selon la liste des noms de classe et le système international de numérotation des additifs alimentaires (SIN) - CAC/CXG 36-1989</i>	Jaune de quinoléine
<b>Numéro SIN</b>	104
<b>Classe fonctionnelle</b> <i>Selon la liste des noms de classe et le système international de numérotation des additifs alimentaires (SIN) - CAC/CXG 36-1989</i>	Couleur
<b>UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE</b> <i>(<sup>1</sup>) : Les lignes énumérées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>	La proposition de <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> <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 vise-t-elle également à réviser les produits couverts par des

		normes de produits ? »)	
N° de de la catégorie alimentaire (2)	Nom de la catégorie alimentaire (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Commentaires (4)
04.1.2.5	Confitures, gelées, marmelades	Il n'est pas considéré	Codex Stan 192-1995 NGAA
04.1.2.5	Confitures, gelées, marmelades	100 mg/kg	CXS 296-2009 Norme pour les confitures, gelées et marmelades
<p>La proposition concerne-t-elle une catégorie d'aliments (CA) avec les normes de produits correspondantes ? (Si oui, indiquer la CA concernée)</p> <p><b>Oui CA 04.1.2.5 Confitures, gelées, marmelades</b></p>			
<p>La proposition vise-t-elle également à revoir les produits couverts par les normes de produits ? (Si oui, veuillez indiquer les normes de produits correspondantes)</p>			
<b>ÉVALUATION DU JECFA :</b>			
<p><b>Évaluation du JECFA</b> Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la réunion de l'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou « non spécifiée ») ; monographie des normes).</p>		<p><b>MONOGRAPHIE DU JECFA 19</b> : Préparée lors de la 82e réunion du JECFA (2016) et publiée dans la Monographie du JECFA de la FAO 19 (2016), qui remplace les normes provisoires préparées lors de la 74e réunion du JECFA (2011) et publiées dans la Monographie du JECFA de la FAO 11 (2011). La 82e réunion a établi une DJA de 0 à 3 mg/kg de poids corporel. JECFA (2016).</p>	
<b>JUSTIFICATION :</b>			
<p><b>Justification de son utilisation et emploi technologique</b> Informations justificatives fondées sur les critères énoncés à la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire qu'il offre un certain avantage, ne présente pas de risques appréciables pour la santé du consommateur, joue un rôle technologique).</p>		<p><b>NGAA PRINCIPES GÉNÉRAUX POUR L'UTILISATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES</b> Améliore les propriétés organoleptiques si cela ne change pas la nature (3.2 littéral "c")</p>	
<p><b>Utilisation sûre de l'additif : évaluation de l'apport alimentaire (le cas échéant)</b> <b>NON APPLICABLE</b></p>		<p>Tableau Trois additifs : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire)</p>	
<p><b>Justification que l'utilisation n'est pas trompeuse pour le consommateur</b></p>		<p>L'utilisation de l'additif en deçà des limites maximales fixées dans les normes du Codex Alimentarius n'est pas considérée comme trompeuse pour le consommateur.</p>	

## II. Sulfites :

Dioxyde de soufre SIN 220

Sulfite de potassium SIN 225

Thiosulfate de sodium SIN 539

<b>LA PROPOSITION EST PRÉSENTÉE PAR :</b>	<b>Pérou</b>
<b>IDENTIFICATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES :</b>	
<p><b>Nom de l'additif alimentaire</b> Selon la liste des noms de classe et le système international de numérotation des additifs alimentaires (SIN) - CAC/CXG 36-1989</p>	<p><b>Sulfites :</b> <b>Dioxyde de soufre (SIN 220)</b> <b>Sulfite de potassium (SIN 225)</b> <b>Thiosulfate de sodium (SIN 539)</b></p>

<b>Numéro SIN</b>		<b>220 - 225 - 539</b>	
<b>Classe fonctionnelle</b> <i>Selon la liste des noms de classe et le système international de numérotation des additifs alimentaires (SIN) - CAC/CXG 36-1989</i>		<b>Conservateurs</b>	
<b>UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE</b> <i>(1) : Les lignes énumérées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition de <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> revoir une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA ; ou <input type="checkbox"/> réviser une disposition existante du tableau 3 de la NGAA (passer à « La proposition vise-t-elle également à réviser les produits couverts par des normes de produits ? »)	
<b>N° de la catégorie alimentaire (2)</b>	<b>Nom de la catégorie alimentaire (2)</b>	<b>Niveau d'emploi maximal (3)</b>	<b>Commentaires (4)</b>
04.1.2.5	Confitures, gelées, marmelades	100 mg/kg Note 44 Comme le SO résiduel <sub>2</sub> .	Codex Stan 192-1995 NGAA
04.1.2.5	Confitures, gelées, marmelades	50 mg/kg En tant que SO résiduel <sub>2</sub> dans le produit final, sauf en cas d'utilisation de fruits sulfités, pour lesquels une teneur maximale de 100 mg/kg est autorisée dans le produit final.	CXS 296-2009 Norme pour les confitures, gelées et marmelades
La proposition concerne-t-elle une catégorie d'aliments (CA) avec les normes de produits correspondantes ? <i>(Si oui, indiquer la CA concernée)</i> <b>Oui CA 04.1.2.5 Confitures, gelées, marmelades</b>			
La proposition vise-t-elle également à revoir les produits couverts par les normes de produits ? <i>(Si oui, veuillez indiquer les normes de produits correspondantes)</i>			
<b>ÉVALUATION DU JECFA :</b>			
<b>Évaluation du JECFA</b> <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la réunion de l'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou « non spécifiée ») ; monographie des normes).</i>		<b>Dioxyde de soufre SIN 220</b> Préparé lors de la 51e réunion du JECFA (1998), publié dans le FNP 52 Add 6 (1998). Normes de remplacement préparées lors de la 49e réunion du JECFA (1997), publiées dans le FNP 52 Add 5 (1997). Groupe 0-0,7 mg/kg p.c. en tant que SO <sub>2</sub> pour les sulfites, établi lors de la 51e réunion du JECFA en 1998. <b>Sulfite de potassium SIN 225</b> Préparées lors de la 53e réunion du JECFA (1999) et publiées dans le FNP 52 Add 7 (1999), qui remplacent les normes provisoires préparées lors de la 51e réunion du JECFA (1998), publiées dans le FNP 52 Add 6 (1998). Groupe 0-0,7 mg/kg p.c. en tant que SO <sub>2</sub> pour les sulfites établis lors de la 51e réunion du JECFA en 1998. <b>Thiosulfate de sodium SIN 539</b> Préparées lors de la 53e réunion du JECFA (1999) et publiées dans le FNP 52 Add 7 (1999), qui remplacent les normes provisoires préparées lors de la 51e réunion du JECFA (1998), publiées dans le FNP 52 Add 6 (1998). Groupe 0-0,7 mg/kg p.c. en tant que SO <sub>2</sub> pour les sulfites établis lors de la 51e réunion du JECFA en 1998. FNP (document de la FAO sur l'alimentation et la nutrition 52)	
<b>JUSTIFICATION :</b>			

<b>Justification de son utilisation et emploi technologique</b> <i>Informations justificatives fondées sur les critères énoncés à la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire qu'il offre un certain avantage, ne présente pas de risques appréciables pour la santé du consommateur, joue un rôle technologique).</i>	<u><a href="#">NGAA PRINCIPES GÉNÉRAUX POUR L'UTILISATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES</a></u> <b>Augmenter la qualité de conservation ou la stabilité d'une denrée alimentaire, si cela n'altère pas la nature, la substance ou la qualité de la denrée alimentaire d'une manière susceptible d'induire le consommateur en erreur (3.2. point c)</b>
<b>Utilisation sûre de l'additif : évaluation de l'apport alimentaire (le cas échéant)</b> <b>NON APPLICABLE</b>	Tableau Trois additifs : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire)
<b>Justification que l'utilisation n'induit pas le consommateur en erreur</b>	<b>L'utilisation de l'additif en deçà des limites maximales fixées dans les normes du Codex Alimentarius n'est pas considérée comme trompeuse pour le consommateur.</b>

### III. Curcumine SIN 100i

<b>LA PROPOSITION EST PRÉSENTÉE PAR :</b>		<b>Pérou</b>	
<b>IDENTIFICATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES :</b>			
<b>Nom de l'additif alimentaire</b> <i>Selon la liste des noms de classe et le système international de numérotation des additifs alimentaires (SIN) - CAC/CXG 36-1989</i>		<b>Curcumines</b>	
<b>Numéro SIN</b>		<b>100(i)</b>	
<b>Classe fonctionnelle</b> <i>Selon la liste des noms de classe et le système international de numérotation des additifs alimentaires (SIN) - CAC/CXG 36-1989</i>		<b>Couleur</b>	
<b>UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE</b> <i>(<sup>1</sup>) : Les lignes énumérées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition de <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"/> réviser une disposition existante du tableau 3 de la NGAA (passer à « La proposition vise-t-elle également à réviser les produits couverts par des normes de produits ? »)	
<b>N° de la catégorie alimentaire (2)</b>	<b>Nom de la catégorie alimentaire (2)</b>	<b>Niveau d'emploi maximal (3)</b>	<b>Commentaires (4)</b>
<b>04.1.2.5</b>	<b>Confitures, gelées, marmelades</b>	<b>Il n'est pas considéré</b>	<b>Codex Stan 192-1995 NGAA</b>
<b>04.1.2.5</b>	<b>Confitures, gelées, marmelades</b>	<b>500 mg/kg</b>	<b>CXS 296-2009 Norme pour les confitures, gelées et marmelades</b>
<b>La proposition concerne-t-elle une catégorie d'aliments (CA) avec les normes de produits correspondantes ?</b> <i>(Si oui, indiquer la CA concernée)</i> <b>Oui CA 04.1.2.5 Confitures, gelées, marmelades</b>			
<b>La proposition vise-t-elle également à revoir les produits couverts par les normes de produits ?</b> <i>(Si oui, veuillez indiquer les normes de produits correspondantes)</i>			
<b>L'ÉVALUATION DU JECFA :</b>			
<b>Évaluation du JECFA</b>		<b><u><a href="#">MONOGRAPHIE DU JECFA 1 (2006)</a></u></b>	

Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la réunion de l'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou « non spécifiée ») ; monographie des normes).	Préparé lors de la 61e réunion du JECFA (2003) et publié dans le FNP 52 Add 11 (2003), qui remplace normes préparées lors de la 57e réunion du JECFA (2001) et publiée dans FNP 52 Add 9 (2001). Une DJA de 0 à 3 mg/kg de poids corporel a été établie lors de la 61e réunion du JECFA en 2003.
<b>JUSTIFICATION :</b>	
<b>Justification de son utilisation et emploi technologique</b> <i>Informations justificatives fondées sur les critères énoncés à la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire qu'il offre un certain avantage, ne présente pas de risques appréciables pour la santé du consommateur, joue un rôle technologique).</i>	<u>NGAA PRINCIPES GÉNÉRAUX POUR L'UTILISATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES</u> Améliore les propriétés organoleptiques à condition que cela ne modifie pas la nature (3.2, point "c").
<b>Utilisation sûre de l'additif : évaluation de l'apport alimentaire (le cas échéant)</b> <b>NON APPLICABLE</b>	Tableau Trois additifs : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire)
<b>Justification que l'utilisation n'est pas trompeuse pour le consommateur</b>	L'utilisation de l'additif en deçà des limites maximales fixées dans les normes du Codex Alimentarius n'est pas considérée comme trompeuse pour le consommateur.

#### IV. Caramel

Caramel II (caramel au sulfite)

Caramel III (caramel à l'ammoniaque)

<b>LA PROPOSITION EST PRÉSENTÉE PAR :</b>		Pérou	
<b>IDENTIFICATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES :</b>			
<b>Nom de l'additif alimentaire</b> <i>Selon la liste des noms de classe et le système international de numérotation des additifs alimentaires (SIN) - CAC/CXG 36-1989</i>		Caramel au sulfite (Caramel II) JECFA : Classe II.	
<b>Numéro SIN</b>		150(b)	
<b>Classe fonctionnelle</b> <i>Selon la liste des noms de classe et le système international de numérotation des additifs alimentaires (SIN) - CAC/CXG 36-1989</i>		Couleur	
<b>UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE</b> ( <sup>1</sup> ) : Les lignes énumérées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.		La proposition de <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA ; ou <input type="checkbox"/> réviser une disposition existante du tableau 3 de la NGAA (passer à « La proposition vise-t-elle également à réviser les produits couverts par des normes de produits ? »)	
<b>N° de la catégorie alimentaire (2)</b>	<b>Nom de la catégorie alimentaire (2)</b>	<b>Niveau d'emploi maximal (3)</b>	<b>Commentaires (4)</b>
04.1.2.5	Confitures, gelées, marmelades	Il n'est pas considéré	Codex Stan 192-1995 NGAA
04.1.2.5	Confitures, gelées, marmelades	80 000 mg/kg	CXS 296-2009 Norme pour les confitures, gelées et marmelades
<b>La proposition concerne-t-elle une catégorie d'aliments (CA) avec les normes de produits</b>			

<b>correspondantes ?</b> (Si oui, indiquer la CA concernée) <b>Oui CA 04.1.2.5 Confitures, gelées, marmelades</b>	
<b>La proposition vise-t-elle également à revoir les produits couverts par les normes de produits ?</b> (Si oui, veuillez indiquer les normes de produits correspondantes)	
<b>ÉVALUATION DU JECFA :</b>	
<b>Évaluation du JECFA</b> <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la réunion de l'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou « non spécifiée ») ; monographie des normes).</i>	<b><u>MONOGRAPHIE DU JECFA 11 (2011)</u></b> Préparé lors de la 74e réunion du JECFA (2011) et publié dans les Monographies FAO JECFA 11 (2011), remplaçant les normes préparées lors de la 55e réunion du JECFA (2000), publiées dans le Compendium combiné des additifs alimentaires. Normes, FAO JECFA monographies 1 (2005). Une DJA pour la classe I « non spécifiée » a été établie lors de la 29e réunion du JECFA (1985), une DJA pour la classe II « non spécifiée » a été établie lors de la 55e réunion du JECFA (2000), 0-160 mg/kg de poids corporel a été établie lors de la 55e réunion du JECFA (2000) et une DJA pour la classe III de 0-200 mg/kg de poids corporel (0-150 mg/kg de poids corporel sur la base des solides) a été établie lors de la 29e réunion du JECFA (1985) et une DJA pour la classe IV de 0 à 200 mg/kg de poids corporel (0 à 150 mg/kg de poids corporel sur la base des solides) a été établie lors de la 29e réunion du JECFA (1985).
<b>JUSTIFICATION :</b>	
<b>Justification de son utilisation et emploi technologique</b> <i>Informations justificatives fondées sur les critères énoncés à la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire qu'il offre un certain avantage, ne présente pas de risques appréciables pour la santé du consommateur, joue un rôle technologique).</i>	<b><u>NGAA PRINCIPES GÉNÉRAUX POUR L'UTILISATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES</u></b> Améliore les propriétés organoleptiques si cela ne change pas la nature (3.2 point « c »)
<b>Utilisation sûre de l'additif : évaluation de l'apport alimentaire (le cas échéant)</b> <b>NON APPLICABLE</b>	Tableau Trois additifs : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire)
<b>Justification que l'utilisation n'est pas trompeuse pour le consommateur</b>	L'utilisation de l'additif en deçà des limites maximales fixées dans les normes du Codex Alimentarius n'est pas considérée comme trompeuse pour le consommateur.

<b>LA PROPOSITION EST PRÉSENTÉE PAR :</b>	<b>Pérou</b>
<b>IDENTIFICATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES :</b>	
<b>Nom de l'additif alimentaire</b> <i>Selon la liste des noms de classe et le système international de numérotation des additifs alimentaires (SIN) - CAC/CXG 36-1989</i>	<b>Caramel à l'ammoniaque (caramel III)</b> <b>JECFA : Classe III</b>
<b>Numéro SIN</b>	<b>150(c)</b>
<b>Classe fonctionnelle</b> <i>Selon la liste des noms de classe et le système international de numérotation des additifs alimentaires (SIN) - CAC/CXG 36-1989</i>	<b>Couleur</b>



<b>UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE</b> <b>ALIMENTS (1) :</b> <i>Les lignes énumérées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition de <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> revoir une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA ; ou <input type="checkbox"/> réviser une disposition existante du tableau 3 de la NGAA (passer à « La proposition vise-t-elle également à réviser les produits couverts par des normes de produits ? »)	
<b>N° de la catégorie alimentaire (2)</b>	<b>Nom de la catégorie alimentaire (2)</b>	<b>Niveau d'emploi maximal (3)</b>	<b>Commentaires (4)</b>
04.1.2.5	Confitures, gelées, marmelades	200 mg/kg	Codex Stan 192-1995 NGAA
04.1.2.5	Confitures, gelées, marmelades	80 000 mg/kg	CXS 296-2009 Norme pour les confitures, gelées et marmelades
La proposition concerne-t-elle une catégorie d'aliments (CA) avec les normes de produits correspondantes ? (Si oui, indiquer la CA concernée) <b>Oui CA 04.1.2.5 Confitures, gelées, marmelades</b>			
La proposition vise-t-elle également à revoir les produits couverts par les normes de produits ? (Si oui, veuillez indiquer les normes de produits correspondantes)			
<b>ÉVALUATION DU JECFA :</b>			
<b>Évaluation du JECFA</b> <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la réunion de l'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou « non spécifiée ») ; monographie des normes).</i>		<b><u>MONOGRAPHIE DU JECFA 11 (2011)</u></b> <b>Préparé lors de la 74e réunion du JECFA (2011) et publié dans les Monographies FAO JECFA 11 (2011), remplaçant les normes préparées lors de la 55e réunion du JECFA (2000), publiées dans le Compendium combiné des additifs alimentaires. Normes, FAO JECFA monographies 1 (2005). Une DJA pour la classe I « non spécifiée » a été établie lors de la 29e réunion du JECFA (1985), une DJA pour la classe II « non spécifiée » a été établie lors de la 55e réunion du JECFA (2000), 0-160 mg/kg de poids corporel a été établie lors de la 55e réunion du JECFA (2000) et une DJA pour la classe III de 0-200 mg/kg de poids corporel (0-150 mg/kg de poids corporel sur la base des solides) a été établie lors de la 29e réunion du JECFA (1985) et une DJA pour la classe IV de 0 à 200 mg/kg de poids corporel (0 à 150 mg/kg de poids corporel sur la base des solides) a été établie lors de la 29e réunion du JECFA (1985).</b>	
<b>JUSTIFICATION :</b>			
<b>Justification de son utilisation et emploi technologique</b> <i>Informations justificatives fondées sur les critères énoncés à la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire qu'il offre un certain avantage, ne présente pas de risques appréciables pour la santé du consommateur, joue un rôle technologique).</i>		<b><u>NGAA PRINCIPES GÉNÉRAUX POUR L'UTILISATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES</u></b> <b>Améliore les propriétés organoleptiques à condition que cela ne modifie pas la nature (3.2, point « c »).</b>	
<b>Utilisation sûre de l'additif : évaluation de l'apport alimentaire (le cas échéant)</b> <b>NON APPLICABLE</b>		Tableau Trois additifs : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire)	
<b>Justification que l'utilisation n'est pas</b>		<b>L'utilisation de l'additif en deçà des limites</b>	

trompeuse pour le consommateur	maximales fixées dans les normes du Codex Alimentarius n'est pas considérée comme trompeuse pour le consommateur.
--------------------------------	---

## V. Carotènes

Carotènes, *bêta*, synthétiques SIN 160 a(i)

Carotènes, *bêta*, *Blakeslea trispora* SIN 160 a(iii)

Caroténal, *bêta-apo-8'*- SIN 160e

Acide caroténoïque, ester éthylique, *bêta-apo-8'*- SIN 160 f

LA PROPOSITION EST PRÉSENTÉE PAR :		Pérou	
IDENTIFICATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES :			
Nom de l'additif alimentaire <i>Selon la liste des noms de classe et le système international de numérotation des additifs alimentaires (SIN) - CAC/CXG 36-1989</i>		<u>Carotènes :</u> Carotènes, <i>bêta</i> , synthétiques NAS 160 a(i) Carotènes, <i>bêta</i> , <i>Blakeslea trispora</i> SIN 160 a(iii) Caroténal, <i>bêta-apo-8'</i> - SIN 160e Acide caroténoïque, ester éthylique, <i>bêta-apo-8'</i> - SIN 160 f	
Numéro SIN		160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	
Classe fonctionnelle <i>Selon la liste des noms de classe et le système international de numérotation des additifs alimentaires (SIN) - CAC/CXG 36-1989</i>		Couleurs	
UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE <i>(<sup>1</sup>) : Les lignes énumérées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition de <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> revoir une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA ; ou <input type="checkbox"/> réviser une disposition existante du tableau 3 de la NGAA (passer à « La proposition vise-t-elle également à réviser les produits couverts par des normes de produits ? »)	
N° de la catégorie alimentaire (2)	Nom de la catégorie alimentaire (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Commentaires (4)
04.1.2.5	Confitures, gelées, marmelades	200 mg/kg	Codex Stan 192-1995 NGAA
04.1.2.5	Confitures, gelées, marmelades	500 mg/kg Seul ou en combinaison	CXS 296-2009 Norme pour les confitures, gelées et marmelades
La proposition concerne-t-elle une catégorie d'aliments (CA) avec les normes de produits correspondantes ? <i>(Si oui, indiquer la CA concernée)</i> Oui CA 04.1.2.5 Confitures, gelées, marmelades			
La proposition vise-t-elle également à revoir les produits couverts par les normes de produits ? <i>(Si oui, veuillez indiquer les normes de produits correspondantes)</i>			
ÉVALUATION DU JECFA :			
Évaluation du JECFA <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la réunion de l'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou « non spécifiée ») ; monographie des normes).</i>		<u>MONOGRAPHIE DU JECFA 23 (2019)</u> <u>SIN 160 a(i)</u> Préparé à la 87e réunion du JECFA (2019) et publié dans les Monographies de la FAO 23 (2019). Normes de remplacement préparées lors de la 74e réunion du JECFA (2011) et publiées dans les Monographies de la FAO 11 (2011). Une DJA de groupe de 0 à 5 mg/kg de poids corporel pour le bêta-carotène synthétique et <i>Blakeslea trispora</i> a été établie lors de la 57e	



	<p>réunion du JECFA (2001).  <a href="#">MONOGRAPHIE DU JECFA 23 (2019)</a>  <a href="#">SIN 160 a(iii)</a>          Préparé lors de la 87e réunion du JECFA (2019), publié dans les Monographies de la FAO 23 (2019). Normes de remplacement préparées lors de la réunion du JECFA (2003), publiées dans FNP 52 Add 11 (2003). La DJA du groupe pour le <math>\beta</math>-carotène (synthétique) de 0 à 5 mg/kg de poids corporel a été établie lors de la 57e réunion du JECFA (2001).  <a href="#">MONOGRAPHIE DU JECFA 23 (2019)</a>  <a href="#">SIN 160e</a>          Préparé lors de la 87e réunion du JECFA (2019) et publié dans les Monographies de la FAO 23 (2019), remplaçant les normes préparées lors de la 74e réunion du JECFA (2011) et publiées dans les Monographies de la FAO 11 (2011). Une DJA de groupe de 0 à 5 mg/kg de poids corporel exprimée comme la somme des caroténoïdes, y compris le <math>\beta</math>-carotène, le <math>\beta</math>-apo-8'-caroténal, le méthyle et l'éthyle. L'ester éthylique de l'acide caroténoïque bêta-apo-8'- a été établi lors de la 18e réunion. JECFA (1974).  <a href="#">MONOGRAPHIE DU JECFA 11 (2011)</a>  <a href="#">SIN 160f</a>          Préparé lors de la 74ème réunion du JECFA (2011) et publié dans la Monographie FAO 11 (2011), qui remplace les normes préparées lors de la 28ème réunion du JECFA (1984), publiées dans le Compendium combiné des normes des additifs alimentaires, Monographies FAO JECFA 1 (2005). Lors du 18e congrès, une DJA de groupe de 0-5 mg/kg de poids corporel a été établie, exprimée comme la somme des carotènes, y compris le b-carotène, l'acide B-apo-8-caroténoïque et les esters méthyliques et éthyliques de l'acide B-apo-8-caroténoïque. JECFA (1974).</p>
<b>JUSTIFICATION :</b>	
<p><b>Justification de son utilisation et emploi technologique</b>  <i>Informations justificatives fondées sur les critères énoncés à la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire qu'il offre un certain avantage, ne présente pas de risques appréciables pour la santé du consommateur, joue un rôle technologique).</i></p>	<p><a href="#">NGAA PRINCIPES GÉNÉRAUX POUR L'UTILISATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES</a>          Améliore les propriétés organoleptiques si cela ne change pas la nature (3.2 point "c")</p>
<p><b>Utilisation sûre de l'additif : évaluation de l'apport alimentaire (le cas échéant)</b>  <b>NON APPLICABLE</b></p>	<p>Tableau Trois additifs :  <input type="checkbox"/> Oui  <input checked="" type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire)</p>
<p><b>Justification que l'utilisation n'est pas trompeuse pour le consommateur</b></p>	<p>L'utilisation de l'additif en deçà des limites maximales fixées dans les normes du Codex Alimentarius n'est pas considérée comme trompeuse pour le consommateur.</p>

<b>LA PROPOSITION EST PRÉSENTÉE PAR :</b>	Pérou
<b>IDENTIFICATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES :</b>	
<p><b>Nom de l'additif alimentaire</b>  <i>Selon la liste des noms de classe et le système international de numérotation des additifs alimentaires (SIN) - CAC/CXG 36-1989</i></p>	Polydiméthylsiloxane

<b>Numéro SIN</b>		<b>900 (a)</b>	
<b>Classe fonctionnelle</b> <i>Selon la liste des noms de classe et le système international de numérotation des additifs alimentaires (SIN) - CAC/CXG 36-1989</i>		<b>Agent antimousse</b>	
<b>UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE</b> <b>(1) : Les lignes énumérées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</b>		La proposition de <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"/> réviser une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (passer à « La proposition vise-t-elle également à réviser les produits couverts par des normes de produits ? »)	
<b>N° de la catégorie alimentaire (2)</b>	<b>Nom de la catégorie alimentaire (2)</b>	<b>Niveau d'emploi maximal (3)</b>	<b>Commentaires (4)</b>
4.1.2.5	Confitures, gelées, marmelades	30 mg/kg	Codex Stan 192-1995 NGAA
04.1.2.5	Confitures, gelées, marmelades	10 mg/kg	CXS 296-2009 Norme pour les confitures, gelées et marmelades
<b>La proposition concerne-t-elle une catégorie d'aliments (CA) avec les normes de produits correspondantes ?</b> <i>(Si oui, indiquer la CA concernée)</i> <b>Oui CA 04.1.2.5 Confitures, gelées, marmelades</b>			
<b>La proposition vise-t-elle également à revoir les produits couverts par les normes de produits ?</b> <i>(Si oui, veuillez indiquer les normes de produits correspondantes)</i>			
<b>ÉVALUATION DU JECFA :</b>			
<b>Évaluation du JECFA</b> <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la réunion de l'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou « non spécifiée ») ; monographie des normes).</i>		<b><u>MONOGRAPHIE DU JECFA 11 (2011)</u></b> <b>Préparées lors de la 69e réunion du JECFA (2008), publiées dans les Monographies FAO JECFA 5 (2008), remplaçant les normes préparées lors de la 37e réunion du JECFA (1990), publiées dans le Compendium combiné des normes des additifs alimentaires, Monographies FAO JECFA 1 (2005). Lors de la 74e réunion du JECFA (2011), une DJA de 0 à 1,5 mg/kg de poids corporel a été établie.</b>	
<b>JUSTIFICATION :</b>			
<b>Justification de son utilisation et emploi technologique</b> <i>Informations justificatives fondées sur les critères énoncés à la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire qu'il offre un certain avantage, ne présente pas de risques appréciables pour la santé du consommateur, joue un rôle technologique).</i>		<b><u>NGAA PRINCIPES GÉNÉRAUX POUR L'UTILISATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES</u></b> <b>augmenter la qualité de conservation ou la stabilité d'une denrée alimentaire ou améliorer ses propriétés organoleptiques, à condition que cela n'altère pas la nature, la substance ou la qualité de la denrée alimentaire (3.2. c)</b>	
<b>Utilisation sûre de l'additif : évaluation de l'apport alimentaire (le cas échéant)</b> <b>NON APPLICABLE</b>		Tableau Trois additifs : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire)	
<b>Justification que l'utilisation n'est pas trompeuse pour le consommateur</b>		<b>L'utilisation de l'additif en deçà des limites maximales fixées dans les normes du Codex Alimentarius n'est pas considérée comme trompeuse pour le consommateur.</b>	

## République de Corée

## I. Acide acétique glacial

<b>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :</b>		République de Corée	
<b>IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :</b>			
<b>Nom de l'additif</b> <i>Comme indiqué dans les noms de classe et les</i> <i>Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Acide acétique glacial	
<b>Numéro SIN</b>		260	
<b>Classe fonctionnelle</b> <i>Comme indiqué dans les noms de classe et les</i> <i>Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Régulateur d'acidité	
<b>UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) :</b> <i>Les lignes ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition de : <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input checked="" type="checkbox"/> révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA ; ou <i>la</i> révision d'une disposition existante du tableau 3 de la NGAA (passer à la question « La proposition vise-t-elle également à réviser les produits couverts par les normes de produits ? »,).	
<b>Catégorie alimentaire No. (2)</b>	<b>Nom de la catégorie alimentaire (2)</b>	<b>Niveau d'emploi maximal (3)</b>	<b>Commentaires (4)</b>
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) 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	<del>NOTE XS 294</del>  Supprimer "Note XS 294" de la disposition relative à l'acide acétique glacial dans la section CA 04.2.2.7.
<b>La proposition est-elle liée à un CF avec des normes de produits correspondantes ? (dans l'affirmative, indiquer la CA concernée)</b> Oui. CA 04.2.2.7 Norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort (CXS 294-2009)			
<b>La proposition vise-t-elle également à réviser les produits couverts par les normes de produits ? (dans l'affirmative, indiquer les normes de produits concernées)</b> <b>Non</b>			
<b>ÉVALUATION PAR LE JECFA :</b>			
<b>Évaluation par le JECFA</b> <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA) ; DJA complète (numérique ou « non spécifiée ») ; monographie des normes).</i>		1. Année d'évaluation : 2004 (63 <sup>rd</sup> session du JECFA) 2. DJA : Pas de problème de sécurité aux niveaux actuels de consommation lorsque l'acide acétique est utilisé comme agent aromatique. De faibles résidus d'acide acétique sur les aliments (qui ont été traités avec des solutions de lavage antimicrobiennes) au moment de la consommation ne poseraient pas de problème de sécurité. 3. Rapport : TRS 928-JECFA 63/26 4. Monographie Tox : FAS 40-JECFA 49/147	

	5. Norme : Compendium des normes des additifs alimentaires de la FAO
<b>JUSTIFICATION :</b>	
<b>Justification de l'utilisation et besoin technologique</b> <i>Informations complémentaires basées sur les critères de la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire qu'il présente un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>	<p>Sur la base de la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires, le principal besoin technologique pour l'utilisation de l'acide acétique glacial dans la catégorie d'aliments 04.2.2.7. est 3.2(c) « Améliorer la conservation de la qualité ou de la stabilité d'un aliment ».</p> <p>L'acide acétique (glacial) présente des saveurs caractéristiques de piquant, de piquant, d'aigre et de vinaigre. Il influence la préférence pour l'arrière-goût et le goût propre en bouche.</p> <p>Et l'évaluation du JECFA a conclu que l'acide acétique (glacial) ne présente pas de problème pour la santé. En outre, les régulateurs d'acidité, y compris l'acide acétique (glacial), sont déjà autorisés dans la catégorie CA 04.2.2.7.</p> <p>La République de Corée demande à autoriser l'utilisation de l'acide acétique (glacial) dans les produits Gochujang correspondant à la norme CXS 294-2009 pour le développement de divers produits, compte tenu de son impact technique sur la qualité du produit.</p>
<b>Utilisation sûre de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (le cas échéant)</b>	Additif du tableau 3 : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)
<b>Justification que l'utilisation n'induit pas le consommateur en erreur</b>	L'utilisation d'acide acétique (glacial) est indiquée sur l'étiquette des produits.

## II. Lactate de calcium

<b>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :</b>	République de Corée
<b>IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :</b>	
<b>Nom de l'additif</b> <i>Comme indiqué dans les noms de classe et les</i> <i>Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	Lactate de calcium
<b>Numéro SIN</b>	327
<b>Classe fonctionnelle</b> <i>Comme indiqué dans les noms de classe et les</i> <i>Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	Régulateur d'acidité
<b>UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE <sup>(1)</sup> :</b> <i>Les lignes ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>	La proposition de : <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input checked="" type="checkbox"/> révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA ; ou <i>la</i> révision d'une disposition existante du tableau 3 de la NGAA (passer à la question « La proposition vise-t-elle également à réviser les produits couverts par les normes de produits ? »).

Catégorie alimentaire No. (2)	Nom de la catégorie alimentaire (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Commentaires (4)
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) 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.	10000mg/kg	Note 58, <del>XS-294</del>  Supprimer « Note XS 294 » de la disposition relative au lactate de calcium dans la section CA 04.2.2.7.
<p><b>La proposition est-elle liée à un CF avec des normes de produits correspondantes ? (dans l'affirmative, indiquer la CA concernée)</b>  Oui. CA 04.2.2.7  Norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort (CXS 294-2009)</p>			
<p><b>La proposition vise-t-elle également à réviser les produits couverts par les normes de produits ? (dans l'affirmative, indiquer les normes de produits concernées)</b>  <b>Non</b></p>			
<p><b>ÉVALUATION PAR LE JECFA :</b></p>			
<p><b>Évaluation par le JECFA</b>  <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA) ; DJA complète (numérique ou « non spécifiée ») ; monographie des normes).</i></p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Année d'évaluation : 1974 (18<sup>ème</sup> session du JECFA)</li> <li>2. DJA : non spécifiée</li> <li>3. Rapport : NMRS 54/TRS 557-JECFA 18/25</li> <li>4. Monographie Tox : FAS 5/NMRS 53A-JECFA 17/461 (1973)</li> <li>5. Norme : Compendium combiné des normes des additifs alimentaires de la FAO.</li> </ol>	
<p><b>JUSTIFICATION :</b></p>			
<p><b>Justification de l'utilisation et besoin technologique</b>  <i>Informations complémentaires basées sur les critères de la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire qu'il présente un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i></p>		<p>Sur la base de la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires, le principal besoin technologique pour l'utilisation du lactate de calcium dans la catégorie d'aliments 04.2.2.7. est 3.2(c) « Pour améliorer la conservation de la qualité ou de la stabilité d'une denrée alimentaire ».</p> <p>Le lactate de calcium est généralement ajouté à une grande variété d'aliments pour en améliorer la texture et la saveur ou pour prolonger leur durée de conservation.</p> <p>Le JECFA a également examiné la sécurité d'emploi du lactate de calcium pour les applications alimentaires. La DJA pour le lactate de calcium a été déterminée comme « non limitée ». En outre, les régulateurs d'acidité, y compris le lactate de calcium, sont déjà autorisés dans la catégorie CA 04.2.2.7 de la NGAA.</p> <p>La République de Corée demande à autoriser l'utilisation de lactate de calcium dans les produits Gochujang correspondant à la norme CXS 294-2009 pour le développement de divers produits, compte tenu de son impact technique sur la qualité du produit.</p> <p>La dose maximale d'emploi de 10 000 mg/kg de calcium est considérée comme suffisante pour obtenir l'effet technique souhaité. Les niveaux d'utilisation réels dans les produits Gochujang, fabriqués en République de Corée, ne dépassent pas 10 000 mg/kg.</p>	
<p><b>Utilisation sûre de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (le cas échéant)</b></p>		<p>Additif du tableau 3 :</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Oui</p> <p><input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)</p>	

<b>Justification que l'utilisation n'induit pas le consommateur en erreur</b>	L'utilisation du lactate de calcium serait indiquée sur l'étiquette des produits.
---	---

## III. Acide citrique

<b>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :</b>		République de Corée	
<b>IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :</b>			
<b>Nom de l'additif</b> <i>Comme indiqué dans les noms de classe et les</i> <i>Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Acide citrique	
<b>Numéro SIN</b>		330	
<b>Classe fonctionnelle</b> <i>Comme indiqué dans les noms de classe et les</i> <i>Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Régulateur d'acidité	
<b>UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (¹) :</b> <i>Les lignes ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition de : <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input checked="" type="checkbox"/> révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA ; ou <i>la</i> révision d'une disposition existante du tableau 3 de la NGAA (passer à la question « La proposition vise-t-elle également à réviser les produits couverts par les normes de produits ? »).	
<b>Catégorie alimentaire No. (2)</b>	<b>Nom de la catégorie alimentaire (²)</b>	<b>Niveau d'emploi maximal (³)</b>	<b>Commentaires (⁴)</b>
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) 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	NOTE XS 294  Supprimer "Note XS 294" de la disposition relative à l'acide citrique dans la section CA 04.2.2.7.
<b>La proposition est-elle liée à un CF avec des normes de produits correspondantes ? (dans l'affirmative, indiquer la CA concernée)</b> Oui. CA 04.2.2.7 Norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort (CXS 294-2009)			
<b>La proposition vise-t-elle également à réviser les produits couverts par les normes de produits ? (dans l'affirmative, indiquer les normes de produits concernées)</b> Non			
<b>ÉVALUATION PAR JECFA :</b>			
<b>Évaluation par le JECFA</b> <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA) ; DJA complète (numérique ou "non spécifiée") ; monographie des normes).</i>		1. Année d'évaluation : 1973 (17 <sup>ème</sup> session du JECFA) 2. DJA : non limitée 3. Rapport : NMRS 53/TRS 539-JECFA 17/35 4. Monographie Tox : FAS 5/NMRS 53A-JECFA 17/170 5. Norme : Compendium combiné des normes des additifs alimentaires de la FAO.	
<b>JUSTIFICATION :</b>			
<b>Justification de l'utilisation et besoin technologique</b>		Sur la base de la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires, le principal besoin technologique pour l'utilisation de l'acide citrique dans la	



<p><i>Informations complémentaires basées sur les critères de la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire qu'il présente un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i></p>	<p>catégorie d'aliments 04.2.2.7. est 3.2(c) "Améliorer la conservation de la qualité ou de la stabilité d'un aliment".</p> <p>L'acide citrique est largement utilisé dans l'industrie alimentaire comme conservateur et régulateur d'acidité. Il possède également des propriétés antimicrobiennes en raison de son acidulation.</p> <p>Le JECFA a également examiné la sécurité d'utilisation de l'acide citrique dans les applications alimentaires. La DJA pour l'acide citrique a été déterminée comme « non limitée ». En outre, les régulateurs d'acidité, y compris l'acide citrique, sont déjà autorisés dans la catégorie CA 04.2.2.7 de la NGAA.</p> <p>La République de Corée demande à autoriser l'utilisation de l'acide citrique dans les produits Gochujang correspondant à la norme CXS 294-2009 pour le développement de divers produits, compte tenu de son impact technique sur la qualité du produit.</p>
<p><b>Utilisation sûre de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (le cas échéant)</b></p>	<p>Additif du tableau 3 :</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Oui</p> <p><input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)</p>
<p><b>Justification que l'utilisation n'induit pas le consommateur en erreur</b></p>	<p>L'utilisation d'acide citrique est indiquée sur l'étiquette des produits.</p>

#### IV. 5'-guanylate de sodium

<p><b>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :</b></p>		<p>République de Corée</p>	
<p><b>IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :</b></p>			
<p><b>Nom de l'additif</b> <i>Comme indiqué dans les noms de classe et les</i> <i>Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i></p>		<p>5'-guanylate de sodium</p>	
<p><b>Numéro SIN</b></p>		<p>627</p>	
<p><b>Classe fonctionnelle</b> <i>Comme indiqué dans les noms de classe et les</i> <i>Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i></p>		<p>Exhausteur d'arôme</p>	
<p><b>UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE <sup>(1)</sup> :</b> <i>Les lignes ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i></p>		<p>La proposition de :</p> <p><input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA ; ou</p> <p><i>la</i> révision d'une disposition existante du tableau 3 de la NGAA (passer à la question « La proposition vise-t-elle à réviser les produits couverts par les normes de produits ? »).</p>	
<p><b>Catégorie alimentaire No. (2)</b></p>	<p><b>Nom de la catégorie alimentaire <sup>(2)</sup></b></p>	<p><b>Niveau d'emploi maximal <sup>(3)</sup></b></p>	<p><b>Commentaires <sup>(4)</sup></b></p>
<p>04.2.2.7</p>	<p>Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté</p>	<p>BPF</p>	<p>NOTE XS-294 Supprimer « Note XS 294 » de la disposition relative au 5'-guanylate de disodium dans CA 04.2.2.7.</p>

	des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.		
<b>La proposition est-elle liée à un CF avec des normes de produits correspondantes ?</b> (dans l'affirmative, indiquer la CA concernée)			
Oui. CA 04.2.2.7 Norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort (CXS 294-2009)			
<b>La proposition vise-t-elle également à réviser les produits couverts par les normes de produits ?</b> (dans l'affirmative, indiquer les normes de produits concernées)			
<b>Non</b>			
<b>ÉVALUATION PAR LE JECFA :</b>			
<b>Évaluation par le JECFA</b> <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA) ; DJA complète (numérique ou "non spécifiée") ; monographie des normes).</i>		1. Année d'évaluation : 1993 (41 <sup>st</sup> session du JECFA) 2. DJA : non spécifiée 3. Rapport : TRS 837-JECFA 41/13 4. Monographie Tox : FAS 32-JECFA 41/67 5. Norme : Compendium combiné des normes des additifs alimentaires de la FAO.	
<b>JUSTIFICATION :</b>			
<b>Justification de l'utilisation et besoin technologique</b> <i>Informations complémentaires basées sur les critères de la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire qu'il présente un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>		Sur la base de la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires, le principal besoin technologique pour l'utilisation du 5'-guanylate disodique dans la catégorie d'aliments 04.2.2.7. est 3.2(c) « Améliorer la conservation de la qualité ou de la stabilité d'un aliment ».  Le 5'-guanylate disodique améliore le goût caractéristique des aliments et supprime l'arrière-goût. L'évaluation du JECFA a conclu que le 5'-guanylate de disodium n'a pas d'importance toxicologique. En outre, les exhausteurs de goût, y compris le 5'-guanylate de disodium, sont déjà autorisés dans la catégorie CA 04.2.2.7 de la NGAA.  La République de Corée demande à autoriser l'utilisation du 5'-guanylate de disodium dans les produits Gochujang correspondant à la norme CXS 294-2009 pour le développement de divers produits, compte tenu de son impact technique sur la qualité du produit.	
<b>Utilisation sûre de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire</b> (le cas échéant)		Additif du tableau 3 : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)	
<b>Justification que l'utilisation n'induit pas le consommateur en erreur</b>		L'utilisation du 5'-guanylate de sodium serait indiquée sur l'étiquette des produits.	

## V. 5'-inosinate de disodium

<b>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :</b>	République de Corée
<b>IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :</b>	
<b>Nom de l'additif</b> <i>Comme indiqué dans les noms de classe et les</i> <i>Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	5'-inosinate de disodium
<b>Numéro SIN</b>	631
<b>Classe fonctionnelle</b> <i>Comme indiqué dans les noms de classe et les</i>	Exhausteur d'arôme

Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989			
<b>UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) :</b> <i>Les lignes ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition de : <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input checked="" type="checkbox"/> révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA ; ou <i>la</i> révision d'une disposition existante du tableau 3 de la NGAA (passer à la question « La proposition vise-t-elle à réviser également les produits couverts par les normes de produit »).	
<b>Catégorie alimentaire No. (2)</b>	<b>Nom de la catégorie alimentaire (2)</b>	<b>Niveau d'emploi maximal (3)</b>	<b>Commentaires (4)</b>
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) 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	<del>NOTE XS 294</del> Supprimer « Note XS 294 » de la disposition relative au 5'-inosinate de disodium dans CA 04.2.2.7.
<b>La proposition est-elle liée à un CF avec des normes de produits correspondantes ? (dans l'affirmative, indiquer la CA concernée)</b> Oui. CA 04.2.2.7 Norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort (CXS 294-2009)			
<b>La proposition vise-t-elle également à réviser les produits couverts par les normes de produits ? (dans l'affirmative, indiquer les normes de produits concernées)</b> <b>Non</b>			
<b>ÉVALUATION PAR LE JECFA :</b>			
<b>Évaluation par le JECFA</b> <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA) ; DJA complète (numérique ou "non spécifiée") ; monographie des normes.</i>		1. Année d'évaluation : 1993 (41 <sup>st</sup> session du JECFA) 2. DJA : non spécifiée 3. Rapport : TRS 837-JECFA 41/13 4. Monographie Tox : FAS 32-JECFA 41/67 5. Norme : Compendium combiné des normes des additifs alimentaires de la FAO.	
<b>JUSTIFICATION :</b>			
<b>Justification de l'utilisation et besoin technologique</b> <i>Informations complémentaires basées sur les critères de la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire qu'il présente un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>		Sur la base de la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires, le principal besoin technologique pour l'utilisation du 5'-inosinate disodique dans la catégorie d'aliments 04.2.2.7. est 3.2(c) "Améliorer la conservation de la qualité ou de la stabilité d'une denrée alimentaire".  Le 5'-inosinate disodique améliore le goût caractéristique des aliments et supprime l'arrière-goût. L'évaluation du JECFA a conclu que le 5'-inosinate disodique n'a pas d'importance toxicologique. En outre, les exhausteurs de goût, y compris le 5'-inosinate disodique, sont déjà autorisés dans la catégorie CA 04.2.2.7 de la NGAA.  La République de Corée demande l'autorisation d'utiliser le 5'-inosinate disodique dans les produits Gochujang correspondant à la norme CXS 294-2009 pour le développement de divers produits, compte tenu de son impact technique sur la qualité du produit.	
<b>Utilisation sûre de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (le cas échéant)</b>		Additif du tableau 3 : <input checked="" type="checkbox"/> Oui	

	<input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)
<b>Justification que l'utilisation n'induit pas le consommateur en erreur</b>	L'utilisation du 5'-inosinate disodique serait indiquée sur l'étiquette des produits.

**VI. 5'-ribonucléotides disodiques**

<b>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :</b>		République de Corée	
<b>IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :</b>			
<b>Nom de l'additif</b> <i>Comme indiqué dans les noms de classe et les</i> <i>Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		5'-ribonucléotides disodiques	
<b>Numéro SIN</b>		635	
<b>Classe fonctionnelle</b> <i>Comme indiqué dans les noms de classe et les</i> <i>Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Exhausteur d'arôme	
<b>UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) :</b> <i>Les lignes ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition de : <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input checked="" type="checkbox"/> révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA ; ou <i>la</i> révision d'une disposition existante du tableau 3 de la NGAA (passer à la question « La proposition vise-t-elle à réviser les produits couverts par les normes de produits » ?).	
<b>Catégorie alimentaire</b> <b>No. ( 2)</b>	<b>Nom de la catégorie alimentaire (2)</b>	<b>Niveau d'emploi maximal (3)</b>	<b>Commentaires (4)</b>
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) 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	<del>NOTE XS 294</del> Supprimer "Note XS 294" de la disposition relative aux 5'-ribonucléotides disodiques dans CA 04.2.2.7.
<b>La proposition est-elle liée à une CA avec des normes de produits correspondantes ? (dans l'affirmative, indiquer la CA concernée)</b> Oui. CA 04.2.2.7 Norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort (CXS 294-2009)			
<b>La proposition vise-t-elle également à réviser les produits couverts par les normes de produits ? (dans l'affirmative, indiquer les normes de produits concernées)</b> <b>Non</b>			
<b>ÉVALUATION PAR LE JECFA :</b>			
<b>Évaluation par le JECFA</b> <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA) ; DJA complète (numérique ou "non spécifiée") ; monographie des normes.</i>		1. Année d'évaluation : 1974 (18 <sup>ème</sup> session du JECFA) 2. DJA : non spécifiée 3. Rapport : NMRS 54/TRS 557-JECFA 18/14 4. Monographie Tox : FAS 6/NMRS 54A-JECFA 18/14 5. Norme : COMPENDIUM ADDENDUM 9/FNP 52 Add.9/192 (METALS LIMITS) (2001)	

	Monographies FAO JECFA 1 vol.1/503
<b>JUSTIFICATION :</b>	
<b>Justification de l'utilisation et besoin technologique</b> <i>Informations complémentaires basées sur les critères de la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire qu'il présente un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>	<p>Sur la base de la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires, le principal besoin technologique pour l'utilisation des 5'-ribonucléotides disodiques dans la catégorie d'aliments 04.2.2.7. est 3.2(c) "Améliorer la conservation de la qualité ou de la stabilité d'une denrée alimentaire".</p> <p>Les 5'-ribonucléotides disodiques améliorent le goût caractéristique des aliments et suppriment les mauvais goûts. L'évaluation du JECFA a conclu que les 5'-ribonucléotides disodiques n'ont pas d'importance toxicologique. En outre, les exhausteurs de goût, y compris les 5'-ribonucléotides disodiques, sont déjà autorisés dans la catégorie CA 04.2.2.7 de la NGAA.</p> <p>La demande porte sur l'ajout de 5'-ribonucléotides disodiques dans les produits Gochujang correspondant à la norme CXS 294-2009 afin de permettre le développement de divers produits, en tenant compte de son impact technique sur la qualité du produit.</p> <p>La République de Corée demande à autoriser l'utilisation de ribonucléotides 5'- disodiques dans les produits Gochujang correspondant à la norme CXS 294-2009 pour le développement de divers produits, compte tenu de son impact technique sur la qualité du produit.</p>
<b>Utilisation sûre de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (le cas échéant)</b>	Additif du tableau 3 : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)
<b>Justification que l'utilisation n'induit pas le consommateur en erreur</b>	L'utilisation de 5'-ribonucléotides disodiques serait indiquée sur l'étiquette des produits.

## VII. Acide lactique, L-, D- et DL-

<b>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :</b>		République de Corée	
<b>IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :</b>			
<b>Nom de l'additif</b> <i>Comme indiqué dans les noms de classe et le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Acide lactique, L-, D- et DL-	
<b>Numéro SIN</b>		270	
<b>Classe fonctionnelle</b> <i>Comme indiqué dans les noms de classe et le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Régulateur d'acidité	
<b>UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE <sup>(1)</sup> :</b> <i>Les lignes ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition de : <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input checked="" type="checkbox"/> révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA ; ou révision d'une disposition existante du tableau 3 de la NGAA (passer à la question « La proposition vise-t-elle à réviser les produits couverts par les normes de produits » ?) .	
<b>Catégorie alimentaire No. (2)</b>	<b>Nom de la catégorie alimentaire (2)</b>	<b>Niveau d'emploi maximal (3)</b>	<b>Commentaires <sup>(4)</sup></b>

04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) 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	<b>NOTE XS 294</b> Supprimer « Note XS 294 » de la disposition relative à l'acide lactique (L-, D-, DL-) dans CA 04.2.2.7.
<b>La proposition est-elle liée à un CF avec des normes de produits correspondantes ?</b> ( <i> dans l'affirmative, indiquer la CA concernée</i> ) Oui. CA 04.2.2.7 Norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort (CXS 294-2009)			
<b>La proposition vise-t-elle également à réviser les produits couverts par les normes de produits ?</b> ( <i> dans l'affirmative, indiquer les normes de produits concernées</i> ) <b>Non</b>			
<b>ÉVALUATION PAR LE JECFA :</b>			
<b>Évaluation par le JECFA</b> <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA) ; DJA complète (numérique ou "non spécifié") ; monographie des normes.</i>		1. Année d'évaluation : 2001 (46 <sup>th</sup> session du JECFA) 2. DJA : non limitée 3. Rapport : TRS 909-JECFA 57/98 4. Monographie Tox : FAS 48-JECFA 57/333 5. Norme : Compendium combiné des normes des additifs alimentaires de la FAO.	
<b>JUSTIFICATION :</b>			
<b>Justification de l'utilisation et besoin technologique</b> <i>Informations complémentaires basées sur les critères de la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire qu'il présente un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>		Sur la base de la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires, le principal besoin technologique pour l'utilisation de l'acide lactique (L-, D- et DL-) dans la catégorie d'aliments 04.2.2.7. est 3.2(c) "Améliorer la conservation de la qualité ou de la stabilité d'un aliment". L'acide lactique (L-, D-, DL-) est généralement utilisé comme régulateur d'acidité en raison de son goût doux et léger. Le JECFA a examiné l'utilisation sûre du lactate de calcium dans les applications alimentaires. La DJA pour l'acide lactique (L-, D-, DL-) a été déterminée comme "non limitée". En outre, les régulateurs d'acidité, y compris l'acide lactique (L-, D-, DL-), sont déjà autorisés dans la catégorie CA 04.2.2.7 de la NGAA. La République de Corée demande à autoriser l'utilisation d'acide lactique (L-, D-, DL-) dans les produits Gochujang correspondant à la norme CXS 294-2009 pour le développement de divers produits, compte tenu de son impact technique sur la qualité du produit.	
<b>Utilisation sûre de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire</b> ( <i>le cas échéant</i> )		Additif du tableau 3 : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)	
<b>Justification que l'utilisation n'induit pas le consommateur en erreur</b>		L'utilisation d'acide lactique (L-, D- et DL-) serait indiquée sur l'étiquette des produits.	

### Sénégal

<b>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :</b>	SÉNÉGAL
<b>IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :</b> COPOLYMÈRE DE MÉTHACRYLATE BASIQUE (BMC)	
<b>Nom de l'additif</b> <i>Tels qu'ils figurent dans les noms de classe et le système international de numérotation (SIN)</i>	1205 Copolymère de méthacrylate, basique



- CAC/GL 36-1989			
<b>Numéro SIN</b>		1205	
<b>Classe fonctionnelle</b> <i>Tels qu'ils figurent dans les noms de classe et le système international de numérotation (SIN)</i> - CAC/GL 36-1989		SUPPORT-ENCAPSULATION - AGENT DE GLAÇAGE  SIN 1205	
<b>UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) :</b> <i>Les lignes ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition de : <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (passer à « La proposition vise-t-elle à réviser les produits couverts par les normes de produits ? »).	
<b>N° de la catégorie alimentaire (2)</b>	<b>Nom de la catégorie alimentaire (2)</b>	<b>Niveau d'emploi maximal (3)</b>	<b>Commentaires (4)</b>
FC 13.1	FORMULE POUR NOURRISSONS	BPF	
FC 13.2	ALIMENTS COMPLÉMENTAIRES POUR LES NOURRISSONS ET LES JEUNES ENFANTS	BPF	
FC 13.3	LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES DESTINÉS À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES (À L'EXCLUSION DES PRODUITS DE LA CATÉGORIE 13.1)	BPF	
FC 06.0	CÉRÉALES ET PRODUITS CÉRÉALIERS, DÉRIVÉS DE GRAINS DE CÉRÉALES, DE RACINES ET TUBERCULES, DE LÉGUMES SECS, DE LÉGUMINEUSES ET DE MOELLE OU CŒUR TENDRE DE PALMIER, À L'EXCLUSION DES PRODUITS DE BOULANGERIE DE LA CATÉGORIE ALIMENTAIRE 07.0	BPF	
FC 12.2	HERBES, ÉPICES, ASSAISONNEMENTS ET CONDIMENTS (PAR EXEMPLE, ASSAISONNEMENT POUR NOUILLES INSTANTANÉES)	BPF	
<b>La proposition est-elle liée à une CA avec des normes de produits correspondantes ?</b> <i>(si oui, indiquer la CA concernée)</i> NON			
<b>La proposition vise-t-elle également à réviser les produits couverts par les normes de produits ?</b> <i>(dans l'affirmative, indiquer les normes de produits pertinentes)</i> NON			
<b>ÉVALUATION PAR LE JECFA : OUI</b>			
<b>Évaluation par le JECFA</b> <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non spécifiée") ; monographie des normes).</i>		BMC MONOGRAPHIE 22 (2018) Numéro CAS 24938-16-17 Numéro SIN 1205	
<b>JUSTIFICATION :</b>			

<p><b>Justification de l'utilisation et besoin technologique</b></p> <p><i>Informations complémentaires basées sur les critères de la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire qu'il présente un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i></p>	<p>L'additif alimentaire Copolymère de méthacrylate basique (BMC) a été approuvé en 2021 avec SIN 1205, Catégorie fonctionnelle agent d'enrobage et support ; Objectif technologique agent d'enrobage, support, agent d'encapsulation. DJA non spécifiée.</p> <p>Actuellement, le palmitate de vitamine A est encapsulé dans du BMC et nommé PFH-VAP.</p> <p>Le Sénégal souhaite également utiliser le PFH-VAP pour l'enrichissement des céréales locales telles que le mil, le sorgho, le maïs, le fonio, le blé tendre, les préparations pour nourrissons, les aliments complémentaires pour nourrissons et jeunes enfants, les aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 13.1) tels que les RUTF.</p>
<p><b>Utilisation sûre de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (le cas échéant)</b></p> <p><b>ADI non spécifiée</b></p>	<p>Additif du tableau 3 :</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Oui</p> <p><input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)</p>
<p><b>Justification que l'utilisation n'induit pas le consommateur en erreur</b></p>	<p><b>ADI non spécifiée</b></p>

### Royaume-Uni

<b>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :</b>		<b>Délégation du Royaume-Uni</b> (au nom de XyRex Ltd. (Groupe EFH Technologies))	
<b>IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :</b>			
<b>Nom de l'additif</b> <i>Tels qu'ils figurent dans les noms de classe et le système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		4-Hexylrésorcinol	
<b>Numéro SIN</b>		586	
<b>Classe fonctionnelle</b> <i>Tels qu'ils figurent dans les noms de classe et le système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Antioxydant Agent de rétention des couleurs	
<b>UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) :</b> <i>Les lignes ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		<p>La proposition de :</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou</p> <p>[la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA ; ou</p> <p>[La révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (passer à « La proposition vise-t-elle également à réviser les produits couverts par les normes de produits ? »).</p>	
<b>N° de la catégorie alimentaire (2)</b>	<b>Nom de la catégorie alimentaire (2)</b>	<b>Niveau d'emploi maximal (3)</b>	<b>Commentaires (4)</b>
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	50mg/l (niveaux de résidus dans les crustacés < 1mg/kg (1PPM))	À ces niveaux, la 4-HR n'est pas préoccupante sur le plan toxicologique.
09.2.1	Filets de poisson surgelés et produits à base de poisson, y compris mollusques, crustacés et	50mg/l (niveaux de résidus dans les crustacés < 1mg/kg	À ces niveaux, la 4-HR n'est pas préoccupante sur le plan

	échinodermes	(1PPM))	toxicologique.
09.2.4.2	Mollusques, crustacés et échinodermes cuits	50mg/l (niveaux de résidus dans les crustacés < 1mg/kg (1PPM))	À ces niveaux, la 4-HR n'est pas préoccupante sur le plan toxicologique.
09.2.5	Poissons et produits de la pêche fumés, séchés, fermentés ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	50mg/l (niveaux de résidus dans les crustacés < 1mg/kg (1PPM))	À ces niveaux, la 4-HR n'est pas préoccupante sur le plan toxicologique.
09.4	Entièrement conservés, y compris poissons et produits de la pêche en conserve ou fermentés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	50mg/l (niveaux de résidus dans les crustacés < 1mg/kg (1PPM))	À ces niveaux, la 4-HR n'est pas préoccupante sur le plan toxicologique.

**La proposition est-elle liée à une CA avec des normes de produits correspondantes ?**

(dans l'affirmative, indiquer la CA concernée) N/A.

**La proposition vise-t-elle également à réviser les produits couverts par les normes de produits ?**

(dans l'affirmative, indiquer les normes applicables aux produits) N/A.

**ÉVALUATION PAR LE JECFA :**

**Évaluation par le JECFA**

Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non spécifiée" ; monographie des normes).

Préparé lors du 51e JECFA (1998), publié dans le FNP 52 Add 6 remplaçant les normes préparées lors du 44e JECFA, publié dans le FNP 52 Add 3 (1995). DJA "le traitement des crustacés à des concentrations allant jusqu'à 50 mg/l, entraînant des niveaux de résidus d'environ 1 mg/kg dans la portion comestible, n'est pas préoccupant sur le plan toxicologique", établie lors du 44e JECFA en 1995.

**JUSTIFICATION :**

**Justification de l'utilisation et besoin technologique**

Informations complémentaires basées sur les critères de la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire qu'il présente un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).

Basé sur les critères de la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires :

c) améliorer la conservation de la qualité ou de la stabilité d'une denrée alimentaire ou améliorer ses propriétés organoleptiques, à condition que cela ne modifie pas la nature, la substance ou la qualité de la denrée alimentaire de manière à tromper le consommateur.

d) fournir des aides à la fabrication, à la transformation, à la préparation, au traitement, à l'emballage, au transport ou à l'entreposage de la catégorie alimentaire, à condition que l'additif ne soit pas utilisé pour masquer les effets de l'utilisation de matières premières défectueuses ou de pratiques ou techniques indésirables (y compris le manque d'hygiène) au cours de l'une ou l'autre de ces activités.

- Le 4-Hexylresorcinol est utilisé comme traitement anti-mélanose chez diverses espèces de crustacés. Il agit en inhibant l'enzyme responsable de la mélanose. Il élimine la nécessité d'utiliser des sulfites (SIN 223) au cours du traitement, car il est exempt de sulfites. Les sulfites peuvent poser des problèmes aux utilisateurs finaux, en particulier à ceux qui souffrent d'allergies et de problèmes tels que l'asthme. Le 4-hexylrésorcinol agit au cours de la transformation et le résidu qui en résulte n'apporte pas d'ajouts significatifs au caractère du produit fini. Le 4-hexylrésorcinol est plus efficace pour contrôler la production de points noirs, tout en évitant la présence de sulfites résiduels dans les crustacés.

**Utilisation sûre de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (le cas échéant)**

Additif du tableau 3 :

	<input checked="" type="checkbox"/> ] Oui [Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)
<b>Justification que l'utilisation n'induit pas le consommateur en erreur</b>	Les évaluations de sécurité ont été réalisées par le JECFA. Le 4-hexylrésorcinol est largement utilisé pour la transformation des crustacés dans de nombreux pays producteurs clés à travers le monde (UE, États-Unis, Australie, Vietnam, Équateur, Chine, Canada, Afrique du Sud, etc.)

### Fédération internationale des vins et spiritueux (FIVS)

#### I. Mannoprotéines des parois cellulaires de la levure

<b>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :</b>		SICAV	
<b>IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :</b>			
<b>Nom de l'additif</b> <i>Tels qu'ils figurent dans les noms de classe et le système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Mannoprotéines des parois cellulaires de la levure	
<b>Numéro SIN</b>		455	
<b>Classe fonctionnelle</b> <i>Tels qu'ils figurent dans les noms de classe et le système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Stabilisateur	
<b>UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE ( ) :<sup>1</sup></b> <i>Les lignes ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition de : <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 vise-t-elle à réviser également les produits couverts par les normes de produits ? »).	
<b>N° de la catégorie alimentaire (2)</b>	<b>Nom de la catégorie alimentaire (2)</b>	<b>Niveau d'emploi maximal (3)</b>	<b>Commentaires (4)</b>
14.2.3	Raisins vins	BPF	
<b>La proposition est-elle liée à une CA avec des normes de produits correspondantes ?</b> Non <i>(si oui, indiquer la CA concernée)</i>			
<b>La proposition vise-t-elle également à réviser les produits couverts par les normes de produits ?</b> Non <i>(dans l'affirmative, indiquer les normes de produits pertinentes)</i>			
<b>ÉVALUATION PAR LE JECFA :</b>			
<b>Évaluation par le JECFA</b> <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non spécifiée") ; monographie des normes).</i>		87e réunion du JECFA, 2019 Les spécificités complètes sont indiquées dans la monographie FAO JECFA 23	
<b>JUSTIFICATION :</b>			
<b>Justification de l'utilisation et besoin technologique</b> <i>Informations complémentaires basées sur les critères de la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire qu'il présente un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé,</i>		Fonction technologique (protecteur de vin et stabilisateur de cristaux de tartrate)	

<i>remplit une fonction technologique).</i>	
<b>Utilisation sûre de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire</b> ( <i>le cas échéant</i> )	Additif du tableau 3 : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)
<b>Justification que l'utilisation n'induit pas le consommateur en erreur</b>	Agent stabilisateur efficace qui préserve la composition originale du vin

## II. Acide métatartrique

<b>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :</b>		SICAV	
<b>IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :</b>			
<b>Nom de l'additif</b> <i>Tels qu'ils figurent dans les noms de classe et le système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Acide métatartrique	
<b>Numéro SIN</b>		353	
<b>Classe fonctionnelle</b> <i>Tels qu'ils figurent dans les noms de classe et le système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Stabilisateur	
<b>UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE ( ) :<sup>1</sup></b> <i>Les lignes ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition de : <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 vise-t-elle également à réviser les produits couverts par les normes de produits ? »).	
<b>N° de la catégorie alimentaire (2)</b>	<b>Nom de la catégorie alimentaire (2)</b>	<b>Niveau d'emploi maximal (3)</b>	<b>Commentaires (4)</b>
14.2.3	Vins de raisin	BPF	
<b>La proposition est-elle liée à une CA avec des normes de produits correspondantes ?</b> Non <i>(si oui, indiquer la CA concernée)</i>			
<b>La proposition vise-t-elle également à réviser les produits couverts par les normes de produits ?</b> Non <i>(dans l'affirmative, indiquer les normes de produits pertinentes)</i>			
<b>ÉVALUATION PAR LE JECFA :</b>			
<b>Évaluation par le JECFA</b> <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non spécifiée") ; monographie des normes).</i>		87e réunion du JECFA, 2019 Normes complètes désignées dans la monographie FAO JECFA 23	
<b>JUSTIFICATION :</b>			
<b>Justification de l'utilisation et besoin technologique</b> <i>Informations complémentaires basées sur les critères de la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire qu'il présente un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>		Assure une fonction technologique (stabilisateur de cristaux de tartrate de vin).	
<b>Utilisation sûre de l'additif : Évaluation de</b>		Additif du tableau 3 :	

<b>l'apport alimentaire</b> ( <i>le cas échéant</i> ) Journal de l'EFSA 2020 ; 18(3) :6031 <a href="https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.6031">https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.6031</a>	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)
<b>Justification que l'utilisation n'induit pas le consommateur en erreur</b>	Agent stabilisateur efficace qui préserve la composition originale du vin

### Industries internationales des aliments diététiques spéciaux (ISDI)

<b>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :</b>		Industries internationales des aliments diététiques spéciaux (ISDI)	
<b>IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :</b>			
<b>Nom de l'additif</b> <i>Tels qu'ils figurent dans les noms de classe et le système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Tous les additifs dans les catégories alimentaires 13.1 (Voir l'annexe pour plus de détails)	
<b>Numéro SIN</b>		Tous les additifs dans les catégories alimentaires 13.1 (Voir l'annexe pour plus de détails)	
<b>Classe fonctionnelle</b> <i>Tels qu'ils figurent dans les noms de classe et le système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Tous les additifs dans les catégories alimentaires 13.1 (Voir l'annexe pour plus de détails)	
<b>UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) :</b> <i>Les lignes ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition de : <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 du tableau 3 de la NGAA (passez à la question « La proposition vise-t-elle également à réviser les produits couverts par les normes de produits ? »).	
<b>N° de la catégorie alimentaire (2)</b>	<b>Nom de la catégorie alimentaire (2)</b>	<b>Niveau d'emploi maximal (3)</b>	<b>Commentaires (4)</b>
13.1.1	Formules pour nourrissons		Supprimer la note 381 "Tel que consommé" de toutes les dispositions dans ces catégories de la catégorie alimentaire, sauf indication contraire. (Voir l'annexe pour plus de détails)
13.1.2	Formules de suivi		
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons		
<b>La proposition est-elle liée à une CA avec des normes de produits correspondantes ?</b> CXS 72-1981			
<b>La proposition vise-t-elle également à réviser les produits couverts par les normes de produits ?</b> Non			
<b>ÉVALUATION PAR LE JECFA :</b>			
<b>Évaluation par le JECFA</b> <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non spécifiée") ; monographie des normes).</i>		Sans objet	
<b>JUSTIFICATION :</b>			



<p><b>Justification de l'utilisation et besoin technologique</b></p> <p><i>Informations complémentaires basées sur les critères de la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire qu'il présente un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i></p>	<p>La section 6 du préambule de la NGAA indique que "sauf indication contraire, les doses d'emploi maximales pour les additifs des tableaux 1 et 2 sont fixées pour le produit final tel qu'il est consommé".</p> <p>Malgré cela, toutes les dispositions relatives aux additifs dans les sections 13.1.1, 13.1.2 et 13.1.3 de la CA incluent la note 381 « tel que consommé », alors que les dispositions dans les sections 13.2, 13.3, 13.4, 13.5 et 13.6 de la CA n'incluent pas cette note. Cette incohérence dans l'application de la note "tel que consommé" (qui est redondante avec la clause de la section 6 du préambule de la NGAA) dans les produits de la CA 13 a entraîné une confusion dans l'interprétation des niveaux d'utilisation maximale.</p> <p>La suppression de la note 381 des dispositions des CA 13.1.1, 13.1.2 et 13.1.3 permettrait d'assurer la cohérence de l'application de la note "tel que consommé", en permettant à toutes les dispositions de faire référence à la déclaration de la section 6 du préambule.</p> <p>Cette approche a été examinée et soutenue par au moins un membre du Codex au CCFA54, avec une note selon laquelle l'utilisation de ces notes pourrait être abordée par le CCFA par le biais d'une soumission d'une proposition de révision de la NGAA (REP23/FA p. 64).</p>
<p><b>Utilisation sûre de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (le cas échéant)</b></p>	<p>Additif du tableau 3 :</p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)</p>
<p><b>Justification que l'utilisation n'induit pas le consommateur en erreur</b></p>	<p>Sans objet</p>

## Annexe

## PROPOSITIONS DE MODIFICATION DU TABLEAU 1

<p><b>L'ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ :</b>  <b>SIN : 1422 Classe fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur, épaississant</b></p>			
N° de la catégorie alimentaire	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes
13.1.2	Formule de suivi	5000 mg/kg	150, 285 & 292, <del>381</del> , U

<p><b>L'ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ :</b>  <b>SIN : 1414 Classe fonctionnelle : Émulsifiant, Stabilisateur, Épaississant</b></p>			
N° de la catégorie alimentaire	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes
13.1.1	Préparation pour nourrissons	5000 mg/kg	150, 284 & 292, <del>381</del> , U
13.1.2	Formule de suivi	5000 mg/kg	150, 285 & 292, <del>381</del> , U
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	5000 mg/kg	150, 285 & 292, <del>381</del> , U

<p><b>ACIDE ASCORBIQUE, L- :</b>  <b>SIN : 300 Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, antioxydant, Agent de traitement des farines, Séquestrant</b></p>
--

N° de la catégorie alimentaire	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes
13.1.2	Formule de suivi	50 mg/kg	242 & 315, <del>381</del> , U

<b>ESTERS D'ASCORBYLE :</b>			
<b>SIN : 304 Classe fonctionnelle : Antioxydant</b>			
<b>SIN : 305 Classe fonctionnelle : Antioxydant</b>			
N° de la catégorie alimentaire	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes
13.1.1	Préparation pour nourrissons	10 mg/kg	187, <del>381</del> , U
13.1.2	Formule de suivi	50 mg/kg	187, 315, <del>381</del> , U
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	10 mg/kg	187, <del>381</del> , U

<b>L'ASCORBATE DE CALCIUM :</b>			
<b>SIN : 302 Classe fonctionnelle : Antioxydant</b>			
N° de la catégorie alimentaire	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes
13.1.2	Formule de suivi	50 mg/kg	315, 317, <del>381</del> , U

<b>L'HYDROXYDE DE CALCIUM :</b>			
<b>SIN : 526 Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Raffermissant</b>			
N° de la catégorie alimentaire	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes
13.1.1	Préparation pour nourrissons	2000 mg/kg	55, <del>381</del> , U
13.1.2	Formule de suivi	BPF	<del>381</del> , U
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	2000 mg/kg	55, <del>381</del> , U

<b>GOMME DE CAROUBE :</b>			
<b>SIN : 410 Classe fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur, épaississant</b>			
N° de la catégorie alimentaire	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes
13.1.1	Préparation pour nourrissons	1000 mg/kg	<del>381</del> , U
13.1.2	Formule de suivi	1000 mg/kg	<del>381</del> , U
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	1000 mg/kg	<del>381</del> , U

<b>CARRAGHÉNANE:</b>			
<b>SIN : 407 Classe fonctionnelle : Agent de charge, support, émulsifiant, gélifiant, agent de glaçage, humectant, stabilisant, épaississant.</b>			
N° de la catégorie alimentaire	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes
13.1.1	Préparation pour nourrissons	300 mg/kg	<del>381</del> , A72, U

13.1.2	Formule de suivi	300 mg/kg	151, 328, 329, <del>381</del> , U
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	300 mg/kg	<del>381</del> , A72, U

**ACIDE CITRIQUE :**

**SIN : 330 Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de rétention de la couleur, Séquestrant**

N° de la catégorie alimentaire	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes
13.1.1	Préparation pour nourrissons	BPF	<del>381</del> , U
13.1.2	Formule de suivi	BPF	<del>381</del> , U
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	BPF	<del>381</del> , U

**ESTERS CITRIQUES ET D'ACIDES GRAS DU GLYCÉROL :**

**SIN : 472c Classe fonctionnelle : Antioxydant, Émulsifiant, Agent de traitement des farines, Séquestrant, Stabilisant**

N° de la catégorie alimentaire	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes
13.1.1	Préparation pour nourrissons	9000 mg/kg	380, <del>381</del> , U
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	9000 mg/kg	380, <del>381</del> , U

**PHOSPHATE DE DIAMIDON :**

**SIN : 1412 Classe fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur, épaississant**

N° de la catégorie alimentaire	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes
13.1.1	Préparation pour nourrissons	5000 mg/kg	150, 284 & 292, <del>381</del> , U
13.1.2	Formule de suivi	5000 mg/kg	150, 285 & 292, <del>381</del> , U
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	5000 mg/kg	150, 284 & 292, <del>381</del> , U

**GUAR GUM :**

**SIN : 412 Classe fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur, épaississant**

N° de la catégorie alimentaire	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes
13.1.1	Préparation pour nourrissons	1000 mg/kg	14, <del>381</del> , U
13.1.2	Formule de suivi	1000 mg/kg	<del>381</del> , U
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	1000 mg/kg	14, <del>381</del> , U

**GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA) :**

<b>SIN : 414 Classe fonctionnelle : Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent de glaçage, Stabilisant, Épaississant</b>			
<b>N° de la catégorie alimentaire</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
13.1.1	Préparation pour nourrissons	10 mg/kg	<del>381</del> , F72, U
13.1.2	Formule de suivi	10 mg/kg	<del>381</del> , F72, U
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	10 mg/kg	<del>381</del> , F72, U

<b>L'AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE :</b>			
<b>SIN : 1440 Classe fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur, épaississant</b>			
<b>N° de la catégorie alimentaire</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
13.1.1	Préparation pour nourrissons	5000 mg/kg	150, 284, 292, <del>381</del> , U
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	5000 mg/kg	150, 284, 292, <del>381</del> , U

<b>L'ACIDE LACTIQUE, L-, D- ET DL- :</b>			
<b>SIN : 270 Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité</b>			
<b>N° de la catégorie alimentaire</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
13.1.1	Préparation pour nourrissons	BPF	83, <del>381</del> , U
13.1.2	Formule de suivi	BPF	83, <del>381</del> , U
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	BPF	83, <del>381</del> , U

<b>LECITHIN :</b>			
<b>SIN : 322(i) Classe fonctionnelle : Antioxydant, émulsifiant</b>			
<b>N° de la catégorie alimentaire</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
13.1.1	Préparation pour nourrissons	5000 mg/kg	<del>381</del> , B72, U
13.1.2	Formule de suivi	5000 mg/kg	<del>381</del> , U
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	5000 mg/kg	<del>381</del> , B72, U

<b>MANNITOL :</b>			
<b>SIN : 421 Classe fonctionnelle : Antiagglomérant, Agent de charge, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant</b>			
<b>N° de la catégorie alimentaire</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
13.1.1	Préparation pour nourrissons	10 mg/kg	<del>381</del> , F72, U
13.1.2	Formule de suivi	10 mg/kg	<del>381</del> , F72, U

13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	10 mg/kg	<del>381</del> , F72, U
--------	--	----------	-------------------------

<b>LES MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS :</b>			
<b>SIN : 471 Classe fonctionnelle : Agent antimousse, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisant</b>			
<b>N° de la catégorie alimentaire</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
13.1.1	Préparation pour nourrissons	4000 mg/kg	<del>381</del> , B72, U
13.1.2	Formule de suivi	4000 mg/kg	<del>381</del> , U
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	4000 mg/kg	<del>381</del> , B72, U

<b>PECTINES :</b>			
<b>SIN : 440 Classe fonctionnelle : Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant</b>			
<b>N° de la catégorie alimentaire</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
13.1.1	Préparation pour nourrissons	10000 mg/kg	<del>381</del> , U
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	2000 mg/kg	14, <del>381</del> , U

<b>PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ :</b>			
<b>SIN : 1413 Classe fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur, épaississant</b>			
<b>N° de la catégorie alimentaire</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
13.1.1	Préparation pour nourrissons	5000 mg/kg	150, 284, 292, <del>381</del> , U
13.1.2	Formule de suivi	5000 mg/kg	150, 285, 292, <del>381</del> , U
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	5000 mg/kg	150, 284, 292, <del>381</del> , U

<b>PHOSPHATES :</b>			
<b>SIN : 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</b>			
<b>Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, antioxydant, émulsifiant, sel émulsifiant, agent raffermissant, agent de traitement des farines, humectant, conservateur, agent de levage, séquestrant, stabilisant, épaississant.</b>			
<b>N° de la catégorie alimentaire</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
13.1.1	Préparation pour nourrissons	450 mg/kg	33, 230, <del>381</del> , C72, D72, U
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	450 mg/kg	33, 230, <del>381</del> , C72, D72, U

<b>CARBONATE DE POTASSIUM :</b>			
<b>SIN : 501(i) Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Stabilisateur</b>			

N° de la catégorie alimentaire	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes
13.1.1	Préparation pour nourrissons	2000 mg/kg	55, <del>381</del> , U
13.1.2	Formule de suivi	BPF	<del>381</del> , U
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	2000 mg/kg	55, <del>381</del> , U

**CITRATE DE DIHYDROGÈNE DE POTASSIUM :**  
**SIN : 332(i) Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Emulsifiant, Séquestrant, Stabilisant**

N° de la catégorie alimentaire	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes
13.1.1	Préparation pour nourrissons	BPF	55, <del>381</del> , U
13.1.2	Formule de suivi	BPF	<del>381</del> , U
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	BPF	55, <del>381</del> , U

**HYDROGÉNOCARBONATE DE POTASSIUM :**  
**SIN : 501(ii) Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Agent de levage, Stabilisateur**

N° de la catégorie alimentaire	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes
13.1.1	Préparation pour nourrissons	2000 mg/kg	55, <del>381</del> , U
13.1.2	Formule de suivi	BPF	<del>381</del> , U
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	2000 mg/kg	55, <del>381</del> , U

**HYDROXYDE DE POTASSIUM :**  
**SIN : 525 Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité**

N° de la catégorie alimentaire	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes
13.1.1	Préparation pour nourrissons	2000 mg/kg	55, <del>381</del> , U
13.1.2	Formule de suivi	BPF	<del>381</del> , U
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	2000 mg/kg	55, <del>381</del> , U

**DIOXYDE DE SILICIUM AMORPHE :**  
**SIN : 551 Classe fonctionnelle : Agent antiagglomérant, Agent antimousse, Support**

N° de la catégorie alimentaire	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes
13.1.1	Préparation pour nourrissons	10 mg/kg	<del>381</del> , F72, U
13.1.2	Formule de suivi	10 mg/kg	<del>381</del> , F72, U
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	10 mg/kg	<del>381</del> , F72, U

<b>ASCORBATE DE SODIUM :</b> <b>SIN : 301 Classe fonctionnelle : Antioxydant</b>			
<b>N° de la catégorie alimentaire</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
13.1.1	Préparation pour nourrissons	75 mg/kg	83, <del>381</del> , H72, U
13.1.2	Formule de suivi	50 mg/kg	315, 316, 317, <del>381</del> , A156, U
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	75 mg/kg	83, <del>381</del> , H72, U

<b>CARBOANTE DE SODIUM :</b> <b>SIN : 500(i) Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Sel émulsifiant, Agent de levage, Stabilisant, Épaississant</b>			
<b>N° de la catégorie alimentaire</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
13.1.1	Préparation pour nourrissons	2000 mg/kg	55, <del>381</del> , U
13.1.2	Formule de suivi	BPF	316, <del>381</del> , U
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	2000 mg/kg	55, <del>381</del> , U

<b>CITRATE DE DIHYDROGÈNE DE SODIUM :</b> <b>SIN : 331(i) Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant</b>			
<b>N° de la catégorie alimentaire</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
13.1.1	Préparation pour nourrissons	BPF	55, <del>381</del> , U
13.1.2	Formule de suivi	BPF	316, <del>381</del> , U
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	BPF	55, <del>381</del> , U

<b>HYDROGÉNOCARBONATE DE SODIUM :</b> <b>SIN : 500(ii) Classe fonctionnelle : Régulateur d'acidité, Antiagglomérant, Agent de levage, Stabilisateur, Épaississant</b>			
<b>N° de la catégorie alimentaire</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
13.1.1	Préparation pour nourrissons	2000 mg/kg	55, <del>381</del> , U
13.1.2	Formule de suivi	BPF	316, <del>381</del> , U
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	2000 mg/kg	55, <del>381</del> , U

<b>HYDROXYDE DE SODIUM :</b> <b>SIN : 524 Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité</b>			
<b>N° de la catégorie alimentaire</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>

13.1.1	Préparation pour nourrissons	2000 mg/kg	55, <del>381</del> , U
13.1.2	Formule de suivi	BPF	316, <del>381</del> , U
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	2000 mg/kg	55, <del>381</del> , U

<b>SUCCINATE D'OCTÉNYLE D'AMIDON SODIQUE :</b>			
<b>SIN : 1450 Classe fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur, épaississant</b>			
N° de la catégorie alimentaire	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes
13.1.1	Préparation pour nourrissons	20000 mg/kg	376, <del>381</del> , G72, U
13.1.2	Formule de suivi	100 mg/kg	316, <del>381</del> , F72, U
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	20000 mg/kg	376, <del>381</del> , G72, U

<b>TOCOPHÉROLS :</b>			
<b>SIN : 307a-c Classe fonctionnelle : Antioxydant</b>			
N° de la catégorie alimentaire	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes
13.1.1	Préparation pour nourrissons	10 mg/kg	<del>381</del> , 416, U
13.1.2	Formule de suivi	30 mg/kg	<del>381</del> , U
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	10 mg/kg	<del>381</del> , 416, U

<b>CITRATE DE TRIPOTASSIUM :</b>			
<b>SIN : 332(ii) Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant</b>			
N° de la catégorie alimentaire	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes
13.1.1	Préparation pour nourrissons	BPF	55, <del>381</del> , U
13.1.2	Formule de suivi	BPF	<del>381</del> , U
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	BPF	55, <del>381</del> , U

<b>CITRATE TRISODIQUE :</b>			
<b>SIN : 331(iii) Classe fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant</b>			
N° de la catégorie alimentaire	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Notes
13.1.1	Préparation pour nourrissons	BPF	55, <del>381</del> , U
13.1.2	Formule de suivi	BPF	316, <del>381</del> , U
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	BPF	55, <del>381</del> , U

<b>GOMME XANTHANE :</b>			
-------------------------	--	--	--



<b>SIN : 415 Classe fonctionnelle : Émulsifiant, Agent moussant, Stabilisant, Épaississant</b>			
<b>N° de la catégorie alimentaire</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
13.1.3	Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons	1000 mg/kg	<del>381</del> , E72, U

**PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 2**

<b>Catégorie d'aliments 13.1.1 Préparations pour nourrissons :</b>			
<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
Phosphate de diamidon acétylé	1414	5000 mg/kg	150, 284, 292, <del>381</del> , U
Esters d'ascorbyle	304, 305	10 mg/kg	187, <del>381</del> , U
Hydroxyde de calcium	526	2000 mg/kg	<del>381</del> , U
Gomme de caroube	410	1000 mg/kg	<del>381</del> , U
Carraghénane	407	300 mg/kg	<del>381</del> , A72, U
Acide citrique	330	BPF	<del>381</del> , U
Esters citriques et d'acides gras du glycérol	472c	9000 mg/kg	<del>381</del> , 381, U
Phosphate de diamidon	1412	5000 mg/kg	150, 284, 292, <del>381</del> , U
Gomme de guar	412	1000 mg/kg	14, <del>381</del> , U
Gomme arabique (gomme d'acacia)	414	10 mg/kg	<del>381</del> , F72, U
Hydroxypropylamidon	1440	5000 mg/kg	150, 284, 292, <del>381</del> , U
Acide lactique, L-D- et DL-	270	BPF	83, <del>381</del> , U
Lécithine	322(i)	5000 gm/kg	<del>381</del> , B72, U
Mannitol	421	10 mg/kg	<del>381</del> , F72, U
Mono- et di-glycérides d'acides gras	471	4000 mg/kg	<del>381</del> , B72, U
Phosphate de diamidon phosphaté	1413	5000 mg/kg	150, 284, 292, <del>381</del> , U
Phosphates	338 ; 339(i)-(iii) ; 341(i)-(iii) ; 343(i)-(iii) ; 4501(i)-(iii), (v)-(vii), (ix) ; 451(i), (ii) ; 452(i)-(v) ; 542	450 mg/kg	33, 230, <del>381</del> , C72, D72, U
Carbonate de potassium	501(i)	2000 mg/kg	55, <del>381</del> , U
Citrate de potassium dihydrogène	332(i)	BPF	55, <del>381</del> , U
Hydrogénocarbonate de potassium	501(ii)	2000 mg/kg	55, <del>381</del> , U
Hydroxyde de potassium	525	2000 mg/kg	55, <del>381</del> , U
Dioxyde de silicium amorphe	551	10 mg/kg	<del>381</del> , F72, U
Ascorbate de sodium	301	75 mg/kg	83, <del>381</del> , H72, U
Carbonate de sodium	500(i)	2000 mg/kg	55, <del>381</del> , U
Citrate de sodium dihydrogène	331(i)	BPF	55, <del>381</del> , U
Hydrogénocarbonate de sodium	500(ii)	2000 mg/kg	55, <del>381</del> , U

Hydroxyde de sodium	524	2000 mg/kg	55, <del>381</del> , U
Succinate d'octényle d'amidon sodique	1450	20000 mg/kg	376, <del>381</del> , G72, U
Tocophérols	307a, b, c	10 mg/kg	<del>381</del> , 416, U
Citrate tripotassique	332(ii)	BPF	55, <del>381</del> , U
Citrate trisodique	331(iii)	BPF	55, <del>381</del> , U

**Catégorie d'aliments 13.1.2 Formules de suivi :**

Additif	SIN	Limite maximale	Notes
Adipate de diamidon acétylé	1422	5000 mg/kg	150, 285, 292, <del>381</del> , U
Phosphate de diamidon acétylé	1414	5000 mg/kg	150, 285, 292, <del>381</del> , U
Acide ascorbique, L-	300	50 mg/kg	242, 315, <del>381</del> , U
Esters d'ascorbyle	304, 305	50 mg/kg	187, 315, <del>381</del> , U
Ascorbate de calcium	302	50 mg/kg	315, 317, <del>381</del> , U
Hydroxyde de calcium	526	BPF	<del>381</del> , U
Dioxyde de carbone	390	BPF	59
Gomme de caroube	410	1000 mg/kg	<del>381</del> , U
Carraghénane	407	300 mg/kg	151, 328, 329, <del>381</del> , U
Acide citrique	330	BPF	<del>381</del> , U
Phosphate de diamidon	1412	5000 mg/kg	150, 285, 292, <del>381</del> , U
Gomme de guar	412	1000 mg/kg	<del>381</del> , U
Gomme arabique (gomme d'acacia)	414	10 mg/kg	<del>381</del> , F72, U
Acide lactique, L-, D- et DL-	270	BPF	83, <del>381</del> , U
Lécithine	322(i)	5000 mg/kg	<del>381</del> , U
Mannitol	421	10 mg/kg	<del>381</del> , F72, U
Mono- et di-glycérides d'acides gras	471	4000 mg/kg	<del>381</del> , U
Azote	941	BPF	59
Pectines	440	10000 mg/kg	<del>381</del> , U
Phosphate de diamidon phosphaté	1413	5000 mg/kg	150, 285, 292, <del>381</del> , U
Carbonate de potassium	501(i)	BPF	<del>381</del> , U
Citrate de potassium dihydrogène	332(i)	BPF	<del>381</del> , U
Hydrogénocarbonate de potassium	501(ii)	BPF	<del>381</del> , U
Hydroxyde de potassium	525	BPF	<del>381</del> , U
Dioxyde de silicium amorphe	551	10 mg/kg	<del>381</del> , F72, U
Ascorbate de sodium	301	50 mg/kg	315, 316, 317, <del>381</del> , A156, U
Carbonate de sodium	500(i)	BPF	316, <del>381</del> , U
Citrate de sodium dihydrogène	331(i)	BPF	316, <del>381</del> , U
Hydrogénocarbonate de sodium	500(ii)	BPF	316, <del>381</del> , U

Hydroxyde de sodium	524	BPF	316, <del>381</del> , U
Succinate d'octényle d'amidon sodique	1450	100 mg/kg	316, <del>381</del> , F72, U
Tocophérols	307a, b, c	30 mg/kg	<del>381</del> , U
Citrate tripotassique	332(ii)	BPF	<del>381</del> , U
Citrate trisodique	331(iii)	BPF	316, <del>381</del> , U

**Catégorie d'aliments 13.1.3 Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons :**

Additif	SIN	Limite maximale	Notes
Phosphate de diamidon acétylé	1414	5000 mg/kg	150, 384, 292, <del>381</del> , U
Esters d'ascorbyle	304, 305	10 mg/kg	187, <del>381</del> , U
Hydroxyde de calcium	526	2000 mg/kg	55, <del>381</del> , U
Gomme de caroube	410	1000 mg/kg	<del>381</del> , U
Carraghénane	407	300 mg/kg	<del>381</del> , A72, U
Acide citrique	330	BPF	<del>381</del> , U
Esters citriques et d'acides gras du glycérol	472c	9000 mg/kg	380, <del>381</del> , U
Phosphate de diamidon	1412	5000 mg/kg	150, 284, 292, <del>381</del> , U
Gomme de guar	412	1000 mg/kg	14, <del>381</del> , U
Gomme arabique (gomme d'acacia)	414	10 mg/kg	<del>381</del> , F72, U
Hydroxypropylamidon	1440	5000 mg/kg	150, 284, 292, <del>381</del> , U
Acide lactique, L-, D- et DL-	270	BPF	83, <del>381</del> , U
Lécithine	322(i)	5000 mg/kg	<del>381</del> , B72, U
Mannitol	421	10 mg/kg	<del>381</del> , F72, U
Mono- et di-glycérides d'acides gras	471	4000 mg/kg	<del>381</del> , B72, U
Pectines	440	2000 mg/kg	14, <del>381</del> , U
Phosphate de diamidon phosphaté	1413	5000 mg/kg	150, 284, 292, <del>381</del> , U
Phosphates	338 ; 339(i)-(iii) ; 341(i)-(iii) ; 343(i)-(iii) ; 4501(i)-(iii), (v)-(vii), (ix) ; 451(i), (ii) ; 452(i)-(v) ; 542	450 mg/kg	33, 230, <del>381</del> , C72, D72, U
Carbonate de potassium	501(i)	2000 mg/kg	55, <del>381</del> , U
Citrate de potassium dihydrogène	332(i)	BPF	55, <del>381</del> , U
Hydrogénocarbonate de potassium	501(ii)	2000 mg/kg	55, <del>381</del> , U
Hydroxyde de potassium	525	2000 mg/kg	55, <del>381</del> , U
Dioxyde de silicium amorphe	551	10 mg/kg	<del>381</del> , F72, U
Ascorbate de sodium	301	75 mg/kg	83, <del>381</del> , H72, U
Carbonate de sodium	500(i)	2000 mg/kg	55, <del>381</del> , U
Citrate de sodium dihydrogène	331(i)	BPF	55, <del>381</del> , U

Hydrogénocarbonate de sodium	500(ii)	2000 mg/kg	55, <del>381</del> , U
Hydroxyde de sodium	524	2000 mg/kg	55, <del>381</del> , U
Succinate d'octényle d'amidon sodique	1450	20000 mg/kg	376, <del>381</del> , G72, U
Tocophérols	307a, b, c	10 mg/kg	<del>381</del> , 416, U
Citrate tripotassique	332(ii)	BPF	55, <del>381</del> , U
Citrate trisodique	331(iii)	BPF	55, <del>381</del> , U
Gomme xanthane	415	1000 mg/kg	<del>381</del> , E72, U

Notes sur l'alignement de la CCFA (REP23/FA Annexe VI)

U : La dose maximale d'emploi est exprimée en mg d'additif par litre d'aliment.

A72 : Utilisation dans les préparations liquides pour nourrissons, sauf dans les préparations liquides pour nourrissons à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés, à raison de 1000 mg/kg.

B72 : Si la lécithine (SIN 322(ii)) est utilisée en combinaison avec les mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471), la somme des proportions de ces substances dans l'aliment ne doit pas être supérieure à 1. La somme des proportions est calculée comme suit : Somme des proportions = (Concentration de SIN 322(i) / Niveau d'emploi maximal de SIN 322(i)) + (Concentration de SIN 471 / Niveau d'emploi maximal de SIN 471)

C72 : Pour utilisation dans les produits conformes à la norme pour les préparations pour nourrissons et les préparations à des fins médicales spéciales destinées aux nourrissons (CXS 72-1981) : Dihydrogénophosphate de sodium (SIN 339(i)), hydrogénophosphate disodique (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), dihydrogénophosphate de potassium (SIN 340(i)), hydrogénophosphate dipotassique (SIN 340(ii)), et phosphate tripotassique (SIN 340(iii)) uniquement, seuls ou en combinaison.

D72 : Dans les limites de sodium, potassium et phosphore spécifiées dans la norme pour les préparations pour nourrissons et les préparations données à des fins diététiques spéciales aux nourrissons (CXS 72-1981)

E72 : A utiliser uniquement dans les préparations pour nourrissons à base de protéines hydrolysées en poudre et/ou d'acides aminés.

F72 : Utilisation comme support de nutriments dans une matière première ou d'autres ingrédients

G72 : Utilisation comme support nutritif dans une matière première ou d'autres ingrédients à 100 mg/kg dans l'aliment tel que consommé

H72 : Utilisation comme support nutritif dans une matière première ou un autre ingrédient, dans l'enrobage de préparations nutritives contenant des acides gras polyinsaturés

A156 : Utilisation comme support nutritif dans l'enrobage des préparations nutritives contenant des acides gras polyinsaturés utilisées pour produire les aliments conformes à la norme pour les préparations de suivi (CXS 156-1987) à 75 mg/kg dans l'aliment tel que consommé.

## OENOPPIA (Association internationale des produits et pratiques œnologiques)

### I. ACIDE MÉTATARTRIQUE

<b>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :</b>	<b>OENOPPIA</b>
<b>IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :</b>	
<b>Nom de l'additif</b> <i>Tels qu'ils figurent dans les noms de classe et le système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	<b>ACIDE MÉTATARTRIQUE</b>
<b>Numéro SIN</b>	<b>353</b>
<b>Classe fonctionnelle</b> <i>Tels qu'ils figurent dans les noms de classe et le système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	<b>Stabilisateur</b>
<b>UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : Les lignes ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</b>	La proposition de : <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 du tableau 3 de la NGAA (passez à la question « La proposition vise-t-elle également à réviser les produits couverts par les normes de produits? »).	
N° de la catégorie alimentaire (2)	Nom de la catégorie alimentaire (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Commentaires (4)
14.2.3	Vins de raisin	100 mg/L	
La proposition est-elle liée à une CA avec des normes de produits correspondantes ? <b>Non</b> (si oui, indiquer la CA concernée)			
La proposition vise-t-elle également à réviser les produits couverts par les normes de produits ? <b>Non</b> (dans l'affirmative, indiquer les normes de produits pertinentes)			
<b>ÉVALUATION PAR LE JECFA :</b>			
<b>Évaluation par le JECFA</b> Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non spécifiée") ; monographie des normes).		JECFA 87 <sup>ème</sup> réunion, 2019 Normes complètes désignées dans la monographie 23 du JECFA de la FAO	
<b>JUSTIFICATION :</b>			
<b>Justification de l'utilisation et besoin technologique</b> Informations complémentaires basées sur les critères de la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire qu'il présente un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).		Fonction technologique (stabilisateur de cristaux de tartrate de vin)	
<b>Utilisation sûre de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (le cas échéant)</b> Journal de l'EFSA 2020 ; 18(3) :6031 <a href="https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.6031">https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.6031</a>		Additif du tableau 3 : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)	
<b>Justification que l'utilisation n'induit pas le consommateur en erreur</b>		Agent stabilisateur efficace qui préserve l'original composition du vin	

## II. MANNOPROTÉINES DES PAROIS CELLULAIRES DE LA LEVURE

<b>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :</b>	<b>OENOPPIA</b>
<b>IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :</b>	
<b>Nom de l'additif</b> Tels qu'ils figurent dans les noms de classe et le système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989	<b>MANNOPROTÉINES DES PAROIS CELLULAIRES DE LA LEVURE</b>
<b>Numéro SIN</b>	<b>455</b>
<b>Classe fonctionnelle</b> Tels qu'ils figurent dans les noms de classe et le système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989	<b>Stabilisateur</b>
<b>UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (*)</b> : Les lignes ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.	La proposition de : <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 du tableau 3 de la NGAA (passez à la question « La proposition vise-t-elle aussi à réviser les produits couverts par les normes de produits » ?).	
N° de la catégorie alimentaire (2)	Nom de la catégorie alimentaire (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Commentaires (4)
14.2.3	Vins de raisin	400 mg/L	Dose recommandée : 200 mg/L
La proposition est-elle liée à une CA avec des normes de produits correspondantes ? Non (si oui, indiquer la CA concernée)			
La proposition vise-t-elle également à réviser les produits couverts par les normes de produits ? Non (dans l'affirmative, indiquer les normes de produits pertinentes)			
<b>ÉVALUATION PAR LE JECFA :</b>			
<b>Évaluation par le JECFA</b> <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non spécifiée") ; monographie des normes).</i>		JECFA 87 <sup>ème</sup> réunion, 2019 Normes complètes désignées dans la monographie 23 du JECFA de la FAO	
<b>JUSTIFICATION :</b>			
<b>Justification de l'utilisation et besoin technologique</b> <i>Informations complémentaires basées sur les critères de la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire qu'il présente un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>		Fonction technologique (protéine de vin et stabilisateur de cristaux de tartrate)	
<b>Utilisation sûre de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (le cas échéant)</b>		Additif du tableau 3 : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)	
<b>Justification que l'utilisation n'induit pas le consommateur en erreur</b>		Agent stabilisateur efficace qui préserve l'original composition du vin	

### OIV (Organisation internationale de la vigne et du vin)

#### I. Mannoprotéines des parois cellulaires de la levure

<b>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :</b>	Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV)
<b>IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :</b>	
<b>Nom de l'additif</b> <i>Tels qu'ils figurent dans les noms de classe et le système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	Mannoprotéines des parois cellulaires de la levure
<b>Numéro SIN</b>	SIN N° 455
<b>Classe fonctionnelle</b> <i>Tels qu'ils figurent dans les noms de classe et le système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	Stabilisateur
<b>UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE () :<sup>1</sup></b>	La proposition de : <input checked="" type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou



<i>Les lignes ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		<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 vise-t-elle aussi à réviser les produits couverts par les normes de produits ? »).	
N° de la catégorie alimentaire (2)	Nom de la catégorie alimentaire (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Commentaires (4)
14.2.3	Vins de raisin	BPF	
<b>La proposition est-elle liée à une CA avec des normes de produits correspondantes ?</b> (si oui, indiquer la CA concernée) NON			
<b>La proposition vise-t-elle également à réviser les produits couverts par les normes de produits ?</b> (dans l'affirmative, indiquer les normes de produits pertinentes) NON			
<b>ÉVALUATION PAR LE JECFA :</b>			
<b>Évaluation par le JECFA</b> <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non spécifiée") ; monographie des normes).</i>		87 <sup>ème</sup> réunion du JECFA, Monographie 23, 2019 <i>Préparé lors de la 87e session du JECFA (2019) et publié dans les Monographies 23 du JECFA de la FAO (2019), remplaçant les normes préparées lors de la 84e session du JECFA (2017) et publiées dans les Monographies 20 du JECFA de la FAO (2017). Aucune DJA n'a été établie lors du 84e JECFA (2017) car l'utilisation de cette substance n'est pas préoccupante pour la santé lorsqu'elle est utilisée à des fins œnologiques à des niveaux d'utilisation maximaux allant jusqu'à 400 mg/L pour la stabilisation du vin.</i>	
<b>JUSTIFICATION :</b>			
<b>Justification de l'utilisation et besoin technologique</b> <i>Informations complémentaires basées sur les critères de la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire qu'il présente un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>		Cette pratique est adoptée par les Etats membres de l'OIV conformément aux résolutions Oeno 4/01 et Oeno 15/05. Le besoin technologique concerne le traitement des vins de raisin par l'utilisation de mannoprotéines issues de la dégradation de la paroi des levures. <b>Objectif :</b> Améliorer la stabilité du vin uniquement en ce qui concerne les sels tartriques et/ou ses protéines dans le cas des vins blancs ou rosés. <b>Prescriptions :</b> a) Les doses à utiliser seront établies par la personne en charge du traitement ; b) pour certains vins rouges et rosés jeunes, le responsable du traitement doit envisager un prétraitement à l'aide de parois cellulaires de levure si les mannoprotéines seules ne présentent pas l'efficacité recherchée ; c) Les mannoprotéines doivent être conformes aux dispositions du Codex œnologique international.	
<b>Utilisation fiable de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (le cas échéant)</b>		Additif du tableau 3 : <input type="checkbox"/> Oui X Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous) <b>SÉRIE ADDITIFS ALIMENTAIRES DE L'OMS : 75</b> Préparé par la quatre-vingt-quatrième réunion du Comité	

	<p>mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)</p> <p><a href="https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/312367/9789241660754-eng.pdf#page=153">https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/312367/9789241660754-eng.pdf#page=153</a></p> <p>Il est proposé d'utiliser les extraits de levure contenant des mannoprotéines à un niveau d'emploi recommandé de 200 mg/L et à un niveau maximal de 400 mg/L dans la catégorie d'aliments 14.2.3 "Vins de raisin" et ses sous-catégories au sein de la NGAA du Codex. Les mannoprotéines de levure sont également présentes naturellement dans le vin, ainsi que dans d'autres aliments, y compris le pain, les pâtisseries, la bière et les extraits de levure, et dans les compléments alimentaires. Le Comité a évalué la soumission du sponsor et a préparé des estimations internationales de l'exposition alimentaire aux mannoprotéines de levure en utilisant la base de données CIFOCOss en combinaison avec les niveaux d'utilisation recommandés et maximaux dans le vin et la présence naturelle des mannoprotéines de levure dans le vin, le pain, les pâtisseries et la bière. Aucune donnée de consommation sur les extraits de levure et les compléments alimentaires contenant de la levure n'était disponible dans la base de données CIFOCOss. L'exposition alimentaire a été calculée en utilisant les ensembles de données du CIFOCOss liés aux données de consommation alimentaire pour les adolescents (10-18 ans), les adultes (18+ ans) et la population générale (âges non spécifiés), en supposant que 100% de l'extrait de levure était constitué de mannoprotéines. L'exposition de fond moyenne aux mannoprotéines de levure allait de 0,1 à 21 mg/kg pc par jour. Chez les consommateurs ayant une consommation élevée de vin, l'exposition de fond était comprise entre 2,5 et 21 mg/kg pc par jour. Les expositions de fond les plus élevées ont été calculées pour les adolescents. L'ajout d'extraits de levure contenant des mannoprotéines au vin au niveau recommandé a entraîné une augmentation de l'exposition alimentaire moyenne aux mannoprotéines de levure dans les ensembles de données de moins de 5 % (&lt;0,1-4,2 %), ce qui donne une fourchette d'exposition de 0,4-21 mg/kg p.c. par jour. Pour les consommateurs qui consomment beaucoup de vin, l'ajout d'extraits de levure contenant des mannoprotéines au vin à la concentration maximale a entraîné une augmentation de l'exposition alimentaire de 20 % en moyenne. Les estimations élevées de l'exposition alimentaire qui en résultent sont de 4,3 à 21 mg/kg pc par jour. L'exposition alimentaire aux mannoprotéines de levure était principalement (au moins 90 % dans presque tous les ensembles de données) déterminée par le pain et les pâtisseries, en raison à la fois d'une consommation élevée et d'un niveau de concentration élevé. L'exposition alimentaire supplémentaire aux mannoprotéines de levure par la consommation d'extraits de levure, basée sur les données de la FSANZ (FSANZ, 2008), a été estimée à environ 3 mg/kg pc par jour.</p>
<b>Justification que l'utilisation n'induit pas le consommateur en erreur</b>	Agent stabilisateur efficace qui préserve la composition originale du vin

## II. Acide métatartrique

<b>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :</b>	Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV)
---	---



<b>IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :</b>			
<b>Nom de l'additif</b> <i>Tels qu'ils figurent dans les noms de classe et le système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Acide métatartrique	
<b>Numéro SIN</b>		SIN N 353	
<b>Classe fonctionnelle</b> <i>Tels qu'ils figurent dans les noms de classe et le système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Stabilisateur	
<b>UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) :</b> <i>Les lignes ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition de : <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 vise-t-elle aussi à réviser les produits couverts par les normes de produits » ?).	
<b>N° de la catégorie alimentaire (2)</b>	<b>Nom de la catégorie alimentaire (2)</b>	<b>Niveau d'emploi maximal (3)</b>	<b>Commentaires (4)</b>
14.2.3	Vins de raisin	100 mg/Kg	
<b>La proposition est-elle liée à une CA avec des normes de produits correspondantes ?</b> <i>(si oui, indiquer la CA concernée)</i> NON			
<b>La proposition vise-t-elle également à réviser les produits couverts par les normes de produits ?</b> <i>(dans l'affirmative, indiquer les normes de produits pertinentes)</i> NON			
<b>ÉVALUATION PAR LE JECFA :</b>			
<b>Évaluation par le JECFA</b> <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non spécifiée") ; monographie des normes).</i>		87 <sup>ème</sup> Réunion du JECFA, Monographie 23, 2019  <i>Préparée lors de la 87e session du JECFA et publiée dans les Monographies du JECFA 23 (2019) de la FAO, remplaçant les normes préparées lors de la 84e session du JECFA (2017) et publiées dans les Monographies 20 (2017) du JECFA de la FAO. publiées dans les Monographies FAO JECFA 20 (2017). Le 84e JECFA a conclu que l'acide métatartrique (lorsqu'il est utilisé dans la vinification) est inclus dans la DJA de groupe de 0-30 mg/kg pc pour l'acide L (+) -tartrique et ses sels de sodium, de potassium, potassium-sodium, exprimée en acide L (+) -tartrique</i>	
<b>JUSTIFICATION :</b>			
<b>Justification de l'utilisation et besoin technologique</b> <i>Informations complémentaires basées sur les critères de la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire qu'il présente un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>		Cette pratique est adoptée par les Etats membres de l'OIV conformément à la résolution Oeno 16/70. Le besoin technologique concerne l'ajout d'acide métatartrique au vin. Objectif : Pour éviter la précipitation de l'hydrogénotartrate de potassium et du tartrate de calcium. Prescriptions : a) L'addition ne doit avoir lieu qu'au dernier moment,	

	<p>avant la mise en bouteille.</p> <p>b) La dose utilisée doit être inférieure ou égale à 10 g/hl.</p> <p>c) La durée de la protection dépend de la température de stockage du vin, car l'acide en question s'hydrolyse lentement au froid, mais rapidement à chaud.</p> <p>d) L'acide métatartrique doit être conforme aux prescriptions du Codex œnologique international.</p>
<p><b>Utilisation fiable de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (le cas échéant)</b></p>	<p>Additif du tableau 3 :</p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p>X Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)</p> <p><b>SÉRIE ADDITIFS ALIMENTAIRES DE L'OMS : 75</b>  Préparé par la quatre-vingt-quatrième réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)</p> <p><a href="https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/312367/9789241660754-eng.pdf#page=153">https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/312367/9789241660754-eng.pdf#page=153</a></p> <p>Le Comité a réalisé des évaluations internationales de l'exposition alimentaire à l'acide métatartrique dans le vin en utilisant la base de données GEMS/ Food cluster diets. Les estimations de l'exposition alimentaire à l'acide métatartrique allaient de 0,0004 (G14) à 0,2 mg/kg pc par jour (G7) (par habitant), en supposant un poids corporel de 60 kg et 100 mg/L d'acide métatartrique comme Niveau d'emploi maximal. Le Comité a également préparé des estimations internationales de l'exposition alimentaire à l'acide métatartrique en utilisant le vin (catégorie d'aliments no. 14.2.3.1 "Vin de raisin tranquille" et la catégorie d'aliments no. 14.2.3.3 "Vin de raisin fortifié, vin de liqueur de raisin et vin de raisin doux") à partir des niveaux de consommation de la base de données CIFOCCS et de 100 mg/L d'acide métatartrique comme limite maximale d'utilisation. Les estimations de l'exposition alimentaire moyenne à l'acide métatartrique pour les consommateurs adultes de vin allaient jusqu'à 0,3 mg/kg pc par jour, et les expositions alimentaires les plus élevées du 95e percentile chez les consommateurs adultes. L'exposition alimentaire à l'acide métatartrique du vin a atteint 0,8 mg/kg pc par jour. Le Comité a préparé des estimations alimentaires pour l'acide métatartrique dans le vin en utilisant les données de consommation de l'enquête nutritionnelle nationale australienne de 1995, de l'enquête nutritionnelle nationale néo-zélandaise de 1997 et des enquêtes nationales américaines sur la santé et la nutrition, avec un Niveau d'emploi maximal de 100 mg/L. Ces estimations étaient de 1,3, 1,5 et 1,5 mg/kg p.c. par jour pour le vin. Ces estimations étaient respectivement de 1,3, 1,3 et 0,3 mg/kg pc par jour pour les expositions du 95e percentile pour les consommateurs adultes de vin. Le Comité a supposé que l'acide métatartrique s'hydrolysait en une concentration approximativement équivalente d'acide tartrique. Le Comité a noté que l'exposition alimentaire à l'acide métatartrique pour le 95e percentile le plus élevé des consommateurs adultes de vin (1,3 mg/kg pc par jour, exprimé en acide L (+) -tartrique) est appropriée pour l'utilisation dans cette évaluation de la sécurité.</p> <p><b>Journal de l'EFSA 2020 ; 18(3) :6031</b>  <a href="https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.6031">https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.6031</a></p>

	<p>L'exposition à l'acide métatartrique (E 353) a été calculée sur la base de la dose maximale d'emploi fixée par le règlement (CE) n° 934/2019 (définie comme le <i>scénario d'évaluation de l'exposition à la dose maximale réglementaire</i>) et (2) d'une dose d'emploi déclarée (définie comme le <i>scénario d'évaluation de l'exposition affinée</i>).</p> <p>Les estimations de l'exposition à l'acide métatartrique (E 353) dans le <i>scénario d'évaluation de l'exposition au niveau maximal réglementaire</i> étaient au maximum de 0,18 mg/kg pc par jour en moyenne et de 0,59 mg/kg pc par jour au p95, dans les deux cas pour les personnes âgées. Pour le scénario affiné, les estimations de l'exposition étaient au maximum de 0,01 mg/kg pc par jour en moyenne et jusqu'à 0,03 mg/kg pc par jour au p95, toujours pour les personnes âgées.</p> <p>Sur la base de la présomption que l'acide métatartrique est entièrement hydrolysé par voie pré systémique en acide L (+) -tartrique, le groupe scientifique a conclu que l'acide métatartrique (E 353) devrait être inclus dans la DJA de groupe de 240 mg/kg pc par jour, exprimée en acide tartrique, pour les tartriques d'acide L (+) -tartrique (E 334-337, 354), telle qu'établie précédemment par le groupe scientifique FAF de l'EFSA. Le groupe a également conclu que l'utilisation de l'acide métatartrique (E 353) au Niveau d'emploi rapporté ne pose pas de problème de sécurité.</p>
<p><b>Justification que l'utilisation n'induit pas le consommateur en erreur</b></p>	<p>Agent stabilisateur efficace qui préserve la composition originale du vin</p>