



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 5(b) de l'ordre du jour

CX/FA 17/49/8

Janvier 2017

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

#### Quarante-neuvième session

RAS de Macao, Chine, 20-24 mars 2017

### NORME GÉNÉALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA):

#### NIVEAUX D'EMPLOI DE L'ACIDE ADIPIQUE (SIN 355) DANS DIVERSES CATÉGORIES D'ALIMENTS

Réponses à la CL 2016/9-FA soumises par le Brésil, le Chili, Costa Rica, Cuba, l'Union européenne, le Japon, les États-Unis d'Amérique, ICA, ICGA et IFAC

#### Brésil

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:			
NIVEAUX D'EMPLOI DE L'ACIDE ADIPIQUE (SIN 355): Les rangées ci-dessous peuvent être recopiées autant de fois que nécessaires.			
Catégorie d'aliments no. (1)	Nom de la catégorie d'aliments (1)	Niveau d'emploi maximal (2)	Observations (3)
05.1.	Produits cacaoités et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et les succédanés du chocolat	Surface: 10.000 mg/kg Garniture: 2000 mg/kg	
05.2 05.3	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc. Gomme à mâcher (chewing-gum)	Niveau d'emploi minimal: 1000 mg/kg Niveau d'emploi moyen normal: 6534 mg/kg Niveau d'emploi maximal: 9818 mg/kg	
01.6.1	Fromage non affiné	Aucune observation	
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	4500 mg/kg	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	6000 mg/kg	
07.1.2 07.2.1 15.1	Crackers (à l'exception des crackers sucrés) Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème) Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	2000 mg/kg	
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	10000 mg/kg	

(1) Numéro et nom des catégories aliments telles que citées dans l'Appendice B de la NGAA.

(2) Par souci de cohérence, le niveau d'emploi maximal devrait être signalé sur la même base que la DJA.

(3) Observations spécifiques sur l'emploi d'additifs alimentaires à inclure en tant que notes (par exemple, limites de l'emploi à des produits spécifiques dans une catégorie d'aliments).

## Chili

Le sous-comité chilien pour le CCFA se réjouit de la possibilité de soumettre des informations sur les niveaux d'emploi de l'acide adipique (SIN 355) dans diverses catégories d'aliments.

Le tableau ci-après présente les informations sur les niveaux d'emploi.

<b>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:</b>		Chili	
<b>NIVEAUX D'EMPLOI DE L'ACIDE ADIPIQUE (SIN 355):</b>			
Catégorie d'aliments no. (1)	Nom de la catégorie d'aliments (1)	Niveau d'emploi maximal (2)	Observations (3)
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc Gomme à mâcher (chewing-gum)	Niveau d'emploi moyen normal: 6534 mg/kg	
05.3		Niveau d'emploi maximal: 9818 mg/kg	

(1) Numéro et nom des catégories aliments telles que citées dans l'Appendice B de la NGAA.

(2) Par souci de cohérence, le niveau d'emploi maximal devrait être signalé sur la même base que la DJA.

(3) Observations spécifiques sur l'emploi d'additifs alimentaires à inclure en tant que notes (par ex., limites de l'emploi à des produits spécifiques dans une catégorie d'aliments).

## Costa Rica

<b>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:</b>			
<b>NIVEAUX D'EMPLOI DE L'ACIDE ADIPIQUE (SIN 355):</b> Les rangées ci-dessous peuvent être recopiées autant de fois que nécessaires.			
Catégorie d'aliments no. (1)	Nom de la catégorie d'aliments (1)	Niveau d'emploi maximal (2)	Observations (3)
05.1.	Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et les succédanés du chocolat	Surface: 10000 mg/kg Garniture: 2000 mg/kg	
05.2 05.3	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc  Gomme à mâcher (chewing-gum)	Niveau d'emploi minimal: 1000 mg/kg  Niveau d'emploi moyen normal: 6534 mg/kg Niveau d'emploi maximal: 9818 mg/kg	
01.6.1	Fromages non affinés	Aucune observation	
01.7	Desserts lactés (par ex. entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	4500 mg/kg	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	6000 mg/kg	
07.1.2 07.2.1	Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés) Gâteaux, biscuits et tartes (par ex. fourrés aux fruits ou à la crème)	2000 mg/kg	
15.1	Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)		
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base aromatisée d'eau	10000 mg/kg	

(1) Numéro et nom des catégories aliments telles que citées dans l'Appendice B de la NGAA.

(2) Par souci de cohérence, le niveau d'emploi maximal devrait être signalé sur la même base que la DJA.

(3) Observations spécifiques sur l'emploi d'additifs alimentaires à inclure en tant que notes (par ex., limites de l'emploi à des produits spécifiques dans une catégorie d'aliments).

### Cuba

En réponse au document CL 2016/9-FA demandant des informations sur les niveaux d'emploi de l'acide adipique (SIN 355) dans diverses catégories d'aliments, l'acide adipique n'est pas utilisé à Cuba.

### Union européenne

L'union européenne (UE) se réjouit de la demande d'informations sur les niveaux d'emploi de l'acide adipique (SIN 355) aux fins de l'évaluation de l'exposition à réaliser par le JECFA avant le CCFA49.

L'acide adipique a une DJA relativement faible (0-5 mg/kg pc) par rapport aux dispositions proposées incluses dans le processus par étapes.

Aux fins de l'évaluation de l'exposition, l'UE souhaite proposer les dispositions suivantes:

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:		Union européenne	
NIVEAUX D'EMPLOI DE L'ACIDE ADIPIQUE (SIN 355):			
Catégorie d'aliments no	Nom de la catégorie d'aliments	Niveau maximal	Observations
01.7	Desserts lactés (par ex. entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	1000	Seulement les mélanges secs en poudre pour desserts et les desserts aromatisés aux fruits. A l'exception de l'emploi dans les desserts d'aspect gélatineux à 6000 mg/kg
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	1000	Seulement les mélanges secs en poudre pour desserts et les desserts aromatisés aux fruits. A l'exception de l'emploi dans les desserts d'aspect gélatineux à 6000 mg/kg
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	1000	Seulement les mélanges secs en poudre pour desserts et les desserts aromatisés aux fruits. A l'exception de l'emploi dans les desserts d'aspect gélatineux à 6000 mg/kg
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex. gâteaux de riz, puddings au tapioca)	1000	Seulement les mélanges secs en poudre pour desserts et les desserts aromatisés aux fruits. A l'exception de l'emploi dans les desserts d'aspect gélatineux à 6000 mg/kg
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	2000	Seulement les garnitures et les nappages des produits de boulangerie fine
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base aromatisée d'eau	10000	Seulement les poudres pour les préparations de boissons maison. Seulement les poudres pour les préparations de boissons maison
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao	10000	Seulement les poudres pour les préparations de boissons maison. Seulement les poudres pour les préparations de boissons maison!

### Japon

Catégorie d'aliments no.	Nom de la catégorie d'aliments	Niveau d'emploi maximal (mg/kg)	Observations
04.2.2.2	Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	100	Pour diminuer le pH des fanes de navet lyophilisées qui sont utilisées comme ingrédients pour garniture à saupoudrer sur le riz.
04.2.2.8	Légumes cuits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines	770	L'acide adipique est utilisé pour les deux types d'aliments suivants. 1. Légumes et algues marines mijotés. Adipic acid is used to impart sour taste. Maximum use level is 210 mg/kg. 2. Varech mijoté assaisonné. L'acide adipique est utilisé pour prolonger la durée de conservation en diminuant le pH. Le niveau d'emploi maximal est de 770 mg/kg.

Catégorie d'aliments no.	Nom de la catégorie d'aliments	Niveau d'emploi maximal (mg/kg)	Observations
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	50	Pour conférer un goût acidulé au chocolat d'imitation contenant des jus de fruits comme ingrédients.
05.2.1	Confiseries dures	6500	Pour conférer un goût acidulé.
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	8000	Pour conférer un goût acidulé.
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	100	Pour prolonger la durée de conservation du poisson cuit à la vapeur en diminuant le pH.
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	120	Pour prolonger la durée de conservation des mollusques cuits en diminuant le pH.
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	570	Pour prolonger la durée de conservation des calmars séchés salés et des mollusques salés en diminuant le pH.
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	840	L'acide adipique est utilisé dans les quatre types d'aliments suivants pour prolonger la durée de conservation en diminuant le pH. Le nom des produits et leur niveau d'emploi maximal sont les suivants: 1. Calmars marinés à la sauce de soja Niveau d'emploi maximal de 840 mg/kg. 2. Hareng cabillaud marinés à la sauce de soja Niveau d'emploi maximal de 320 mg/kg 3. Oursins marinés Niveau d'emploi maximal de 120 mg/kg 4. Saumon mariné au Koji Niveau d'emploi maximal de 100 mg/kg
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	900	Pour prolonger la durée de conservation des œufs de cabillaud en diminuant le pH.
12.2.2	Assaisonnements et condiments	30	Pour prolonger la durée de conservation des garnitures à saupoudrer sur le riz en diminuant le pH.
15.1	Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	100	Pour prolonger la durée de conservation des amuse-gueule à base de farine en diminuant le pH.

### États-Unis d'Amérique

En réponse à la CL 2016/9-FA (May 2016): Demande d'informations sur les niveaux d'emploi de l'acide adipique (SIN 355) dans diverses catégories d'aliments. Les États-Unis se réjouissent de la possibilité de fournir les observations suivantes pour examen à la 49<sup>ème</sup> session à venir du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA).

L'acide adipique (SIN 355) est considéré comme généralement reconnu inoffensif pour emploi dans tous les aliments aux États-Unis aux niveaux des BPF. Les niveaux actuellement reconnus pour les BPF aux États-Unis sont cités dans 21 CFR 184.1009(d) pour emplois spéciaux. Un niveau de BPF général de 0,02% (200 mg/kg) est cité dans 21 CFR 184.1009(d) pour tous les autres emplois alimentaires pour lesquels un niveau spécial de BPF n'est pas fourni.

La recherche dans une base de données sur l'étiquetage des denrées emballées pour les consommateurs (CPG) a fourni des informations sur les produits actuellement en vente aux États-Unis qui citent l'acide adipique en tant qu'ingrédient sur l'étiquette. Un grand nombre de produits contenant l'acide adipique sont disponibles aux États-Unis. Le tableau ci-après présente les catégories d'aliments de la NGAA qui correspondent ux aliments rencontrés aux États-Unis qui contiennent l'acide adipique. Les niveaux d'emploi maximaux signalés dans le tableau ci-après correspondent aux niveaux des BPF citées dans la réglementation américaine pour l'acide adipique (21 CFR 184.1009(d)). Toutes ces catégories d'aliments ont actuellement des dispositions relatives à l'acide adipique à l'étape 7 dans la NGAA.

<b>La proposition est soumise par:</b>		Les États-Unis d'Amérique	
<b>NIVEAUX D'EMPLOI DE L'ACIDE ADIPIQUE (SIN 355):</b> Les rangées ci-dessous peuvent être recopiées autant de fois que nécessaires.			
<b>Catégorie d'aliments no.</b>	<b>Nom de la catégorie d'aliments</b>	<b>Niveau d'emploi maximal</b>	<b>Observations</b>
01.6.4	Fromage fondu	200 mg/kg	
01.6.5	Produits similaires aux fromages	4500 mg/kg	
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	5500 mg/kg	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	5500 mg/kg	
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	200 mg/kg	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	200 mg/kg	
07.0	Produits de boulangerie	500 mg/kg	

### Association internationale des confiseurs (ICA)

<b>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:</b>		Association internationale des confiseurs	
<b>NIVEAUX D'EMPLOI DE L'ACIDE ADIPIQUE (SIN 355):</b> Les rangées ci-dessous peuvent être recopiées autant de fois que nécessaires			
<b>Catégorie d'aliments no. (1)</b>	<b>Nom de la catégorie d'aliments (1)</b>	<b>Niveau d'emploi maximal (2)</b>	<b>Observations (3)</b>
5.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc	12000 mg/kg	L'industrie de la confiserie soutient le niveau d'emploi maximal de 20000 mg/kg pour les innovations futures.
5.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	3900 mg/kg	L'industrie de la confiserie soutient le niveau d'emploi maximal de 10000 mg/kg pour les innovations futures.

(1) Numéro et nom des catégories aliments telles que citées dans l'Appendice B de la NGAA.

(2) Par souci de cohérence, le niveau d'emploi maximal devrait être signalé sur la même base que la DJA.

(3) Observations spécifiques sur l'emploi d'additifs alimentaires à inclure en tant que notes (par ex., limites de l'emploi à des produits spécifiques dans une catégorie d'aliments).

**Association internationale pour la gomme à mâcher (ICGA)**

<b>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:</b>		<b>Association internationale pour la gomme à mâcher (ICGA)</b>	
<b>NIVEAUX D'EMPLOI DE L'ACIDE ADIPIQUE (SIN 355):</b> <i>Les rangées ci-dessous peuvent être recopiées autant de fois que nécessaires.</i>			
<b>Catégorie d'aliments no. (¹)</b>	<b>Nom de la catégorie d'aliments (¹)</b>	<b>Niveau d'emploi maximal (²) signalé par les sociétés membres de l'ICGA dans toutes les régions</b>	<b>Observations de l' ICGA (³)</b>
05.3	<b>Gomme à mâcher (chewing gum)</b>	<p>Certaines régions ne signalent aucun emploi (par ex., e.g. EU28). D'autres régions (les Amériques, le Japon, etc.) signalent <b>des niveaux d'emploi maximaux allant de 3900 à 9820 mg/kg</b>. Les niveaux d'emploi ci-dessus ont été soumis par les sociétés membres de l'ICGA et ces niveaux d'emploi de 2016 reflètent les observations de l'ICGA formulées par le groupe de travail électronique sur la NGAA de 2014/2015 et de la proposition de l'ICGA de réduire le niveau maximal autorisé actuel inclus dans la NGAA de 20000 mg/kg à 10000 mg/kg dans la catégorie d'aliments 05.3 Gomme à mâcher (chewing gum) (voir le document de travail CX/FA 15/47/9 de janvier 2015 du CCFA47).</p>	<p><b>Justification technologique (résumé):</b> L'acide adipique n'est pas d'un usage très répandu dans la catégorie des gommes à mâcher. L'acide adipique est utilisé dans certains produits spéciaux pour sa contribution aux goûts fruités et acidulés. L'acide adipique confère un goût acidulé prolongé et accroît la production de salive tout en ayant une solubilité faible pendant la mastication. Il est par conséquent un composant essentiel utilisé pour favoriser la production d'arômes fruités acidulés pendant la mastication, procurant ainsi aux consommateurs une expérience organoleptique unique et le plaisir attendu.</p> <p>Davantage d'informations a été fournie par l'ICGA au groupe de travail électronique sur la NGAA du CCFA47 de 2014 et peuvent être soumises à nouveau sur demande.</p>
		<p><b>L'ICGA recommande au CCFA d'envisager l'adoption à l'étape 8 d'un niveau de 10000 mg/kg dans 05.3 Gomme à mâcher (chewing gum), en fonction du résultat de l'évaluation de l'exposition par le JECFA et de toute autre recommandation du JECFA sur les principales catégories d'aliments qui contribuent à l'exposition.</b></p>	<p><b>Note importante pour les experts du JECFA</b> Dans le cas de la gomme à mâcher, il y a plusieurs hypothèses conservatrices qui entraîneraient une surestimation de l'exposition sur la base d'une valeur maximale unique du niveau d'emploi signalé:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'acide adipique n'est pas utilisé dans toutes les gommes mais seulement dans quelques types de produits spécifiques et seulement dans certaines régions du monde</li> <li>• L'acide adipique n'est généralement pas utilisé au niveau d'emploi maximal signalé mais à un niveau inférieur</li> <li>• L'acide adipique n'est pas complètement mâché dans la gomme après une durée normale de mastication.</li> </ul>



			<ul style="list-style-type: none"> <li>La portion journalière de gomme à mâcher est de 3 grammes par jour au niveau mondial (voir les évaluations du JECFA sur les arômes fondés sur la méthode SPET) – Cela signifierait qu’avec une limite maximale admissible (MPL) de 10000 mg/kg, une quantité de 30 milligrammes d’acide adipique est contenue dans 3 grammes de gomme à mâcher. En supposant que c’est ce qu’un adulte de 60 kg mangerait par jour, cela représenterait seulement 0,5 mg/kg pc/jour, mais ce chiffre est déjà une surestimation significative par rapport à l’exposition réelle due aux facteurs de risques expliqués ci-dessus.</li> </ul> <p><b>Informations supplémentaires qui peuvent être utiles les experts du JECFA:</b></p> <p>Prière de noter que les niveaux d’emploi moyens normaux signalés se situent entre 2100 mg/kg et 6600 mg/kg.</p> <p>Les niveaux d’emploi minimaux signalés se situent généralement entre 1000 mg/kg et 2000 mg/kg, quand l’acide adipique est utilisé.</p>
--	--	--	--

(1) Numéro et nom des catégories aliments telles que citées dans l’Appendice B de la NGAA.

(2) Par souci de cohérence, le niveau d’emploi maximal devrait être signalé sur la même base que la DJA.

(3) Observations spécifiques sur l’emploi d’additifs alimentaires à inclure en tant que notes (par ex., limites de l’emploi à des produits spécifiques dans une catégorie d’aliments).

### Conseil international des additifs alimentaires (IFAC)

Le Conseil international des additifs alimentaires (IFAC) soumet sa réponse à la CL 2016/9-FA « Demande d’informations sur les niveaux d’emploi de l’acide adipique (SIN 355) dans diverses catégories d’aliments. » L’IFAC est une association mondiale représentant les fabricants des ingrédients alimentaires, y compris les additifs alimentaires. L’IFAC s’emploie à favoriser les réglementations et normes fondées sur la science pour les ingrédients alimentaires dans le monde. L’IFAC a le statut d’observateur non gouvernemental du Codex et se réjouit de la possibilité de fournir des informations sur l’acide adipique (SIN 355).

Tel que demandé, nous joignons les informations disponibles sur les emplois de l’acide adipique (voir Appendice 1). Veuillez noter que ces informations représentent les niveaux d’emploi suggérés. En tant qu’organisation qui représente les fabricants d’additifs alimentaires, nous n’avons pas toujours d’informations sur les niveaux d’emploi réels ou maximaux. Cependant, nous sommes d’avis que les informations fournies dans l’Appendice sont représentatives des niveaux d’emploi réels bien que ceux-ci puissent légèrement varier selon le fabricant.

Nous espérons que cette information sera utile au Comité mixte FAO/OMS d’experts des additifs alimentaires (JECFA) lors de son évaluation de l’exposition à l’acide adipique. Prière de me contacter si vous avez des questions.

Catégorie d’aliments no. (1)	Nom de la catégorie d’aliments (1)	Niveau d’emploi maximal (2)	Observations (3)
01.6.5	Produits similaires aux fromages fondus	0,45%	Niveau d’emploi suggéré pour obtenir la fonction technique.
01.7	Desserts lactés (par ex. entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	0,55%	Niveau d’emploi suggéré pour obtenir la fonction technique.
02.1	Matières grasses et huiles pratiquement anhydres	0,3%	Niveau d’emploi suggéré pour obtenir la fonction technique.
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	0,55%	Niveau d’emploi suggéré pour obtenir la fonction technique.

07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex. gâteaux, crêpes)	0,05%	Niveau d'emploi suggéré pour obtenir la fonction technique.
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par ex. ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	5,0%	Niveau d'emploi suggéré pour obtenir la fonction technique.
14.1.4	Boissons aromatisée à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	0,005%	Niveau d'emploi suggéré pour obtenir la fonction technique.
15.1	Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	1,3%	Niveau d'emploi suggéré pour obtenir la fonction technique.

(1) Numéro et nom des catégories aliments telles que citées dans l'Appendice B de la NGAA.

(2) Par souci de cohérence, le niveau d'emploi maximal devrait être signalé sur la même base que la DJA.

(3) Les observations spécifiques sur l'emploi d'additifs alimentaires à inclure en tant que notes (par ex., limites de l'emploi à des produits spécifiques dans une catégorie d'aliments).