



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

DU COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-sixième session

Hong Kong, Chine, 17-21 mars 2014

**DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'UTILISATION DE LA NOTE 161 DANS LES DISPOSITIONS
RELATIVES À CERTAINS ÉDULCORANTS**

(préparé par le groupe de travail électronique dirigé par le Royaume-Uni)

1. Le développement et l'emploi de la note 161 ont été débattus un certain nombre de fois ces dernières années lors du Comité Codex sur les additifs alimentaires (CCFA). L'historique des discussions du CCFA sur la note 161 est présenté dans l'Appendice A.
2. Le 45^{ème} CCFA est convenu d'établir un groupe de travail électronique (GTe), dirigé par le Royaume-Uni et assisté par les États-Unis d'Amérique (USA), pour identifier les inquiétudes relatives aux dispositions de la note 161 telles que contenues dans le document de compilation sur l'emploi des édulcorants dans des catégories d'aliments spécifiques (Annexe 8 de CRD 2), ainsi que les raisons relatives à ces inquiétudes. Les informations fournies au groupe de travail électronique seraient utilisées, conjointement aux principes énoncés dans la section 3.2 du Préambule de la NGAA afin d'explorer l'emploi de(s) note (s) alternative(s) ou autres approches qui pourraient répondre aux préoccupations qui ont résulté de l'application de la note 161 ou pour démontrer que la note 161 n'est plus nécessaire pour la disposition particulière. Le groupe de travail électronique pourrait faire des recommandations en relation avec les dispositions relatives au nouvel édulcorant proposé, celles de la procédure par étapes et les dispositions adoptées, associées à la note 161, telles que répertoriées dans l'Annexe 8 du CRD 2, subordonnées à la soumission des données pertinentes ainsi qu'à la section 3.2 du Préambule (REP13/FA, paragraphes 144-153).
3. Les pays et les organisations suivantes ont été membres du groupe de travail électronique : l'Argentine, l'Australie, l'Autriche, la Belgique, le Bénin, le Brésil, le Chili, le Costa Rica, le Danemark, l'Union européenne (EU), la France, le Ghana, la Hongrie, l'Inde, l'Iran, l'Irlande, le Japon, la Malaisie, le Mexique, les Pays-Bas, la Nouvelle-Zélande, la Norvège, le Pérou, la République de Corée, la Russie, l'Afrique du Sud, l'Espagne, la Thaïlande, les États-Unis et l'Uruguay. Le Calorie Control Council (CCC), le Comité Européen des Fabricants de Sucre (CEFS), le Conseil européen de l'industrie chimique (CEPIC), l'Association internationale de producteurs de colorants (ICMA), l'Association des Industries des aliments diététiques de l'Union européenne (IDACE), l'International Council of Beverage Associations (ICBA) (SNBR (Syndicat National des Boissons Rafraîchissantes), l'Association internationale de la gomme à mâcher (ICGA), le Conseil international des associations de fabricants de produits d'épicerie (ICGMA), le Conseil international pour les additifs alimentaires (IFAC), l'Organisation internationale des vins et des moûts (OIV), l'Association internationale pour les édulcorants (ISA), le Natural Food Colours Association (NATCOL) et l'Organisation mondiale du commerce (OMC). En réponse au groupe de travail, l'UE a coordonné les échanges de vues de ses 28 États membres.
4. Deux phases de consultation ont été entreprises au sein du groupe de travail. Durant la première phase, pour mieux comprendre pourquoi la note 161 a été utilisée dans les dispositions relatives à l'édulcorant en question, il a été demandé aux membres du groupe de travail électronique de faire part de leurs points de vues sur la façon dont l'emploi des édulcorants dans les 52 différentes catégories d'aliments était conforme à la section 3.2 du Préambule en se concentrant sur la fonction technologique, l'abus du consommateur, les avantages et la sécurité¹. Par la suite, un deuxième document a circulé décrivant les

¹ Répondants à la première circulaire: l'Argentine, le Brésil, le Costa Rica, l'UE, l'Inde, l'Iran, le Japon, la Malaisie, la Norvège, le Bénin, la Russie, la Thaïlande, les États-Unis, le CCC, CEFS, ICBA, ICGA, ICGMA, l'ISA.

thèmes principaux identifiés par les participants dans la première phase et proposant des options pour l'avenir².

5. Les principaux thèmes qui ont émergé de la première circulaire étaient:

- Pour un nombre important de catégories d'aliments il existait des différences d'opinion sur le degré selon lequel l'emploi des édulcorants devait être associé à une réduction énergétique des produits.
- Pour une catégorie d'aliments seulement, il y avait une divergence de vues sur le fait s'il y avait un problème avec l'exposition à un des édulcorants;
- Pour un petit nombre de catégories d'aliments, les participants ont considéré que l'emploi des édulcorants pouvait être technologiquement justifié mais dans une gamme plus restreinte de produits que dans la catégorie d'aliments complète.
- Pour un certain nombre de catégories d'aliments, un nombre important de participants ont demandé une justification technologique pour l'emploi des édulcorants, ont considéré qu'il n'y avait pas de justification technologique ou qu'il y existait d'autres moyens qui étaient économiquement ou technologiquement praticables.
- Pour un certain nombre de catégories il existait des différences d'opinion sur la justification technologique et une discussion ultérieure est requise.

La compilation générale des catégories d'aliments examinées (Annexes B et C)

6. L'annexe B est une compilation de toutes les catégories d'aliments examinées ici. Elle présente la proposition soumise au groupe de travail dans la deuxième circulaire, ainsi que les vues exprimées par les participants en relation avec la proposition, et la vue récapitulative de la présidence du groupe de travail électronique sur la position atteinte par chaque catégorie d'aliments.

7. Un certain nombre de participants du groupe de travail électronique ont évoqué les dispositions ou les restrictions sur l'emploi des édulcorants contenus dans les normes de produits. Là où pertinent, l'Annexe B offre des informations pertinentes concernant les dispositions dans les normes de produits.

8. Ce mandat, ainsi que le débat confié au groupe de travail repose sur l'approche horizontale c'est-à-dire, alors que le sel d'aspartame-acésulfame n'a pas la note 161 associée à celui-ci, les modifications peuvent être apportées aux dispositions pertinentes pour assurer la cohérence parmi les dispositions pour les trois édulcorants.

9. L'Annexe C établit un sommaire des catégories d'aliments avec une vue récapitulative de la présidence du groupe de travail sur la position atteinte pour chaque catégorie d'aliments. Pour ces catégories d'aliments pour lesquelles un consensus a semblé se dégager à savoir que l'emploi des édulcorants était justifié dans une gamme plus restreinte de produits que dans la catégorie d'aliments complète, la note alternative proposée est également incluse.

Catégories d'aliments pour lesquelles il existait des différences d'opinion sur le degré selon lequel l'emploi des édulcorants devait être associé à une réduction énergétique des produits.

10. Pour beaucoup des catégories d'aliments examinées par le groupe de travail électronique, un accord général existait sur la justification technologique pour l'emploi des édulcorants. Toutefois, une divergence de vues existait également sur la question de savoir si l'emploi devrait être restreint aux aliments avec une réduction importante de calories. Certains participants sont d'avis que l'avantage de l'emploi des édulcorants est de produire des aliments à teneur réduite en calories, et que les consommateurs ne soient pas induits en erreur sur leur présence parce qu'ils seront déclarés sur l'étiquette du produit. D'autres participants sont d'avis que l'emploi des édulcorants fournit uniquement un avantage s'il y a une réduction significative des calories grâce à leur emploi et que s'il n'y a pas de diminution significative alors les consommateurs peuvent être induits en erreur en voyant l'édulcorant indiqué sur l'étiquette mais en n'obtenant pas la réduction en calories qu'ils espèrent.

11. Un certain nombre d'options pour une note X alternative afin de remplacer la note 161 dans ce groupe de produits ont été débattues par le groupe de travail électronique et les participants étaient aussi invités à mettre en avant d'autres solutions possibles. Un soutien important pour deux des options est apparu, bien qu'elles s'excluent mutuellement; ceux soutenant une option opposée à l'autre et vice-versa. Deux autres

² Répondants à la deuxième circulaire: l'Australie, le Brésil, le Costa Rica, l'UE, l'Inde, l'Iran, le Japon, l'Afrique du Sud, la Malaisie, le Mexique, les Pays-Bas, la Nouvelle-Zélande, la Norvège, la Thaïlande, les États-Unis, le CCC, CEFS, ICBA, ICGA, ICGMA, l'ISA.

options proposées par les participants parurent offrir des options légèrement différentes sur la possible voie à suivre. Ces quatre options sont:

Option 1: " De remplacer le sucre entièrement ou en partie, ou dans des produits dans lesquels aucun sucre n'est ajouté durant la fabrication."

Option 2: "Restreint aux produits dans lesquels il existe une réduction importante en énergie grâce à l'emploi de l'édulcorant, ou dans lequel aucun sucre n'est ajouté durant la fabrication."

Option 3: "Pour un emploi uniquement dans un aliment réduit en énergie ou aliment sans sucres ajoutés comme cela a été défini dans CAC/GL 23-1997."

Option 4: "Les produits sont réduits en énergie ou sans sucre ajouté" (c'est-à-dire d'utiliser la note 145 existante).

12. Les variations à ces quatre options principales sont: de remplacer "sucre" par "sucrose"; de remplacer "sucre" par "sucres"; de remplacer "produits" par aliments. Il devrait être noté que "la non addition de sucres" est définie dans CAC/GL 23-1997 et qu'à cette fin tous les sucres sont inclus y compris les ingrédients contenant des sucres puisque ceux-ci tous contribuaient à la valeur énergétique de l'alimentation.

13. Dans l'Appendice B dans laquelle il est dit que les pays et les organisations soutiennent la note X, il devrait être compris que la plupart soutiennent la note X dans la mesure où l'option choisie correspond à leurs préférences.

Recommandation 1: Que le CCFA débattre des quatre options dans le paragraphe 11 en vue d'obtenir un accord sur la formulation de la note X pour remplacer la note 161 dans ce groupe de catégories d'aliments.

Recommandation 2: Si le CCFA souscrit à une formulation pour la note X, que le CCFA souscrit au remplacement de la note 161 par la note X dans les catégories d'aliments dans la liste 1 de l'Appendice C.

Catégorie d'aliments dans lesquelles il y a une différence d'opinion à la question de savoir s'il y avait un problème avec l'exposition

14. Certains participants soulèvent les inquiétudes relatives à l'ingestion/exposition relatives à l'acésulfame-K en particulier l'exposition potentielle des boissons gazeuses faisant partie de la catégorie 14.1.4. (et les sous-catégories 14.1.4.1. et 14.1.4.2). En réponse à cette inquiétude, certains participants se sont référés au texte d'Andrew G. Renwick (2006) intitulé "l'Ingestion des édulcorants intenses – un examen de mise à jour"³, stipulant que ce texte n'indiquait pas les inquiétudes sur la DJA pour l'acésulfame-K étant excédé par toute sous-population. Le Japon, l'UE, l'Australie/la Nouvelle-Zélande et les États-Unis ont fourni des évaluations d'ingestion détaillées. L'essence du débat est illustrée par le tableau ci-dessous qui montre les valeurs d'exposition pour les enfants qui sont de grands consommateurs. Les chiffres dans le tableau ont été obtenus à partir des données disponibles au public et les informations fournies par les participants.

	Âge des enfants	95 ^{ème} centile d'exposition par voie alimentaire d' Ace-K (mg/kg pc/jour) ⁴	% de DJA du JECFA
UE:	3- 9 ans	4,0- 19,4	27-129
USA	2- 5 ans	9,1	61
USA	6- 12 ans	6,3	42

Recommandation 3: A) Les Membres ou organisations membres qui estiment qu'il existe un problème spécifique relatif à l'exposition pour leurs populations expriment leur réserve concernant cette entrée dans la NGAA et, s'ils choisissent, demandent l'inclusion de la question sur la liste prioritaire du JECFA. **B)** Cette catégorie d'aliments devrait être examinée parallèlement à celles dans lesquelles la note 161 a été considérée pour le remplacement par la Note X.

³ Andrew G. Renwick (2006) The intake of intense sweeteners – an update review, Food Additives & Contaminants, 23:4, 327-338

⁴ Basé sur le nombre de boissons gazeuses consommées édulcorées à un niveau maximal de 600mg/kg. L'ICBA a reporté que les niveaux d'emploi actuels sont proches ou en dessous de 500mg/kg dans la catégorie 14.1.4 mais ils ont noté que certains pays ont autorisé des niveaux maximaux plus élevés.

Autres groupes de catégories d'aliments

15. Pour certaines des catégories d'aliments dans l'Appendice B, la conclusion générale de la présidence du groupe de travail électronique est qu'il existe un soutien large pour la suspension de la disposition. Le terme 'suspension' a été utilisé en tant que terme récapitulatif et devrait être entendu comme signifiant que selon le statut de la disposition dans la NGAA, il existe une large adhésion pour interrompre le progrès de la disposition à travers le système par étapes ou pour révoquer une disposition adoptée dans la NGAA. A ce stade, le groupe de travail s'est concentré sur l'objectif à accomplir plutôt que sur le statut détaillé de chacune des dispositions.

Recommandation 4: Que le CCFA souscrit de remplacer la note 161 dans ces catégories d'aliments dans la liste 2 de l'Appendice C par les notes plus spécifiques indiquées dans cette liste.

Recommandation 5: Que le CCFA souscrit d'interrompre/révoquer les dispositions pour l'emploi de trois édulcorants dans les catégories d'aliments dans la liste 3.

Recommandation 6: Que le CCFA souscrit de débattre des dispositions pour l'emploi de trois édulcorants dans les catégories d'aliments dans la liste 4.

Recommandation 7: Puisque le niveau d'emploi du sel d'aspartame-acésulfame est lié à celui soit de l'aspartame ou de l'acésulfame de potassium, qui est inférieur, il est recommandé que le CCFA contrôle les niveaux d'emploi pour assurer la conformité dans les niveaux d'emploi pour ces trois additifs.

Appendice A: HISTORIQUE DE L'EMPLOI DE LA NOTE 161

1. La note 161 a d'abord été utilisée lors de la 39^{ème} session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) lorsqu'une longue discussion a résulté dans un compromis sur une nouvelle note qui pourrait être associée à certaines dispositions relatives à l'édulcorant. Le texte convenu était:

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

2. L'intention de la note, qui pourrait être associée aux dispositions relatives aux édulcorants était d'indiquer clairement que les autorités nationales pourraient réclamer des restrictions supplémentaires au sein de leurs juridictions sur l'emploi des édulcorants afin d'assurer que l'emploi des édulcorants n'induisse pas le consommateur en erreur, présente des avantages et soit technologiquement justifié. Des parallèles entre l'emploi de la note pour les édulcorants et la situation pour les additifs en général résultant de différences régionales ou nationales ont été notées. ALINORM 07/30/12, para. 102- 103

3. Durant la 41^{ème} session du CCFA, le Comité est convenu que l'emploi de la note 161 devrait être restreint autant que possible afin de ne pas compromettre la finalité de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) à savoir de procurer des dispositions harmonisées relatives aux additifs alimentaires. Toutefois, le Comité a également inclus la note 161 dans les dispositions pour l'emploi de certains colorants dans diverses catégories d'aliments. Il est convenu que la note serait, en principe, appliquée uniquement pour des colorants particuliers dans certaines catégories d'aliments. Pour d'autres catégories d'aliments, le besoin d'une note sera examiné sur la base du cas par cas. ALINORM 09/32/12, para. (87 – 89)

4. Lors des sessions ultérieures du CCFA, il est apparu clairement que les délégations étaient divisées sur le résultat de la note 161. Certaines délégations pensaient que cela pourrait créer des barrières injustifiées pour le commerce; certains pensaient qu'elle pourrait être révisée pour prendre en compte différentes pratiques technologiques, le climat ou autres conditions et attentes des consommateurs dans le monde; certains étaient d'avis qu'elle devrait être appliquée sur la base du cas par cas et uniquement où les propositions avaient le potentiel de ne pas être conformes avec les critères dans la section 3.2 du Préambule à la NGAA; et certains pensaient que les critères pour l'emploi de la note 161 devraient être établis pour éviter sa sur-utilisation.

5. Lors de la 42^{ème} session du CCFA un groupe de travail électronique (GTe) dirigé par les Pays-Bas, a été établi pour préparer un document de travail contenant des propositions pour les critères et les conditions d'emploi de la note 161. ALINORM 10/33/12, para. 70-75.

6. La 43^{ème} session du CCFA a examiné le document de travail préparé par les Pays-Bas mais aucune conclusion n'a été atteinte. Une proposition a été effectuée afin de suspendre l'introduction de la note 161 dans la NGAA; toutefois il n'y a pas été obtenu de consensus sur cette proposition. Un groupe de travail électronique dirigé par l'Afrique du Sud a été établi pour formuler des recommandations afin de faciliter une implantation uniforme de la section 3.2. du Préambule de la NGAA pour aborder l'emploi de la note 161. (REP11/FA, par. 107-114):

7. Le document de travail préparé par l'Afrique du Sud pour la 44^{ème} session du CCFA a proposé deux options à examiner pour le CCFA. Celles-ci étaient:

- De retirer la note 161 de toutes les dispositions dans la NGAA ; ou
- de maintenir la note 161, soit avec le texte actuel ou le texte révisé, et de développer des procédures et de définir les exigences relatives aux données/informations pour l'inclusion de la note 161 dans la NGAA et de convenir que ces procédures et exigences devraient restreindre l'emploi de la note 161 autant que possible.

8. Le Comité n'a pas émis d'objections à la réduction de l'emploi de la note 161 mais il n'y a pas eu de consensus sur le fait que la note ne devrait plus être utilisée ou qu'elle devrait être retirée de la NGAA. Il a été proposé de mettre en place un groupe de travail électronique pour aborder l'emploi de la note 161 dans les dispositions pour les édulcorants, à la fois adoptés et dans le processus à étapes et afin de trouver une approche alternative pertinente. Toutefois, le Comité n'a pas pu atteindre de consensus sur le mandat d'un tel groupe de travail (REP12/FA, para. 116-130):

9. Pour la 45^{ème} session du CCFA, l'Australie a préparé un document de travail élaborant un des mandats proposés pour le groupe de travail électronique de la 44^{ème} session. "Pour examiner l'applicabilité du remplacement de la note 161 dans les dispositions pour les édulcorants où la note 161 est actuellement répertoriée, par des notes qui définissent plus avant le champ d'utilisation de l'additif alimentaire ou des approches alternatives". Lors de la discussion de ce texte, beaucoup de délégués ont exprimé une préférence pour l'option de remplacement, si possible, de la note 161 par d'autres notes et en retirant la

référence à la législation nationale. Certains délégués ont noté que tous les critères dans la section 3.2 du Préambule à la NGAA devraient être utilisés pour conduire un tel exercice;

10. Le CCFA est convenu d'établir un groupe de travail électronique (GTe), dirigé par le Royaume-Uni et assisté par les États-Unis d'Amérique (USA), afin d'identifier les inquiétudes relatives aux dispositions de la note 161 telles que celles contenues dans le document de compilation sur l'emploi des édulcorants dans des catégories d'aliments spécifiques (Annexe 8 de CRD 2), ainsi que les raisons relatives à ces inquiétudes. Les informations fournies au groupe de travail électronique seraient utilisées, en liaison avec les principes énoncés dans la section 3.2 du Préambule de la NGAA afin d'explorer l'emploi de(s) note (s) alternative(s) ou autres approches qui pourraient répondre aux préoccupations qui ont résulté dans l'application de la note 161 ou pour démontrer que la note 161 n'est plus nécessaire pour la disposition particulière. Le groupe de travail électronique pourrait faire des recommandations en relation avec les dispositions relatives au nouvel édulcorant proposé, celles de la procédure par étapes et les dispositions adoptées, associées à la note 161, telles que répertoriées dans l'Annexe 8 du CRD 2, subordonnées à la soumission des données pertinentes ainsi qu'à la section 3.2 du Préambule (REP13/FA, paragraphes 144-153):

Appendice B: EXAMEN DES CATÉGORIES D'ALIMENTS INDIVIDUELLES

Catégorie d'aliments N°.	Titre	Options pour continuer avec la note 161 examinées par le groupe de travail électronique	Observations des participants	Conclusion sommaire de la présidence du groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer la note 161 par la nouvelle note X • Nouvelle preuve concernant les niveaux d'emploi en tant qu'<u>exhausteur de goût</u>, et les sous-catégories dans lesquelles ceci est technologiquement justifié est requise pour soutenir l'inclusion d'une note additionnelle spécifique. 	<p>Les USA, l'UE, l'Australie, la Nouvelle-Zélande, le Brésil, l'Inde, le Costa Rica, la Thaïlande, la Norvège et le CCC soutiennent la proposition de remplacer la note 161 par la note X.</p> <p>(Il y eu quelques discussions sur l'emploi de l'exhausteur de goût.).</p>	<p>Large adhésion à la nouvelle note X.</p> <p>Il peut être nécessaire que le CCFA discute à nouveau de l'emploi de l'exhausteur de goût.</p>
01.3.2	Agents de blanchiment des boissons	<ul style="list-style-type: none"> • Emploi restreint reporté dans les aliments non standardisés et non conformes avec les Normes de produits. Norme pour un mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale; et Norme pour un mélange de lait écrémé concentré sucré et de graisse végétale. • Des preuves supplémentaires justifiant l'emploi dans cette catégorie sont requises, sinon la catégorie sera suspendue. 	<p>l'UE, le Mexique, la Nouvelle-Zélande, l'Australie et l'Inde soutiennent la suspension.</p> <p>Les USA proposent une nouvelle note " Pour un emploi dans les aliments non standardisés uniquement".</p> <p>Justification technologique (ISA/CCC):</p> <p>Emploi dans les boissons non standardisées sans hydrates de carbone. L'emploi des hydrates de carbone entraîne une réaction de brunissement indésirable.</p>	<p>Large adhésion pour une suspension.</p>

Catégorie d'aliments N°.	Titre	Options pour continuer avec la note 161 examinées par le groupe de travail électronique	Observations des participants	Conclusion sommaire de la présidence du groupe de travail électronique
01.4.4	Crème- Produits similaires	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation restreinte indiquée par le groupe de travail électronique. • Des preuves supplémentaires justifiant l'emploi dans cette catégorie sont requises, sinon la catégorie sera suspendue. 	<p>L'UE, le Brésil, le Mexique, et l'Inde soutiennent la suspension.</p> <p>Les USA proposent de remplacer la note 161 par la nouvelle note X.</p> <p>Justification technologique (ISA/CCC):</p> <p>L'emploi dans cette catégorie autorise la fabrication de produits similaires à la crème sucrée sans hydrates de carbone ajouté.</p> <p>L'aspartame est utilisé à la place des sucres pour fabriquer des produits laitiers non aromatisés nature à teneur faible et réduite en joule.</p>	Large adhésion pour une suspension.
01.5.2	Lait et crème en poudre, produits similaires	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation restreinte indiquée par le groupe de travail électronique. • Des preuves supplémentaires justifiant l'emploi dans cette catégorie sont requises, sinon la catégorie sera suspendue. 	<p>L'UE, le Mexique, et l'Inde soutiennent la suspension.</p> <p>Les USA proposent de remplacer la note 161 par la nouvelle note X.</p> <p>Justification technologique (ISA/CCC):</p> <p>Dans les crèmes en poudre sans hydrates de carbone ajoutés. L'emploi des hydrates de carbone résulte en une réaction de brunissement indésirable, un aspect altéré et une valeur altérée de protéines.</p>	Large adhésion pour une suspension.

Catégorie d'aliments N°.	Titre	Options pour continuer avec la note 161 examinées par le groupe de travail électronique	Observations des participants	Conclusion sommaire de la présidence du groupe de travail électronique
01.6.1	Fromages non affinés	<ul style="list-style-type: none"> • Un emploi restreint indiqué par le groupe de travail électronique et incompatible avec les normes de produits- Norme de groupe pour le fromage non affiné y compris le fromage frais, Norme pour la Mozzarella, Norme pour le fromage blanc y compris fromage cottage en crème, standard pour le fromage à la crème et norme générale pour le fromage. • Des preuves supplémentaires justifiant l'emploi dans cette catégorie sont requises, sinon la catégorie sera suspendue. 	<p>L'UE, le Brésil, le Mexique, et l'Inde soutiennent la suspension.</p> <p>Les USA proposent de remplacer la note 161 par la nouvelle note X. et propose l'ajout de la note 201 ("pour une utilisation dans les produits aromatisés uniquement") aux dispositions pour les trois édulcorants pour cohérence.</p> <p>Justification technologique (ISA/CCC):</p> <p>Dans certains fromages faibles en gras, tels que le fromage de cottage. Certaines versions aromatisées faibles en gras demandent certains édulcorants.</p>	Large adhésion pour une suspension.
01.6.5	fromage, produits similaires	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation restreinte indiquée par le groupe de travail électronique. • Des preuves supplémentaires justifiant l'emploi dans cette catégorie sont requises, sinon la catégorie sera suspendue. 	<p>L'UE, le Mexique, et l'Inde soutiennent la suspension.</p> <p>Les USA proposent de remplacer la note 161 par la nouvelle note X.</p> <p>Justification technologique (ISA/CCC): Les hydrates de carbone sont dégradés par des bactéries acides lactiques tandis que les édulcorants artificiels ne le sont pas.</p>	Large adhésion pour une suspension.
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer la note 161 par la nouvelle note X 	Les USA, l'UE, le Brésil, l'Australie, la Nouvelle-Zélande, l'Inde, la Thaïlande, la Norvège, le Costa Rica, le Mexique, l'ISA et la proposition CCC.	Large adhésion à la nouvelle note X.

Catégorie d'aliments N°.	Titre	Options pour continuer avec la note 161 examinées par le groupe de travail électronique	Observations des participants	Conclusion sommaire de la présidence du groupe de travail électronique
02.3	Émulsions de matières grasses, principalement du type huile dans eau, y compris les produits et les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions de matières grasses	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer la note 161 par la nouvelle note X 	<p>Le Japon, l'Australie, la Nouvelle-Zélande, les USA, la Norvège, le Costa Rica, la Thaïlande, le Mexique, et la proposition soutient l'ISA.</p> <p>L'UE pense que les édulcorants ne sont généralement pas justifiés dans la catégorie. Outre le remplacement de la note 161 par la nouvelle note X, les dispositions devraient être restreintes aux produits dans lesquels l'emploi des édulcorants serait justifié.</p> <p>Justification technologique (ISA/CCC):</p> <p>Afin d'autoriser la fabrication de produits aromatisés, sucrés, puisque cette catégorie comprend des produits avec des arômes ajoutés. Ils ont les mêmes exigences technologiques que leurs produits de remplacement d'origine laitière.</p>	Large adhésion à la nouvelle note X.
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer la note 161 par la nouvelle note X 	Les USA, l'UE, l'Australie, la Nouvelle-Zélande, la Norvège, le Costa Rica, la Thaïlande, le Mexique, l'ISA et le CCC et soutiennent la proposition.	Large adhésion à la nouvelle note X.
03.0	Glaces de consommation y compris sorbets	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer la note 161 par la nouvelle note X 	Les USA, l'UE, le Japon, le Brésil, l'Australie, la Nouvelle Zélande, l'Inde, la Norvège, la Thaïlande, le Costa Rica, le Mexique, l'ISA et le <i>Calorie Control Council</i> soutiennent la proposition.	Large adhésion à la nouvelle note X.

Catégorie d'aliments N°.	Titre	Options pour continuer avec la note 161 examinées par le groupe de travail électronique	Observations des participants	Conclusion sommaire de la présidence du groupe de travail électronique
04.1.2.1	Fruits surgelés	<ul style="list-style-type: none"> Interrompt cette disposition. Pas de justification technologique. Aucun emploi n'a été reporté par les pays participants du groupe de travail électronique et non conformes aux normes de produits - Norme pour les fraises surgelées, Norme pour les framboises surgelées, Norme pour les pêches surgelées, Norme pour les myrtilles surgelées et Norme pour les bleuets surgelés) 	<p>L'UE, la Norvège, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, le Brésil, l'Inde et Mexico soutiennent la suspension.</p> <p>Les USA proposent une nouvelle note "pour un emploi dans les produits aromatisés sans sucre ajouté uniquement". Soutien CCC.</p> <p>Justification technologique (CCC et ISA):</p> <p>Indique que parfois les fruits sont pré-sucrés par ex. dans la salade de fruits congelée. Le sucre n'est pas nécessaire pour préserver de façon sécuritaire le fruit mais il est simplement utilisé pour édulcorer le produit. Les édulcorants peuvent être utilisés pour fournir des alternatives à faible teneur en calories.</p>	Large adhésion pour une suspension.
04.1.2.2	Fruit sec	<ul style="list-style-type: none"> Interrompt cette disposition. Pas de justification technologique. Emploi restreint reporté par les pays qui participent au groupe de travail électronique et contraire aux normes de produits faisant partie de cette catégorie qui n'autorisent pas les édulcorants-Norme pour les raisins, Norme pour les abricots secs et la Norme pour la noix de coco râpée desséchée. 	<p>L'UE, la Norvège, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, l'Inde, le Brésil et Mexico soutiennent la suspension.</p> <p>Les USA proposent une nouvelle note "pour un emploi dans les produits aromatisés sans sucre ajouté uniquement". Soutien CCC.</p> <p>Justification technologique (ISA):</p> <p>Les fruits secs sont parfois sucrés avec du sucre. Les édulcorants intenses autorisent la production de produits sucrés sans sucre. Les édulcorants sont ajoutés aux baies sèches comme les canneberges puisque ils sont très amers.</p>	Large adhésion pour une suspension.
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer la note 161 par la note 144 (pour un emploi dans les produits aigres et doux uniquement). 	<p>Les USA, l'UE, la Norvège, la Thaïlande, le CCC et l'ISA soutiennent la proposition.</p> <p>Japon: Retirer la note 161. Conformément à la norme Codex pour les fruits et légumes marinés (CODEX STAN 260-2007), à la fois l'acésulfame et l'aspartame de potassium sont autorisés dans les fruits marinés. Il devrait être noté que les édulcorants ne sont pas restreints aux produits qui sont sucrés et amers.</p>	Large adhésion au remplacement de la note 144

Catégorie d'aliments N°.	Titre	Options pour continuer avec la note 161 examinées par le groupe de travail électronique	Observations des participants	Conclusion sommaire de la présidence du groupe de travail électronique
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer la note 161 par la nouvelle note X 	Les USA, l'UE, le Brésil, l'Australie, la Nouvelle-Zélande, la Norvège, la Thaïlande, le Costa Rica, la Malaisie, le Mexique, le CCC et l'ISA soutiennent la proposition.	Large adhésion à la nouvelle note X.
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer la note 161 par la nouvelle note X 	Les USA, l'UE, le Japon, le Brésil, l'Australie, la Nouvelle-Zélande et l'Inde, la Norvège, la Thaïlande, Costa Rica, la Malaisie, le Mexique, CCC et l'ISA soutiennent la proposition.	Large adhésion à la nouvelle note X.
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer la note 161 par la nouvelle note X 	Les USA, l'UE, le Japon, le Brésil, l'Australie, la Nouvelle-Zélande, la Norvège, la Thaïlande, Costa Rica, la Malaisie, le Mexique, le CCC et l'ISA soutiennent la proposition.	Large adhésion à la nouvelle note X.

Catégorie d'aliments N°.	Titre	Options pour continuer avec la note 161 examinées par le groupe de travail électronique	Observations des participants	Conclusion sommaire de la présidence du groupe de travail électronique
04.1.2.7	Fruits confits	<ul style="list-style-type: none"> Interrompt cette disposition (Technologiquement, le sucre est nécessaire pour le fruit confit et ne peut pas être remplacé par un édulcorant intense.) 	<p>L'UE, la Norvège, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, le Brésil, l'Inde et Mexico soutiennent la suspension.</p> <p>Les USA proposent de remplacer la note 161 par la note 68 " pour une utilisation dans les produits sans sucre ajouté".</p> <p>Le Japon suggère l'adoption d'une nouvelle note " Pour une utilisation dans les prunes confites uniquement". L'emploi d'édulcorants intenses réduit la viscosité du sirop et par conséquent, la pression osmotique due à la substitution d'une partie du sucre. Et la pression osmotique diminuée aide à infiltrer le sirop dans les prunes effectivement dans une période courte, résultant en une texture douce avec une déshydratation sévère.</p> <p>Le goût. sucré dérivé avec des édulcorants intenses dans la pulpe de fruit provoque un goût prononcé et long en bouche.</p> <p><u>Justification technologique:</u></p> <p>ISA et CCC: Les fruits confits requièrent un édulcorant en vrac pour obtenir plutôt une texture ferme. Ses succédanés du sucre sont moins sucrés et requièrent l'addition d'édulcorants intenses pour apporter l'onctuosité au niveau traditionnel.</p>	Large adhésion pour une suspension.
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer la note 161 par la nouvelle note X 	Les USA, l'UE, le Japon, le Brésil, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, Costa Rica, le Mexique, la Thaïlande, la Norvège, le CCC et l'ISA soutiennent la proposition.	Large adhésion à la nouvelle note X.
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer la note 161 par la nouvelle note X 	Les USA, l'UE, le Japon, le Brésil, l'Australie, la Nouvelle-Zélande, la Norvège, Costa Rica, le Mexique, la Thaïlande, le CCC et l'ISA soutiennent la proposition.	Large adhésion à la nouvelle note X.

Catégorie d'aliments N°.	Titre	Options pour continuer avec la note 161 examinées par le groupe de travail électronique	Observations des participants	Conclusion sommaire de la présidence du groupe de travail électronique
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer la note 161 par la nouvelle note X 	Les USA, l'UE, le Japon, l'Australie, la Nouvelle-Zélande, la Norvège, Costa Rica, le Mexique, la Thaïlande, le CCC et l'ISA soutiennent la proposition.	Large adhésion à la nouvelle note X.
04.1.2.11	Fourrages à base de fruit utilisés en pâtisserie	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer la note 161 par la nouvelle note X 	Les USA, l'UE, le Japon, l'Australie, la Nouvelle-Zélande, la Norvège, Costa Rica, le Mexique, la Thaïlande, le CCC et l'ISA soutiennent la proposition.	Large adhésion à la nouvelle note X.
04.1.2.12	Fruits cuits	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer la note 161 par la nouvelle note X 	<p>Les USA, le Japon, l'Australie, la Norvège, la Nouvelle-Zélande, Costa Rica, le Mexique, la Thaïlande, le CCC et l'ISA soutiennent la proposition.</p> <p>L'UE soutient la proposition mais aussi cherche à limiter les produits dans lesquels l'emploi des édulcorants est technologiquement justifié.</p>	Large adhésion à la nouvelle note X.
4.2.2.1	Légumes congelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines	<ul style="list-style-type: none"> Interrompt cette disposition. Pas de justification technologique. Aucun emploi n'a été reporté par les pays participants du groupe de travail électronique et non conformes aux normes de produits - Norme pour les champignons comestibles et les produits fongiques, Norme pour les petits pois surgelés, Norme pour les épinards surgelés, Norme pour les poireaux surgelés, Norme pour le brocoli surgelé, Norme pour le chou-fleur surgelé, Norme pour les choux de Bruxelles surgelés, Norme pour les haricots verts et jaunes surgelés, Norme pour les Pommes de terre frites surgelées, Norme pour le maïs en grains, Norme pour le maïs au beurre congelée et norme pour les carottes congelées. 	<p>Les USA, l'UE, la Norvège, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, le Brésil, l'Inde et le Mexique soutiennent la suspension.</p> <p>Justification technologique (ISA/CCC):</p> <p>Certains de ces aliments non standardisés sont sucrés. L'emploi des édulcorants peut équilibrer l'acidité du vinaigre utilisé dans ces produits et fournit un goût équilibré d'une saveur aigre-douce. Les édulcorants sont dégradés par des bactéries lactiques, acides qui peuvent apparaître dans les produits saumurés.</p>	Large adhésion pour une suspension.

Catégorie d'aliments N°.	Titre	Options pour continuer avec la note 161 examinées par le groupe de travail électronique	Observations des participants	Conclusion sommaire de la présidence du groupe de travail électronique
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	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer la note 161 par la note "Pour une utilisation dans les algues séchées uniquement". 	Les USA, le Japon, l'UE, la Norvège, la Nouvelle-Zélande et l'Australie soutiennent.	Adhésion large à la note " Pour une utilisation dans les algues séchées. uniquement".
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer la note 161 par la note 144 (pour un emploi dans les produits aigres et doux uniquement). 	<p>Les USA, l'UE, la Norvège, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, le Mexique, la Thaïlande, le CCC et l'ISA soutiennent la proposition.</p> <p>Japon: retirer la note 161. Conformément à la norme Codex pour les fruits et légumes marinés (CODEX STAN 260-2007), à la fois l'acésulfame et l'aspartame de potassium sont autorisés dans les fruits marinés. Il devrait être noté que ces édulcorants ne sont pas restreints aux produits qui ont une réduction importante en énergie.</p>	Large adhésion au remplacement de la note 144.
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	<ul style="list-style-type: none"> Un emploi limité reporté dans les aliments non standardisés et en contradiction avec les normes de produits. Norme pour les tomates en conserve, Norme pour les fongiques comestibles et les produits fongiques, Norme pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes, norme pour les pousses de bambou en conserve et Norme pour certains légumes en conserve. Des preuves supplémentaires justifiant l'emploi dans cette catégorie sont requises, sinon la catégorie sera suspendue. 	<p>Les USA, l'UE, la Norvège, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, le Mexique et l'Inde soutiennent la suspension.</p> <p>Justification technologique (ISA/CCC):</p> <p>Certains de ces aliments non standardisés sont sucrés. Les édulcorants intenses autorisent la production de produits sucrés sans sucre. On a trouvé que l'acésulfame K a été trouvé pour résister aux conditions de stérilisation utilisées pour les types communs de fruit en conserve.</p>	Large adhésion pour une suspension.

Catégorie d'aliments N°.	Titre	Options pour continuer avec la note 161 examinées par le groupe de travail électronique	Observations des participants	Conclusion sommaire de la présidence du groupe de travail électronique
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer la note 161 par la note "Pour une utilisation dans la confiture de tomates uniquement". 	<p>Les USA, le Japon, la Norvège, la Nouvelle-Zélande, l'Australie et l'Inde soutiennent la suspension.</p> <p>L'UE ne soutient pas puisque la disposition sera en contradiction avec la Norme Codex pour les concentrés de tomates (CS, 57-1981).</p> <p>Justification technologique (ISA/CCC):</p> <p>Certains produits de cette catégorie sont sucrés. L'acésulfame K et l'aspartame autorise la production de produits sucrés sans sucre ajouté puisque que cela résiste au traitement thermique.</p> <p>Le niveau répertorié pour Ace K (2,500 mg/kg) semble plus élevé que cela est technologiquement requis. On propose de le remplacer par 1000 mg/kg.</p>	Requiert une discussion ultérieure.
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer la note 161 par la nouvelle note X 	<p>Les USA, le Japon, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, le Mexique, la Thaïlande, la Norvège, le CCC et l'ISA soutiennent la proposition.</p> <p>L'UE soutient la proposition et cherche des restrictions aux produits dans lesquels l'emploi des édulcorants serait technologiquement justifié évitant aussi le conflit avec les normes de produits (CS 38-1981 et CS 57-1981).</p>	Requiert une discussion ultérieure.

Catégorie d'aliments N°.	Titre	Options pour continuer avec la note 161 examinées par le groupe de travail électronique	Observations des participants	Conclusion sommaire de la présidence du groupe de travail électronique
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer la note 161 par la nouvelle note X 	<p>Les USA, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, l'Inde, le Mexique, la Thaïlande, la Norvège l'ISA soutiennent la proposition</p> <p>Japon: retirer la note 161.</p> <p>Conformément à la norme Codex pour les fruits et légumes marinés (CODEX STAN 260-2007), à la fois l'acésulfame et l'aspartame de potassium sont autorisés dans les fruits marinés. Il devrait être noté que ces édulcorants ne sont pas restreints aux produits qui une réduction importante en énergie.</p> <p>L'UE soutient la proposition et cherche des restrictions aux produits dans lesquels l'emploi des édulcorants serait technologiquement justifié évitant aussi le conflit avec les normes de produits (CS 38-1981 et CS 57-1981).</p> <p>Justification technologique (ISA/CCC):</p> <p>L'acesulfame K équilibre l'acidité alors qu'elle n'est pas dégradée par les bactéries acides lactiques.</p>	Requiert une discussion ultérieure.
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer la note 161 par la nouvelle note X 	<p>Les USA, le Japon, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, le Mexique, la Thaïlande, la Norvège, et l'ISA soutiennent la proposition.</p> <p>L'UE soutient la proposition et cherche des restrictions aux produits dans lesquels l'emploi des édulcorants serait technologiquement justifié évitant aussi le conflit avec les normes de produits (CS 38-1981 et CS 57-1981).</p> <p>Justification technologique (ISA/CCC):</p> <p>L'acésulfame K équilibre l'acidité alors qu'elle n'est pas dégradée par les bactéries acides lactiques.</p>	Requiert une discussion ultérieure.

Catégorie d'aliments N°.	Titre	Options pour continuer avec la note 161 examinées par le groupe de travail électronique	Observations des participants	Conclusion sommaire de la présidence du groupe de travail électronique
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer la note 161 par la nouvelle note X 	Les USA, l'UE, le Japon, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, le Mexique, la Norvège, l'ISA, le CCC, la Thaïlande et le Costa Rica soutiennent la proposition.	Large adhésion à la nouvelle note X.
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer la note 161 par la nouvelle note X 	Les USA, l'UE, le Japon, le Brésil, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, le Mexique, la Thaïlande, la Norvège, le Costa Rica, le CCC et l'ISA soutiennent la proposition.	Large adhésion à la nouvelle note X.
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer la note 161 par la nouvelle note X 	<p>Les USA, l'UE, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, Le Brésil, l'Inde, le Mexique, la Thaïlande, la Norvège, la Malaisie, l'ISA, le Costa Rica et le CCC soutiennent la proposition.</p> <p>Japon: retirer la note 161. Conformément à la norme Codex pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981), à la fois l'acésulfame et l'aspartame de potassium sont autorisés dans le chocolat. Il devrait être noté que ces édulcorants ne sont pas restreints aux produits qui une réduction importante en énergie.</p>	Large adhésion à la nouvelle note X.
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer la note 161 par la nouvelle note X 	Les USA, l'UE, le Japon, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, le Mexique, la Thaïlande, la Norvège, le Costa Rica, l'ISA et le CCC et soutiennent la proposition.	Large adhésion à la nouvelle note X.
05.2.1	Confiseries dures	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer la note 161 par la nouvelle note X 	Les USA, l'UE, le Japon, le Brésil, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, l'Inde, le Mexique, la Thaïlande, la Norvège, le Costa Rica, et l'ISA soutiennent la proposition.	Large adhésion à la nouvelle note X.
05.2.2	Confiseries tendres	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer la note 161 par la nouvelle note X 	Les USA, l'UE, le Japon, le Brésil, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, l'Inde, le Mexique, la Norvège, la Thaïlande, le Costa Rica, et l'ISA soutiennent la proposition.	Large adhésion à la nouvelle note X.
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer la note 161 par la nouvelle note X 	Les USA, l'UE, le Japon, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, la Thaïlande, le Mexique, la Norvège, le Costa Rica, et l'ISA soutiennent la proposition.	Large adhésion à la nouvelle note X.

Catégorie d'aliments N°.	Titre	Options pour continuer avec la note 161 examinées par le groupe de travail électronique	Observations des participants	Conclusion sommaire de la présidence du groupe de travail électronique
05.3	Chewing-gum	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer la note 161 par la nouvelle note X • Nouvelle preuve concernant les niveaux d'emploi en tant qu'exhausteur de goût, <u>pour soutenir l'inclusion d'une note additionnelle spécifique.</u> 	<p>Les USA, l'UE, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, le Brésil, l'Inde, la Norvège, le Mexique, la Thaïlande et le Costa Rica soutiennent la proposition.</p> <p>L'ICGA pense qu'il y a un besoin technologique établi. L'ISA et le CCC soutiennent l'ICGA</p>	<p>Large adhésion à la nouvelle note X.</p> <p>Il peut être nécessaire que le CCFA discute à nouveau de l'emploi de l'exhausteur de goût.</p>
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer la note 161 par la nouvelle note X 	<p>Les USA, l'UE, le Brésil, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, la Norvège, la Thaïlande, Le Mexique, e Costa Rica, l'ISA et le CCC et soutiennent la proposition.</p>	<p>Large adhésion à la nouvelle note X.</p>
06.3	Céréales pour petit-déjeuner, y compris les flocons d'avoine	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer la note 161 par la nouvelle note X 	<p>Les USA, l'UE, le Brésil, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, L'Inde, la Norvège, la Thaïlande, le Mexique, le Costa Rica, l'ISA et le CCC et soutiennent la proposition.</p>	<p>Large adhésion à la nouvelle note X.</p>
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, gâteaux de riz, pudding au tapioca)	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer la note 161 par la nouvelle note X 	<p>Les USA, l'UE, le Brésil, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, la Norvège, la Thaïlande, le Mexique, le Costa Rica, l'ISA et le CCC et soutiennent la proposition.</p>	<p>Large adhésion à la nouvelle note X.</p>

Catégorie d'aliments N°.	Titre	Options pour continuer avec la note 161 examinées par le groupe de travail électronique	Observations des participants	Conclusion sommaire de la présidence du groupe de travail électronique
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	<ul style="list-style-type: none"> Interrompt cette disposition. Le pain constitue un élément important de beaucoup de régimes. Technologiquement, le sucre est nécessaire pour la production du pain et ne peut pas être remplacé par un édulcorant intense. 	<p>Les USA, l'UE, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, le Mexique et la Norvège soutiennent la suspension.</p> <p>L'Inde ne soutient pas la suspension: L'Inde autorise l'aspartame et l'acésulfame de potassium dans le pain.</p> <p>Japon: L'acésulfame de potassium est utilisé dans les produits particuliers pour éviter la décoloration brune causée par la réaction entre la réduction des sucres et des acides aminés. La quantité de sucre utilisée dans la pâte au blé peut être réduite autant que nécessaire pour la fermentation de la levure.</p> <p>ISA - Les édulcorants sont utilisés dans certains produits de boulangerie non standardisés et mélanges pour boulangerie. Les édulcorants autorisent la production de produits sucrés sans addition des hydrates de carbone solubles.</p> <p>CCC indique que les produits sont sur le marché dans certains pays. La catégorie exacte pour ces produits devrait être identifiée si celle examinée n'est pas la juste catégorie pour ces produits. En revanche, la catégorie 7.1.1. Pains et petits pains décrit mieux les produits actuellement disponibles.</p> <p>Utilisé dans certains pains pour améliorer le goût.</p>	Requiert une discussion ultérieure.
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans).	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer la note 161 par la nouvelle note X 	Les USA, l'UE, le Brésil, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, L'Inde, la Norvège, la Thaïlande, le Mexique, le Costa Rica, l'ISA et le CCC et soutiennent la proposition.	Large adhésion à la nouvelle note X.

Catégorie d'aliments N°.	Titre	Options pour continuer avec la note 161 examinées par le groupe de travail électronique	Observations des participants	Conclusion sommaire de la présidence du groupe de travail électronique
12.2.1	Herbes et épices	<ul style="list-style-type: none"> Interrompt cette disposition. Pas de justification technologique pour un emploi dans cette catégorie. Emploi restreint reporté par les pays participant au groupe de travail électronique. 	<p>l'UE, la Norvège, le Brésil, le Mexique, l'Australie, La Nouvelle-Zélande et l'Inde soutiennent la suspension.</p> <p>Les USA proposent de remplacer la note 161 par une nouvelle note ("A l' exclusion des herbes").</p> <p>Justification technologique (ISA/CCC):</p> <p>Les arômes de certaines herbes etc. sont complétés par l'addition d'édulcorants.</p>	Large adhésion pour une suspension.

Catégorie d'aliments N°.	Titre	Options pour continuer avec la note 161 examinées par le groupe de travail électronique	Observations des participants	Conclusion sommaire de la présidence du groupe de travail électronique
12.2.2	Assaisonnements et condiments	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation restreinte indiquée par les membres du groupe de travail électronique. • Des preuves supplémentaires justifiant l'emploi dans cette catégorie sont requises, sinon la catégorie sera suspendue. 	<p>Les USA, l'UE, la Norvège, le Mexique, le Brésil et l'Inde soutiennent la suspension.</p> <p>Japon - l'acésulfame et l'aspartame de potassium sont tous les deux utilisés dans <i>furikake</i> (nappage pour saupoudrer sur le riz) pour éviter une décoloration brune causée par une réaction entre les sucres réduits et les acides aminés.</p> <p>Les édulcorants intenses sont utilisés dans le mélange d'assaisonnement liquide pour réduire la viscosité des mélanges d'assaisonnement parce que les produits sucrés sont plus élevés habituellement en viscosité. La réduction en viscosité à cause des édulcorants intenses résulte en une pression osmotique diminuée et la préparation d'assaisonnement peut être absorbée plus facilement et effectivement à travers le matériel ou les membranes cellulaires que dans une application de sucres.</p> <p>En outre, l'emploi de l'aspartame est bénéfique aux diabétiques, les gens avec un syndrome métabolique et la prévention des caries dentaires.</p> <p>L'Australie/la Nouvelle-Zélande ont noté qu'elles avaient des dispositions dans leur code pour- l'acésulfame K 500 mg/kg et l'acésulfame d'aspartame K 1100 mg/kg</p> <p>Justification technologique (ISA/CCC):</p> <p>Les assaisonnements sont parfois complétés par l'addition d'édulcorants intenses.</p>	Requiert une discussion ultérieure.

Catégorie d'aliments N°.	Titre	Options pour continuer avec la note 161 examinées par le groupe de travail électronique	Observations des participants	Conclusion sommaire de la présidence du groupe de travail électronique
12.3	Vinaigres	<ul style="list-style-type: none"> Interrompt cette disposition. Pas de justification technologique pour un emploi dans cette catégorie. Emploi restreint reporté par les pays participant au groupe de travail électronique. 	<p>L'UE, la Norvège, le Mexique, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, le Brésil et l'Inde soutiennent la proposition.</p> <p>Les USA proposent le remplacement par la note X.</p> <p>ISA/CCC Vinaigre est parfois complété et adouci grâce à l'addition d'édulcorants intenses. L'acésulfame K est particulièrement stable dans le vinaigre et équilibre bien l'acidité.</p>	Large adhésion pour une suspension.
12.5	Potages et bouillons	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation restreinte indiquée par les membres du groupe de travail électronique. Une nouvelle preuve justifiant l'emploi dans cette catégorie est requis-y compris pour savoir si l'emploi est en tant qu'édulcorant ou exhausteur de goût. -sinon la catégorie pourra être suspendue. 	<p>Les USA, la Norvège, le Mexique, le Brésil et l'Inde soutiennent la suspension.</p> <p>Les USA proposent de remplacer par une nouvelle note X.</p> <p>L'Australie et la Nouvelle-Zélande autorisent l'emploi dans cette catégorie.</p> <p>Le Japon - l'acésulfame et l'aspartame de potassium sont utilisés dans différents produits dans cette catégorie. (par exemple soupe nutritive enrichie, sauces condensées pour les aliments japonais comme le mentsuyu pour les nouilles et tare pour le sukiyaki).</p> <p><u>Soupe nutritive enrichie</u></p> <p>Les soupes qui sont enrichies par des protéines et des acides aminés spécifiques avec un édulcorant intense pour masquer le goût. amer des acides aminés libres.</p> <p><u>Soupes condensées</u></p> <p>Des édulcorants intenses sont effectifs pour réduire la viscosité des produits qui augmente probablement l'addition du sucre. La diminution de la viscosité améliore l'utilisation.</p> <p>ISA/CCC se référant à la Norme Codex pour les Bouillons et les Consommés (CODEX STAN 117-1981). Ceci permet l'emploi de du tableau III relatifs aux édulcorants de la NGAA</p>	Requiert une discussion ultérieure.

Catégorie d'aliments N°.	Titre	Options pour continuer avec la note 161 examinées par le groupe de travail électronique	Observations des participants	Conclusion sommaire de la présidence du groupe de travail électronique
12.7	Salades (par exemple, salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et/ou noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation restreinte indiquée par les membres du groupe de travail électronique. Des preuves supplémentaires justifiant l'emploi dans cette catégorie sont requises, sinon la catégorie sera suspendue. 	<p>l'UE, la Norvège, le Mexique, la Nouvelle-Zélande, l'Australie et l'Inde soutiennent la suspension.</p> <p>Les USA proposent l'ajout de la nouvelle note X et l'ajout de la note 169 ("pour une utilisation dans les matières grasses tartinables pour sandwiches uniquement") aux dispositions pour les trois édulcorants.</p> <p>ISA/CCC - Cette catégorie comprend les pâtes à tartiner à base de lait et les pâtes à tartiner de type mayonnaise non normalisées.</p> <p>Les édulcorants sont parfois ajoutés aux pâtes à tartiner pour sandwiches pour fournir des alternatives à faible teneur en calories. Pour conformité avec l'emploi d'autres édulcorants dans cette catégorie, l'ISA propose d'ajouter la note 169: Pour une utilisation dans les matières grasses tartinables pour sandwiches uniquement.</p> <p>Le Japon - l'acésulfame et l'aspartame de potassium sont utilisés dans l'assaisonnement pour coleslaw (salade de chou). Conformément au système de catégories d'aliments, la catégorie d'aliments 12.7 comprend "assaisonnement pour coleslaw (salade de chou)." Parce que l'acésulfame et l'aspartame de potassium sont autorisés dans la catégorie d'aliments 12.6 "Sauces et produits similaires", on devrait examiner la conformité avec la Cat. d'alim.12.6 et la catégorie d'aliments 12.7.</p>	Requiert une discussion ultérieure.
14.1.3.2	Nectar de légume	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer la note 161 par la nouvelle note X 	Les USA, l'UE, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, Le Brésil, l'ICBA, l'Inde, la Norvège, la Thaïlande, le Mexique, le Costa Rica et l'ISA soutiennent la proposition.	Large adhésion à la nouvelle note X.
14.1.3.4	Concentré de nectar de légume	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer la note 161 par la nouvelle note X 	Les USA, l'UE, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, l'Inde, Le Brésil, l'ICBA, la Norvège, la Thaïlande, le Mexique, le Costa Rica, l'ISA et <i>Calorie Control Council</i> soutiennent la proposition.	Large adhésion à la nouvelle note X.

Catégorie d'aliments N°.	Titre	Options pour continuer avec la note 161 examinées par le groupe de travail électronique	Observations des participants	Conclusion sommaire de la présidence du groupe de travail électronique
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	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer la note 161 par la nouvelle note X. • (Il a également été demandé au groupe de travail électronique de fournir des informations relatives aux inquiétudes sur l'exposition.) 	<p>Les USA, l'UE, le Japon, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, le Brésil, l'Iran, la Norvège, la Thaïlande, le Mexique, le Costa Rica, l'ISA et <i>Calorie Control Council</i> soutiennent la proposition.</p> <p>L'ICBA a restreint le soutien à la proposition.</p> <p>Les USA proposent l'ajout de la note 127 "Comme servi au consommateur".</p>	Large adhésion à la nouvelle note X.
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer la note 161 par la nouvelle note X 	<p>Les USA, l'UE, le Japon, le Brésil, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, l'Inde, la Norvège, la Thaïlande, le Mexique, le Costa Rica, l'ISA et le <i>Calorie Control Council</i> soutiennent la proposition.</p> <p>L'ICBA a restreint le soutien à la proposition.</p>	Large adhésion à la nouvelle note X.

Appendice C: CATÉGORIES D'ALIMENTS EXAMINÉES, GROUPEES CONFORMÉMENT AU RÉSUMÉ DES RÉSULTATS DE LA PRÉSIDENTE DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE SUR LA VOIE À SUIVRE PROPOSÉE.

Liste 1: Catégories d'aliments dans lesquelles la note 161 peut être remplacée par la note X, si le texte de la note X est convenu. (29 catégories d'aliments)

Catégorie d'aliments N°.	Titre
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par exemple lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)
02.3	Émulsions de matières grasses, principalement du type huile dans eau, y compris les produits et les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions de matières grasses
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)
03.0	Glaces de consommation y compris sorbets
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés
04.1.2.11	Fourrages à base de fruit utilisés en pâtisserie
04.1.2.12	Fruits cuits
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat
05.2.1	Confiseries dures
05.2.2	Confiseries tendres
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande
05,3	Chewing-gum
05,4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées
06.3	Céréales pour petit-déjeuner, y compris les flocons d'avoine
06,5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, gâteaux de riz, pudding au tapioca)

Catégorie d'aliments N°.	Titre
10,4	Desserts à base d'œufs (par exemple flans).
14.1.3.2	Nectar de légume
14.1.3.4	Concentré de nectar de légume
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
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao

Liste 2: Catégories d'aliments dans lesquelles la note 161 peut être remplacée par une note plus spécifique et détails de cette note spécifique. (3 catégories d'aliments)

Catégorie d'aliments N°.	Titre	Résumé
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	Large adhésion au remplacement de la note 144 existante: Utilisation dans les produits aigres-doux uniquement.
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	Adhésion large à une nouvelle note " Pour une utilisation dans les algues séchées. uniquement".
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines.	Large adhésion au remplacement de la note 144 existante: Utilisation dans les produits aigres-doux uniquement.

Liste 3: Catégories d'aliments dans lesquelles l'emploi des édulcorants peut être suspendu ou révoqué. (12 catégories d'aliments)

Catégorie d'aliments N°.	Titre
01.3.2	Agents de blanchiment des boissons
01.4.4	Crème- Produits similaires
01.5.2	Lait et crème en poudre, produits similaires
01.6.1	Fromages non affinés
01.6.5	fromage, produits similaires
04.1.2.1	Fruits surgelés
04.1.2.2	Fruit sec
04.1.2.7	Fruits confits
04.2.2.1	Légumes congelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines

12.2.1	Herbes et épices
12.3	Vinaigres

Liste 4: Catégories d'aliments pour lesquelles une discussion ultérieure est nécessaire. (8 catégories d'aliments, plus 2 de la liste 1 à cause de la discussion sur l'exhausteur de goût.)

Catégorie d'aliments N°.	Titre
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations
12.2.2	Assaisonnements et condiments
12,5	Potages et bouillons
12,7	Salades (par exemple, salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et/ou noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)

En addition. Les catégories d'aliments 1.1.2 et 5.3 à cause de l'emploi d'un exhausteur de goût.