



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-quatrième session

Hangzhou, Chine, 12-16 mars 2012

**DISPOSITIONS POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES CONTENANT DE L'ALUMINIUM DE LA
NGAA**

Préparé par un groupe de travail électronique dirigé par le Brésil avec l'assistance de l'Argentine, le Canada, l'Union européenne, le Japon, la Thaïlande, les États-Unis d'Amérique, CEFIC, CIAA, IAI, ICGA, ICGMA, IDF et l'IFAC.

Généralités

1. La quarante-deuxième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA), est convenue d'établir un groupe de travail électronique sur les additifs alimentaires contenant de l'aluminium, accueillie par le Brésil, dont la tâche est de réviser les limites maximales (MLs) pour cinq additifs alimentaires contenant de l'aluminium mentionnées dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA): phosphates d'aluminium sodique (acidique et basique) (SIN 541(i), (ii)), sulfate d'aluminium ammonique (SIN 523), silicate de sodium d'aluminium (SIN 554), silicate d'aluminium calcique (SIN 556), et silicate d'aluminium (SIN 559) basés sur les informations soumises par les membres du groupe de travail électronique. L'objectif de ce travail est de s'assurer que les limites maximales soient numériques et exprimées sur une base d'aluminium, conformément avec la DHTP du JECFA¹.
2. Durant sa quarante-troisième session, le CCFA est convenu de révoquer ou d'interrompre l'activité sur toutes les dispositions non numériques pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium dans la NGAA², et de recommander à la trente-quatrième session de la Commission de révoquer les dispositions pour le silicate de sodium d'aluminium (SIN 554), le silicate d'aluminium calcique (SIN 556) et le silicate d'aluminium (SIN 559) dans le tableau 3 de la NGAA³, étant donné que toutes les dispositions pour les additifs contenant de l'aluminium devraient être numériques.
3. Le Comité est convenu de rétablir un groupe de travail électronique, dirigé par le Brésil, ouvert à tous les membres et les observateurs et travaillant en anglais uniquement, pour réviser la compilation des dispositions et des propositions jointes au document CX/FA 11/43/10 et faisant des recommandations pour leur adoption, leur interruption ou leur révocation, y compris celles pour les nouveaux emplois, lors de sa quarante-quatrième session⁴.
4. Le travail était basé sur le rapport du Groupe de travail électronique dans les documents CX/FA 11/43/10, FA/43 CRD 14, FA/43 INF/01 Annexe I, II et III et les décisions de la quarante-troisième session du CCFA.
5. Pour remplir la tâche du Groupe de travail électronique, l'adhérence aux *Procédures pour examen de l'entrée et révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)*⁵ est nécessaire, en particulier pour la justification technologique. La section 3.2 du Préambule à la NGAA établit les critères pour la justification de l'emploi d'un additif alimentaire.

¹ ALINORM 10/33/12, par. 78-83

² ALINORM REP11/FA, Annexes IV et V

³ ALINORM REP11/FA, Annexe IV

⁴ ALINORM REP11/FA, par. 91

⁵ Manuel de procédure, vingtième édition. SECTION II: ÉLABORATION DES NORMES CODEX ET TEXTES APPARENTÉS, page 58

6. Les approches suivantes ont guidé l'élaboration des recommandations du Groupe de travail électronique:
- Les dispositions pour lesquelles à la fois une justification et des limites maximales numériques ont été fournies sont recommandées pour adoption. Les modifications sont présentées sous forme de texte souligné;
 - Les dispositions pour lesquelles différentes propositions ont été soumises par les participants sont recommandées pour discussion ultérieure au sein du CCFA, puisqu'il n'y avait pas de consensus durant la discussion sur le groupe de travail électronique;
 - Les propositions pour de nouveaux emplois sont recommandées pour distribution à l'étape 3;
 - Les dispositions pour lesquelles à la fois une justification et des limites maximales numériques n'ont pas été fournies sont recommandées pour interruption ou révocation. Étant donné que l'objectif de la présente activité est de réviser les dispositions existantes, à la lumière de la DHTP révisée par le JECFA, l'emploi de tous les additifs alimentaires contenant de l'aluminium devrait être justifié;
 - Les dispositions pour lesquelles uniquement des propositions afin de les interrompre ou de les révoquer ont été reçues sont recommandées pour interruption ou révocation;
 - Les soumissions pour les phosphates d'aluminium sodique devraient toujours spécifier les numéros SIN (541i/541ii) destinés à chaque catégorie;
 - Toutes les limites maximales proposées exprimées en « tant que composé » ont été converties pour se référer à « en tant qu'aluminium » rapport de base conformément aux informations présentées dans l'Annexe 1;
 - Lorsque SIN 554, 556 et/ou 559 sont autorisés à l'emploi dans la même catégorie d'aliments, note 174 (Seul ou en combinaison le silicate de sodium d'aluminium (SIN 554), le silicate d'aluminium calcique (SIN 556), et le silicate d'aluminium (SIN 559)) devraient être ajoutés à de telles dispositions dans la NGAA.

Recommandation 1

Seules les limites maximales numériques devraient être fixées pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium. Toutes les limites maximales devraient se référer à sur la base « en tant qu'aluminium » uniquement et inclure la note 6 (« En tant qu'aluminium ») respectivement.

Recommandation 2

Lorsque plus d'une formule moléculaire est identifiée pour un additif alimentaire contenant de l'aluminium, la conversion prendra le pourcentage moyen de l'Al parmi les formules moléculaires. Les valeurs moyennes conduisent à des limites maximales plus basses exprimées en tant qu'aluminium. L'approche la plus conservatrice est en accord avec la révision et l'établissement d'une DHTP révisée par le JECFA (2011) de 2mg/kg p.c. Un tableau de formules moléculaires possibles et de pourcentages d'aluminium pour convertir les limites maximales du composé en une base AL est présenté dans l'Annexe 1.

Recommandation 3

Pour réviser la note 174 (« Seuls ou en combinaison: silicate de sodium d'aluminium (SIN 554), silicate d'aluminium calcique (SIN 556), et silicate d'aluminium (SIN 559) ») dans la NGAA afin de refléter le nom SIN 554 : « silicate de sodium d'aluminium ».

Note 174 révisée: *Uniquement ou en combinaison: silicate de sodium d'aluminium (SN 554), silicate d'aluminium calcique (SIN 556), et silicate d'aluminium (SIN 559).*

Recommandation 4: le groupe de travail électronique recommande l'adoption des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants contenant de l'aluminium						
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE (SIN 523)						
Fonction: raffermissant, stabilisant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/ Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
04.2.2.3	Légumes (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les algues au vinaigre, l'huile, la saumure ou la sauce de soja.	500 mg/kg 785 mg/kg	6 ⁶	3	315 mg/kg en tant qu'aluminium (en tant que raffermissant pour les aubergines saumurées) 785 mg/kg en tant qu'aluminium (pour le perilla saumuré pour maintenir la couleur)	Le Japon (1) Aubergines saumurées 5 250 mg/kg (en tant que dodécahydrate) 2 850 mg/kg (en tant qu'anhydride) 315 mg/kg (en tant qu'aluminium) (2) Perilla saumuré 13 150 mg/kg (en tant que dodécahydrate) 7 150 mg/kg (en tant qu'anhydride) 785 mg/kg (en tant qu'aluminium) Catégorie fonctionnelle: Agent de rétention de la couleur. L'aluminium réagit à la couleur naturelle de l'aubergine ou perilla et devient « stable et complexe », ce qui retient la couleur. La réponse du Japon aux observations des membres: Les aubergines en saumuré figurent dans la norme Codex sur les fruits et les légumes marinés (STAN 260-2007) et la disposition sur l'additif alimentaire du sulfate d'aluminium ammonique est débattu dans le CCPFV.
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (le besoin technologique a été mis en question pour les légumes contenant du sel; non autorisé dans aucune des références croisées sur les aliments standardisés du Codex avec 4.2.2.3 de la NGAA conformément à l'annexe C de la NGAA (STAN 66-1981 sur les olives de table STAN 038-1981 sur les champignons comestibles; STAN 115-1981 sur les concombres marinés; STAN 260-2007 sur les fruits et les légumes marinés)
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires.	470 mg/kg 300 mg/kg	6	3	300 mg/kg en tant qu'aluminium	Japon 1. Nouvelles limites /Base " <i>kuzukiri</i> " et " <i>harusame</i> " 5000 mg/kg (en tant que dodécahydrate) 300 mg/kg (en tant qu'aluminium)

⁶ **Note 6** En tant qu'aluminium

Recommandation 4: le groupe de travail électronique recommande l'adoption des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants contenant de l'aluminium						
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE (SIN 523)						
Fonction: raffermissant, stabilisant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/ Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
						<p>2. Justification</p> <p>Catégorie fonctionnelle: raffermissant</p> <p>Le sulfate d'aluminium ammonique réagit avec des protéines dans les farines et augmente la texture dure des nouilles.</p> <p>L'emploi d'un additif alimentaire dans cette catégorie est restreint aux nouilles traditionnelles japonaises à base d'amidon comme le "kuzukiri" et "harusame" uniquement.</p>
					Interrompu	<p>Thaïlande</p> <p>UNION EUROPÉENNE (fermement interdit dans les pâtes fraîches; besoin technologique requis)</p>
07.1.2	Craquelins, à l'exception de craquelins sucrés	10000 mg/kg 500 mg/kg	29 ⁷ 6	3	500 mg/kg en tant qu'aluminium	<p>Le Japon</p> <p>1. Nouvelles limites /Base</p> <p>Craquelins et cornets à glaces</p> <p>8300 mg/kg (en tant que dodécahydrate)</p> <p>500 mg/kg (en tant qu'aluminium)</p> <p>2. Justification</p> <p>Catégorie fonctionnelle: Agent levant</p> <p>Le sulfate d'aluminium ammonique réagit à l'hydrogénocarbonate de sodium et génère du dioxyde de carbone pour gonfler les craquelins et les cornets à glace.</p> <p>Le Japon fournira ses observations en réponse à CL 2011/7 pour ajouter un besoin technologique au sulfate d'aluminium ammonique.</p> <p>3. Réponses du Japon aux observations par les membres</p> <p>Le Japon fournira ses observations en réponse à CL 2011/7 pour ajouter un objectif technologique au sulfate d'aluminium ammonique.</p>
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (le besoin technologique a été mis en question; INS 523 n'est pas reconnu en tant qu'"agent levant" conformément à CAC/GL 36-1989, uniquement stabilisant/ raffermissant).
07.1.3	Autres produits de	10000 mg/kg	29	3	500 mg/kg en tant	Japon

⁷ **Note 29** rapport de base non spécifié

Recommandation 4: le groupe de travail électronique recommande l'adoption des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants contenant de l'aluminium						
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE (SIN 523)						
Fonction: raffermissant, stabilisant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/ Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
	boulangerie ordinaires (par ex. baguel, pita, muffin anglais)	500 mg/kg	6		qu'aluminium	<ol style="list-style-type: none"> Nouvelles limites /Base Biscuit américain 8300 mg/kg (en tant que dodécahydrate) 500 mg/kg (en tant qu'aluminium) Justification Catégorie fonctionnelle: agent levant Le sulfate d'aluminium ammonique réagit au carbonate de sodium hydrogéné et génère du dioxyde de carbone pour gonfler les biscuits américains.
07.1.5	Pains et petits pains au lait à la vapeur	10000 mg/kg 40 mg/kg	29 6	3	40 mg/kg en tant qu'aluminium (pour le pain préparé à la vapeur)	<p>Japon</p> <ol style="list-style-type: none"> Nouvelles limites /Base Pains à la vapeur 650 mg/kg (en tant que dodécahydrate) 40 mg/kg (en tant qu'aluminium) Justification Catégorie fonctionnelle: agent levant Le sulfate d'aluminium ammonique réagit au carbonate de sodium hydrogéné (NaHCO₃) et génère du dioxyde de carbone pour gonfler le pain à vapeur. La réponse du Japon aux observations des membres. Le Japon fournira ses observations et réponse à la lettre circulaire CL 2011/7 d'ajouter un objectif technologique au sulfate d'aluminium ammonique.
					Interrompu	<p>Thaïlande</p> <p>UNION EUROPÉENNE (le besoin technologique a été mis en question; SIN 523 n'est pas reconnu en tant qu'"agent levant" conformément à CAC/GL 36-1989, uniquement stabilisateur/ raffermissant; Les observations de l'UE fournies pour 7.1.4 s'appliquent aussi ici)</p>
07.1.6	Préparations pour pain et	10000 mg/kg 40 mg/kg	6	3	40 mg/kg en tant qu'aluminium (pour le pain à vapeur)	<p>Japon</p> <ol style="list-style-type: none"> Nouvelles limites /Base Pains à l'étuvée

Recommandation 4: le groupe de travail électronique recommande l'adoption des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants contenant de l'aluminium						
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE (SIN 523)						
Fonction: raffermissant, stabilisant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/ Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
	produits de boulangerie ordinaire					<p>650 mg/kg (en tant que dodécahydrate) 40 mg/kg (en tant qu'aluminium)</p> <p>2. Justification Catégorie fonctionnelle: agent levant le sulfate d'aluminium ammonique réagit à l'hydrogénocarbonate de sodium (NaHCO₃) et génère du dioxyde de carbone pour gonfler le pain à la vapeur.</p> <p>3. Réponse du Japon aux commentaires des membres Le Japon fournira son observation en réponse à la lettre circulaire CL 2011/7 pour ajouter un objectif technologique au sulfate d'aluminium ammonique.</p>
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (le besoin technologique a été mis en question; SIN 523 n'est pas reconnu en tant qu'"agent levant" conformément à CAC/GL 36-1989, uniquement stabilisateur/ raffermissant)
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	6	2001	-	Le Brésil s'interroge sur le besoin technologique
					200 mg/kg en tant qu'aluminium (60 mg/kg en tant qu'aluminium pour le poulpe cuit, 200 mg/kg en tant qu'aluminium pour "tsukudani")	Japon (en tant que raffermissant dans le poulpe cuit; en tant que stabilisant dans les poissons cuits réduits dans la sauce de soja "tsukudani")
					Révoqué	UNION EUROPÉENNE (le besoin technologique a été mis en question)
15.1	Produits apéritifs à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (provenant de racines et tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	500 mg/kg 228 mg/kg	6	3	228 mg/kg en tant qu'aluminium	<p>Le Japon</p> <p>1. Nouvelles limites proposés/Base Gaufrette 3800 mg/kg (en tant que dodécahydrate) 228 mg/kg (en tant qu'aluminium)</p> <p>2. Justification Catégorie fonctionnelle: agent levant Le sulfate d'aluminium ammonique réagit à l'hydrogénocarbonate de sodium (NaHCO₃) et génère du dioxyde de carbone pour gonfler la</p>

Recommandation 4: le groupe de travail électronique recommande l'adoption des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants contenant de l'aluminium						
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE (SIN 523)						
Fonction: raffermissant, stabilisant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/ Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
						gaufrette. 3. Réponse du Japon aux commentaires par les membres Le Japon fournira ses observations en réponse à la lettre circulaire CL 2011/7 afin d'ajouter un objectif technologique au sulfate d'aluminium ammonique
					Interrompu	Thaïlande
						UNION EUROPÉENNE (le besoin technologique a été mis en question; SIN 523 n'est pas reconnu en tant qu'"agent levant" conformément à CAC/GL 36-1989, uniquement stabilisant/raffermissant)

Recommandation 4: Le groupe de travail électronique recommande l'adoption des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants contenant de l'aluminium:						
5. SILICATE DE SODIUM D'ALUMINIUM (SIN 554)⁸						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/ Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
12.1.1	Sel	20000 mg/kg <u>1710 mg/kg</u>	6, <u>174</u> ⁹	3	20000 mg/kg (pas spécifié)	Mexique
					1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (requis pour antiagglomérant)
					1140 mg/kg en tant qu'aluminium	EUSalt (a proposé des limites maximales basées sur une perspective technologique et pas des limites réalisables afin de garantir la bonne fonctionnalité dans le sel; les limites utilisées dans la pratique sont <30.000mg/kg de sel, en tant que composé d'aluminium et non pas en tant qu'aluminium)

⁸ Les États-Unis notent que le silicoaluminate de sodium est réglementé à l'emploi dans l'alimentation en général aux États-Unis à des limites allant jusqu'à 1140 mg/kg d'aliment en tant qu'aluminium, conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

⁹ **Note 174** Uniquement ou en combinaison: silicoaluminate de sodium (SIN 554), silicate d'aluminium calcique (SIN 556), et silicate d'aluminium (SIN 559).

Recommandation 4: Le groupe de travail électronique recommande l'adoption des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants contenant de l'aluminium:						
5. SILICATE DE SODIUM D'ALUMINIUM (SIN 554) ⁸						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/ Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
					1710 mg/kg en tant qu'aluminium	<p>IDF (Utilisé pour améliorer l'écoulement du sel très fin utilisé dans certaines machines de salage pour autoriser sa distribution homogène sur le fromage. Il n'y a pas de substitut adéquat identifié jusqu'ici. La limite maximale de SIN 554 dans le fromage concerné a été évaluée à 23 mg/kg (basé sur 20000mg/kg du composé, par exemple 1140 mg d'aluminium dans le sel, avec un niveau de sel total de 2 % dans le fromage). Cette exigence existante uniquement pour l'emploi de l'un des additifs alimentaires contenant de l'aluminium dans un nombre limité seulement de variétés de fromage (celles qui sont salées sèches pour lesquelles les machines de salage sont utilisées) ne devrait pas contribuer à une quantité importante de la DHTP en aluminium.</p> <p>Nous réalisons que la présence de SIN 554 dans le fromage issu de cet emploi est probablement due à son emploi comme auxiliaire technologique plutôt qu'à son emploi en tant qu'additif alimentaire puisqu'il n'a pas de fonction technologique importante sur/dans le fromage lui-même; alternativement sa présence serait couverte par le principe de transfert si son emploi est autorisé dans le sel utilisé à ce but. C'est pourquoi nous soutenons son emploi dans le sel dans cet objectif. Nous notons du document du groupe de travail que EUSalt affirme qu'une limite de < 30000 mg/kg, exprimé comme le composé est requis dans le sel et utilisant les facteurs de conversion dans le document, ceci serait équivalent à des limites maximales de 1710 mg/kg en tant qu'aluminium. Nous pourrions maintenir ces limites si les fournisseurs pensent qu'elles sont nécessaires pour la fonction technologique exposée ci-dessus.</p>
					860 mg/kg en tant qu'aluminium	<p>Canada (Limites maximales signalées par les industries alimentaires en tant qu'agent antiagglomérant). Basées sur les données issues de l'étude du Canada sur la diète totale (TDS), les limites de l'aluminium mesurées dans le sel de table ne devraient pas contribuer de façon significative à l'ingestion totale d'aluminium.</p> <p>http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/surveill/total-diet/concentration/index-eng.php</p> <p>Basé sur les rapports industriels, le silicoaluminat de sodium ne serait pas nécessairement utilisé dans le sel de table en vente en détail.</p>
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (pour des raisons de sécurité, l'Union européenne recommande d'interrompre le travail sur cet aliment de base qui est

Recommandation 4: Le groupe de travail électronique recommande l'adoption des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants contenant de l'aluminium:						
5. SILICATE DE SODIUM D'ALUMINIUM (SIN 554) ⁸						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
						consommé sur une base quotidienne; sur la base des limites maximales de 1,15 mg/g sel, et un adulte de 60kg atteint la DJA en consommant 7g sel/jour; par conséquent il y a une exposition, importante d'aluminium qui peut venir du sel également)

Recommandation 4: Le groupe de travail électronique recommande l'adoption des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants contenant de l'aluminium:						
SILICATE ALUMINO-SODIQUE (SIN 556)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
12.1.1	Sel	20000 mg/kg 530 mg/kg	6, 174	3	20000 mg/kg (pas spécifié)	Mexique
					-	Canada – Compte tenu des données issues de l'étude du Canada sur la diète totale (TDS), les limites maximales de l'aluminium mesurées dans le sel de table ne devraient pas contribuer de façon significative à l'ingestion totale d'aluminium. http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/surveill/total-diet/concentration/index-eng.php
					530 mg/kg (en tant qu'aluminium)	États-Unis (Cette limite maximale est nécessaire pour accomplir l'effet technique voulu. Alors que les États-Unis souscrivent à l'affirmation que le sel est un aliment de base, les États-Unis notent que l'ingestion potentielle d'aluminium issue de l'emploi de silicate d'alumino-sodique dans le sel ne contribuerait pas de façon importante à l'ingestion complète d'aluminium. Les États-Unis n'ont aucune inquiétude sur la fiabilité de cet emploi. En outre, les USA notent que la NGAA contient des dispositions pour l'emploi de différents autres agents antiagglomérants (Par exemple, carbonate de calcium, carbonate de sodium, talc) dans le sel. Par conséquent un fabricant de sel a un choix d'agents antiagglomérants, ainsi il est raisonnable d'espérer que pas tout le sel ne contiendra du silicate alumino-sodique en tant qu'agent antiagglomérant. Ceci réduirait plus avant la contribution du silicate alumino-sodique dans le sel à l'ingestion

Recommandation 4: Le groupe de travail électronique recommande l'adoption des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants contenant de l'aluminium:						
SILICATE ALUMINO-SODIQUE (SIN 556)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
						totale de l'aluminium.)
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (pour des raisons de sécurité, l'Union européenne recommande d'interrompre le travail sur ce genre d'aliments de base qui est consommé sur une base quotidienne).

Recommandation 5: Le groupe de travail électronique recommande une <u>discussion plus étendue</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants contenant de l'aluminium:						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, ACIDIQUE (SIN 541(i))						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, BASIQUE (SIN 541(ii))						
Fonctions: régulateur d'acidité, émulsifiant, agent levant, stabilisant, agent épaississant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
01.6.1	Fromage non affiné	670 mg/kg	6	3	450 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (SIN 541ii pour émulsification et stabilisation)
					Interrompu	Le Brésil (Codex Standard 221-2001 – NORME DE GROUPE CODEX POUR LES FROMAGES NON AFFINÉS, Y COMPRIS LE FROMAGE FRAIS inclut des limites maximales de 1540mg/kg pour différents phosphates, uniques ou en combinaison exprimées en tant que phosphore. Étant donné que beaucoup d'épaississants et stabilisants sont assignés à cette catégorie alimentaire, le Brésil soutient l'interruption de cette disposition pour le phosphate d'aluminium sodique).
						CEFIC – Il n'y a pas de besoin technologique, par conséquent aucune discussion supplémentaire n'est nécessaire
						UNION EUROPÉENNE (non autorisé dans STAN 273-1968 sur le fromage cottage, STAN 275-1993 sur le fromage à la crème; l'Union Européenne s'interroge sur le besoin technologique pour le fromage non affiné qui ne présente pas de croûte; les alternatives comme le dioxyde de silicium, le silicate de calcium, les silicates de magnésium ou le silicate de potassium peut être utilisé).

Recommandation 5: Le groupe de travail électronique recommande une <u>discussion plus étendue</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants contenant de l'aluminium:						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, ACIDIQUE (SIN 541(i))						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, BASIQUE (SIN 541(ii))						
Fonctions: régulateur d'acidité, émulsifiant, agent levant, stabilisant, agent épaississant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
01.6.4	Fromage transformé	35000 mg/kg	29	6	2000 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (SIN 541ii pour émulsification et stabilisation)
					1750 mg/kg en tant qu'aluminium	Canada (Limites maximales du SIN 541ii mentionnées par les industries alimentaires en tant qu'émulsifiant)
					Interrompu	Brésil (des additifs alimentaires alternatifs avec des fonctions adéquates peuvent être adéquats). UNION EUROPÉENNE (L'EFSA a souligné que les produits laitiers en particulier le fromage, sont les contributeurs principaux de l'aluminium; à cause d'une question de sécurité, l'UE recommande d'interrompre le travail sur cette catégorie).
06.2.1	Farines	45000 mg/kg	29	6	1000 mg/kg en tant qu'aluminium	Le Brésil – Limites maximales pour SIN 541i mentionnées par l'industrie alimentaire et autorisées dans certaines sortes de farines qui sont mélangées avec certaines sortes d'additifs alimentaires, y compris les agents levants. Ces « farines mélangées » sont disponibles pour les consommateurs sur le marché.
					60 mg/kg en tant qu'aluminium	Indonésie (Limites maximales établies basées sur la consommation et PTDI d'1mg/kg pc/j; Limites maximales proposées par le Codex excèdent la DHTP d'Al - 7mg/kg pc/s)
					1600 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (SIN 541i en tant qu'agent levant)
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (le besoin technologique a été mis en question; La farine est une denrée alimentaire de base consommée largement qui contribue de façon substantielle à l'ingestion journalière; non autorisée dans aucune norme de produit relatée aux farines (STAN 152-1985 sur la farine de froment, STAN 170-1989 sur le millet perle, STAN 173-1989 sur la farine de sorgho, STAN 176-1989 pour la farine comestible de manioc, STAN 178-1991 pour la semoule et farine de blé dur) CEFIC – Il n'existe pas de besoin technologique pour les farines en général – uniquement pour les farines à levure cela a une signification mais il n'existe

Recommandation 5: Le groupe de travail électronique recommande une <u>discussion plus étendue</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants contenant de l'aluminium:						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, ACIDIQUE (SIN 541(i))						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, BASIQUE (SIN 541(ii))						
Fonctions: régulateur d'acidité, émulsifiant, agent levant, stabilisant, agent épaississant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
						pas de norme officielle standard disponible. Par conséquent aucune discussion supplémentaire n'est nécessaire.
06.6	Pâtes à frire (par exemple pour pain ou pâtes à frire pour poissons ou volaille)	1600 mg/kg	6	6	96 mg/kg en tant qu'aluminium	Indonésie (Limites maximales établies basées sur la consommation et PTDI de 1mg/kg pc/j; Limites maximales proposées par le Codex excèdent la DHTP d'Al - 7mg/kg pc/s)
					1600 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (SIN 541i en tant qu'agent levant; 2% SALP dans la pâte à frire est requis pour remplir sa fonction technologique en tant qu'agent levant)
					1000 mg/kg en tant qu'aluminium	CEFIC - SIN 541i en tant qu'agent levant
					2340 mg/kg en tant qu'aluminium	Canada (Limites maximales du SIN 541i mentionnées par les industries alimentaires en tant qu'agent levant)
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaires	2000 mg/kg	6	6	1000 mg/kg en tant qu'aluminium	Brésil - Limites maximales pour SIN 541i mentionnées par l'industrie alimentaire en tant qu'agent levant, nécessaires en association avec le bicarbonate de sodium dans la pâte pour obtenir l'effet désiré dans les produits finaux.
					10000 mg/kg en tant qu'aluminium	Mexique
					1600 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (limite pour 541i; fonctions en tant qu'un agent levant dans cette catégorie)
					900 mg/kg en tant qu'aluminium	ICGMA (pour accomplir la fonction visée; SIN 541I est utilisé en tant qu'agent levant pour aider à la formation de pâte/texture dans des préparations à cuire pour le pain (FC 7.1.1) et la croûte de pizza (FC 7.1.6), par exemple)
					2340 mg/kg en tant qu'aluminium	Canada (Limites maximales du SIN 541i mentionnées par les industries alimentaires en tant qu'agent levant)
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (Le 67 ^{ème} JECFA a souligné que les produits céréales étaient des contributeurs majeurs de l'aluminium; L'opinion récente de EFSA (2008) sur l'aluminium reprenait les conclusions du JECFA, les

Recommandation 5: Le groupe de travail électronique recommande une <u>discussion plus étendue</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants contenant de l'aluminium:						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, ACIDIQUE (SIN 541(i))						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, BASIQUE (SIN 541(ii))						
Fonctions: régulateur d'acidité, émulsifiant, agent levant, stabilisant, agent épaississant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
						céréales et les produits céréaliers en tant que contributeurs alimentaires principaux et a conclu que la population de l'Union européenne pourrait excéder la nouvelle DHTP révisée; il existe des raisons fiables d'interrompre le travail dans cette catégorie qui est largement consommée sur une base quotidienne, en de larges quantités)
						Thaïlande
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par exemple fourrés aux fruits ou à la crème)	2000 mg/kg	6	6	1000 mg/kg en tant qu'aluminium	Brésil - Limites maximales pour SIN 541i indiquées par l'industrie alimentaire en tant qu'agent levant, nécessaires en association avec le bicarbonate sodique dans la pâte pour obtenir l'effet désiré dans les produits finaux.
					1600 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (limite pour 541i; fonctions en tant qu'un agent levant dans cette catégorie)
					170 mg/kg en tant qu'aluminium	ICGMA (pour accomplir la fonction destinée; SIN 541i est utilisée en tant qu'agent levant /agent levant pour aider avec la formation de la pâte/la texture dans les biscuits et les pop-tarts)
					980 mg/kg en tant qu'aluminium	Canada (Limites maximales du SIN 541i indiquées par les industries alimentaires en tant qu'agent levant)
					Interrompu	EU (les produits de boulangerie ordinaire sont largement consommés par les enfants; comme le JECFA l'a indiqué clairement les enfants excédaient la DHTP, l'UE s'oppose fortement à la poursuite du travail sur cette catégorie)
						Thaïlande
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que les beignets, les brioches, les petits pains au lait et les muffins)	2000 mg/kg	6	6	1000 mg/kg en tant qu'aluminium	Brésil - Limites maximales pour SIN 541i mentionnées par l'industrie alimentaire en tant qu'agent levant, nécessaires en association avec le bicarbonate de sodium dans la pâte pour obtenir l'effet désiré dans les produits finaux.
					10000 mg/kg en tant qu'aluminium	Mexique
					1600 mg/kg en tant	IFAC (limite pour 541i; fonctions en tant qu'un agent levant dans cette

Recommandation 5: Le groupe de travail électronique recommande une <u>discussion plus étendue</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants contenant de l'aluminium:						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, ACIDIQUE (SIN 541(i))						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, BASIQUE (SIN 541(ii))						
Fonctions: régulateur d'acidité, émulsifiant, agent levant, stabilisant, agent épaississant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
					qu'aluminium	catégorie)
					900 mg/kg en tant qu'aluminium	ICGMA (pour accomplir la fonction voulu; SIN 541i est utilisé en tant qu'agent levant/agent levant pour aider avec la formation de pâte/texture dans les muffins, toasts français, brioches fourrées, gaufres, Cinnabon, galettes et gaufrettes cuites)
					980 mg/kg en tant qu'aluminium	Canada (ML reporté pour 541i par les industries alimentaires en tant qu'agent levant)
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (l'emploi de 1000mg/kg peut élever l'inquiétude relative à l'ingestion; aux limites maximales proposées de 1000mg/kg, uniquement un muffin/petit pain au lait est suffisant pour atteindre la DHTP (20mg Al/semaine) pour les enfants de 20kg)
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par exemple gâteaux, crêpes)	15300 mg/kg	29	6	1000 mg/kg en tant qu'aluminium	Brésil - Limites maximales pour SIN 541i mentionnées par l'industrie alimentaire en tant qu'agent levant, nécessaires en association avec le bicarbonate de sodium dans la pâte pour obtenir l'effet désiré dans les produits finaux.
					1600 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (SIN 541i en tant qu'agent levant)
					900 mg/kg en tant qu'aluminium	ICGMA (pour accomplir la fonction destinée; SIN 541i est utilisé en tant qu'agent levant/agent levant pour aider la formation de pâte/texture formation dans des mélanges de cuisson pour les muffins, les gâteaux, les crêpes par exemple)
					2340 mg/kg en tant qu'aluminium	Canada (Limites maximales pour 541i mentionnées par les industries alimentaires en tant qu'agent levant)
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (les produits de boulangerie ordinaire sont largement consommés par les enfants; comme le JECFA a indiqué explicitement que les enfants excédaient la DHTP, l'Union européenne s'oppose fortement à la poursuite de ce travail dans cette catégorie)
08.3.3	Viande congelée,	360 mg/kg	6	3	-	Le Brésil s'interroge sur le besoin technologique

Recommandation 5: Le groupe de travail électronique recommande une <u>discussion plus étendue</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants contenant de l'aluminium:						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, ACIDIQUE (SIN 541(i))						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, BASIQUE (SIN 541(ii))						
Fonctions: régulateur d'acidité, émulsifiant, agent levant, stabilisant, agent épaississant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
	transformée hachée menu, volaille et produits de gibier				470 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (SIN 541i – le phosphate est nécessaire dans cette catégorie en tant qu'un agent levant pour la portion en pâte à frire du produit. Son emploi est critique pour beaucoup des aliments dans cette catégorie, y compris les bâtonnets de poulet et les croquettes de poulet. Le phosphate d'aluminium sodique est déjà autorisé dans la catégorie 6.6, les pâtes à frire, donc pour être transparent et cohérent dans les catégories alimentaires, nous recommandons qu'il soit autorisé à l'emploi dans cette catégorie)
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (les additifs alimentaires à base d'aluminium ne sont autorisés dans aucun CC pertinent à une catégorie d'aliments similaire à 8.3.3, la catégorie d'aliments 8.3.2: STAN 088-1981 sur le corned beef; non autorisé dans STAN 089-1981 sur la viande luncheon, STAN 098-1981 sur la viande cuite hachée; L'UE s'interroge sur la raison d'autoriser des additifs alimentaires contenant de l'aluminium dans 08.3.3 et pourquoi le processus de congélation requiert l'emploi de l'aluminium)
09.2.2	Poisson surgelé en pâte à frire, filets de poisson et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	190 mg/kg	6 & 41 ¹⁰	6	-	Le Brésil s'interroge sur le besoin technologique
					1000mg/kg en tant qu'aluminium (calculé sur l'enrobage de la pâte à frire uniquement)	CEFIC – SIN 541i puisque le SALP est autorisé à l'emploi dans les pâtes à frire (catégorie d'aliments 06.6), l'emploi devrait aussi être autorisé dans la catégorie d'aliments 09.2.2
					10000 mg/kg (pas spécifique)	Mexique
					780 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (SIN 541i le phosphate d'aluminium sodique est nécessaire dans cette catégorie en tant qu'un agent levant pour la portion de pâte à frire du produit. Son emploi est critique pour beaucoup des aliments dans cette catégorie. Le phosphate d'aluminium sodique est déjà autorisé dans la catégorie 6.6, les pâtes à frire, donc pour être transparent et cohérent dans les catégories alimentaires, nous recommandons qu'il soit autorisé à l'emploi dans cette

¹⁰ **Note 41** Emploi dans le pain ou enrobages de pâte à frire uniquement

Recommandation 5: Le groupe de travail électronique recommande une <u>discussion plus étendue</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants contenant de l'aluminium:						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, ACIDIQUE (SIN 541(i))						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, BASIQUE (SIN 541(ii))						
Fonctions: régulateur d'acidité, émulsifiant, agent levant, stabilisant, agent épaississant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
						catégorie)
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (le besoin technologique a été mis en question)
09.2.4.3	Poisson et produits de pêche frits y compris mollusques, crustacés et échinodermes	600 mg/kg	6	3	-	Le Brésil s'interroge sur le besoin technologique
					780 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (SIN 541i le phosphate d'aluminium sodique est nécessaire dans cette catégorie en tant qu'agent levant pour la portion de pâte à frire du produit. Son emploi est critique pour beaucoup des aliments dans cette catégorie. Le phosphate d'aluminium sodique est déjà autorisé dans la catégorie 6.6, les pâtes à frire, donc pour être transparent et cohérent dans les catégories alimentaires, nous recommandons qu'il soit autorisé à l'emploi dans cette catégorie.)
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (le besoin technologique a été mis en question)
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	2000 mg/kg	6 & 127	6	120 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (pour SIN 541ii en tant qu'émulsifiant et stabilisant, particulièrement pour les sauces au fromage)
16.0	Aliments composés – aliments qui ne pouvaient pas être classés dans les catégories 01-15	190 mg/kg	6	6	15 mg/kg en tant qu'aluminium pour SIN 541i 120 mg/kg en tant qu'aluminium pour SIN 541ii	IFAC (le phosphate d'aluminium sodique est nécessaire dans cette catégorie, qu'il inclut des diners congelés, souvent composés de poisson ou de poulet à pâte à frire et congelé. Pour être transparent et cohérent dans les catégories alimentaires, l'IFAC recommande que le phosphate d'aluminium sodique soit autorisé à l'emploi dans cette catégorie.)
					Interrompu	Thaïlande UNION EUROPÉENNE (s'oppose à toute proposition dans cette catégorie aussi longtemps qu'il n'y a pas de catégorie d'aliments clairement identifiée pour lequel un besoin technologique est démontré; la catégorie 16.0 ne devrait pas être considérée comme une façon d'autoriser par défaut les additifs alimentaires dans une gamme élargie d'aliments composés non identifiés)

Recommandation 5: Le groupe de travail électronique recommande une <u>discussion plus étendue</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants contenant de l'aluminium:						
5. SILICATE DE SODIUM D'ALUMINIUM (SIN 554)¹¹						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
01.1.2	Boissons lactées aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait au chocolat, cacao, lait de poule, yaourts à boire, boissons à base de petit lait)	20000 mg/kg	6	3	1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (limites pour SIN 554 (Na ₂ O:Al ₂ O ₃ :13SiO ₂)) (requis pour l'antiagglomérant)
					1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF
					57 mg/kg en tant qu'aluminium	ICGMA (utilisé dans le chocolat chaud mélangé sec)
					Interrompu	La Thaïlande UNION EUROPÉENNE (SIN 554 n'est pas autorisé dans Codex STAN 243-2003 pour les laits fermentés)
01.3	Laits condensés et analogues (nature)	20000 mg/kg	6	3	1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (requis pour l'antiagglomérant)
					1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF
					570 mg/kg en tant qu'aluminium	ICGMA (pour les agents de blanchiment de boissons (FC 1.3.2) y compris la poudre à crème non lactée, agent de blanchiment du café)
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (non autorisé dans tout CC pertinent dans la sous cat.01.3: a) 01.3.2: STAN 250-2006 sur le mélange de lait écrémé évaporé, STAN 252-2006 sur le mélange de lait concentré écrémé sucré, b) 01.3.1: STAN 281-1971 sur le lait évaporé, STAN 282-1971 sur les laits concentrés sucrés; par conséquent le besoin technologique est mis en question dans l'en-tête général 01.3)
01.4.4	Crème analogues	20000 mg/kg	6	3	1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (requis pour l'antiagglomérant)
					1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF
e	Poudre de lait et poudre de crème et poudres	10000 mg/kg	6 & 174	3	1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (requis pour l'antiagglomérant)

¹¹ Les États-Unis notent que le silicoaluminat de sodium est réglementé à l'emploi dans l'alimentation en général aux États-Unis à des niveaux allant jusqu'à 1140 mg/kg d'aliment en tant qu'aluminium, conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

Recommandation 5: Le groupe de travail électronique recommande une <u>discussion plus étendue</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants contenant de l'aluminium:						
5. SILICATE DE SODIUM D'ALUMINIUM (SIN 554)¹¹						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
	analogues (nature)				570 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF (comme autorisé dans la Norme Codex 207)
					570 mg/kg en tant qu'aluminium	ICGMA – pour les analogues du lait/crème en poudre (par exemple poudre d'huile de soja) et 5000 mg/kg en tant que composé pour les écrémeuses lactées (par ex, lait en poudre et crème en poudre)
					Interrompu	Brésil (Codex Standard 207-1999 NORME CODEX POUR LES LAITS EN POUDRE ET LA CRÈME EN POUDRE inclut la disposition sur différents agents antiagglomérants avec des limites maximales de 10000 mg/kg seules ou en combinaison. Puisqu'il y a des substituts alternatifs, le Brésil soutient l'interruption de cette disposition)
					860 mg/kg en tant qu'aluminium	Canada (Limites maximales mentionnées par les industries alimentaires en tant qu'agent antiagglomérant)
01.6.2.1	Fromage affiné y compris la croûte	10000 mg/kg	6, 174 & 177 ¹²	3	1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (requis pour l'antiagglomérant)
					570 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF (autorisé dans la Norme Codex 283) agent antiagglomérant dans le fromage râpé
					Interrompu	Le Brésil (Codex Standard 283-1978 NORME GÉNÉRALE POUR LE FROMAGE inclut des silicates en tant qu'agents levants avec des limites maximales de 10000mg/kg, seules ou en combinaison. Étant donné qu'il y a des substituts alternatifs, le Brésil soutient l'interruption de cette disposition) UNION EUROPÉENNE (EFSA a souligné que les produits lactés, en particulier le fromage, sont parmi les contributeurs principaux d'aluminium, au moins dans l'Union européenne; Suite à des questions de sécurité, l'Union européenne recommande d'interrompre le travail dans cette catégorie; les substituts sont utilisés par l'industrie de l'Union européenne)
01.6.2.3	Fromage râpé (pour reconstitution ; par. ex. ; pour sauces au fromage)	10000 mg/kg	6 & 174	3	1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (requis pour l'antiagglomérant)
					570 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF

¹² Note 177 Pour emploi dans le fromage en tranches, coupé, râpé et râpé fin.

Recommandation 5: Le groupe de travail électronique recommande une <u>discussion plus étendue</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants contenant de l'aluminium:						
5. SILICATE DE SODIUM D'ALUMINIUM (SIN 554)¹¹						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
					1425 mg/kg en tant qu'aluminium	ICGMA (utilisé en tant qu'agent antiagglomérant qui aide à prévenir les composants d'adhérer chacun à l'autre; pour assurer l'aptitude à la fluidisation de la poudre de fromage et pour empêcher l'agglutination)
					1140 mg/kg en tant qu'aluminium	Canada (Limites maximales mentionnées par les industries alimentaires en tant qu'agent antiagglomérant)
01.6.4	Fromage transformé	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3	1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (requis pour l'antiagglomérant)
					570 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF (justification technologique en tant qu'agent antiagglomérant pour le fromage en tranches, coupé, râpé et râpé fin)
					860 mg/kg (en tant qu'aluminium)	Canada (Limites maximales mentionnées par les industries alimentaires en tant qu'agent antiagglomérant dans le fromage râpé fin). Le Canada s'interroge sur le fait de savoir si le fromage râpé fin/râpé devrait être considéré comme "Fromage transformé"? Conformément à la NGAA, un tel traitement mécanique (par exemple le fromage en morceau, à râper, à râper fin, etc.) ne ferait pas partie de la catégorie du fromage transformé mais serait inclus dans 01.6.2 (fromage affiné).
01.6.5	Produits similaires au fromage	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3	1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (requis pour l'antiagglomérant)
					570 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF (justification technologique en tant qu'agent antiagglomérant pour fromage en tranches, coupé, râpé et râpé fin)
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide sauf fromage de lactosérum	20000 mg/kg	6	3	1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (requis pour l'antiagglomérant)
					1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum	10000 mg/kg	6 & 174	3	1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (requis pour l'antiagglomérant)
04.2.2.2	Légumes secs (y compris les	20000 mg/kg	6	3	1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (requis pour l'antiagglomérant)

Recommandation 5: Le groupe de travail électronique recommande une <u>discussion plus étendue</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants contenant de l'aluminium:						
5. SILICATE DE SODIUM D'ALUMINIUM (SIN 554)¹¹						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
	champignons et les mycètes, et les racines les tubercules et les légumes et l'aloé vera), les algues et les noix et les graines					
06.6	Pâtes à frire (par ex. pour pain ou pâtes à frire pour poissons ou volaille)	20000 mg/kg	6	3	BPF	Mexique
					1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC
					80 mg/kg en tant qu'aluminium	Canada (Limites maximales mentionnées par les industries alimentaires en tant qu'agent antiagglomérant)
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	10000 mg/kg	6 & 174	3	BPF	Mexique
					1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (requis pour l'antiagglomérant)
					342 mg/kg en tant qu'aluminium	ICGMA (gamme de limites maximales de 0,1-0,6% (6000 mg/kg sur la base du composé total ou 342 mg/kg en tant qu'aluminium) pour empêcher l'agglutination et afin d'assurer l'aptitude à la fluidisation)
					1140 mg/kg en tant qu'aluminium	Canada (Limites maximales mentionnées par les industries alimentaires en tant qu'agent antiagglomérant)
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex. gâteaux, crêpes)	10000 mg/kg	6	3	BPF	Mexique
					1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (requis pour l'antiagglomérant)
					1140 mg/kg en tant qu'aluminium	ICGMA (afin d'assurer l'aptitude à la fluidisation et pour empêcher l'agglutination)
					1140 mg/kg	Canada (Limites maximales mentionnées par les industries alimentaires en tant qu'agent antiagglomérant)
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (pour des raisons de sécurité; Le JECFA a déjà indiqué que les enfants constituent une sous catégorie à risques en ce qui concerne l'exposition à l'aluminium; les produits de boulangerie ordinaires sont largement consommés par les enfants)

Recommandation 5: Le groupe de travail électronique recommande une <u>discussion plus étendue</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants contenant de l'aluminium:						
5. SILICATE DE SODIUM D'ALUMINIUM (SIN 554)¹¹						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	10000 mg/kg	6 & 174	3	1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (requis pour l'antiagglomérant)
					794 mg/kg en tant qu'aluminium	CEFS (Note 56 "L'amidon fourni n'est pas présent" devrait être ajouté)
					Interrompu	<p>Le Brésil (NORME CODEX POUR LES SUCRES - CODEX STAN 212-1999 inclut les silicates en tant qu'agents antiagglomérants. Puisqu'il y a des substituts alternatifs, le Brésil soutient l'interruption de cette disposition)</p> <p>UE (pour des raisons de sécurité, l'UE a l'intention de revoir son autorisation actuelle sur les additifs alimentaires contenant de l'aluminium dans le sucre et de retirer cette autorisation; le sucre est une denrée alimentaire de base qui est largement consommée quotidiennement)</p>
12.1.2	Substituts de sel	10000 mg/kg	6, 174		1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (requis pour l'antiagglomérant)
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (pour des raisons de sécurité, l'Union européenne recommande d'interrompre le travail sur cette denrée alimentaire de base qui est consommée sur une base quotidienne)
15.1	Produits apéritifs à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (provenant de racines et tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	120 mg/kg	6	3	1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (requis pour l'antiagglomérant)
					Interrompu	Thaïlande
						<p>Brésil (si l'emploi est l'assaisonnement pour les snacks, alors la disposition pour la catégorie d'aliments 12.2.2 est suffisante)</p> <p>Canada (si l'emploi est l'assaisonnement pour les snacks, alors la disposition pour la catégorie d'aliments 12.2.2 est suffisante. Il faut noter qu'un tel emploi pourrait également être saisi sous la disposition pour le sel (12.1.1) étant donné que l'industrie a rapporté l'emploi de 554 en tant qu'agent antiagglomérant dans le composant du sel de certains assaisonnements pour les snacks dans cette catégorie d'aliments).</p>
114mg/kg en tant qu'aluminium	ICGMA (Il est souvent appliqué aux snacks des mélanges d'agents de sapidité afin de créer de nouveaux arômes; ces agents de sapidité doivent couler afin d'adhérer correctement au produit; SIN 554 est nécessaire en tant qu'agent antiagglomérant dans ces agents de sapidité pour empêcher les					

Recommandation 5: Le groupe de travail électronique recommande une <u>discussion plus étendue</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants contenant de l'aluminium:						
5. SILICATE DE SODIUM D'ALUMINIUM (SIN 554)¹¹						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
						composants d'adhérer les uns aux autres et alors de ne pas adhérer au snack)

Recommandation 5: Le groupe de travail électronique recommande une discussion plus étendue sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants contenant de l'aluminium:						
SILICATE ALUMINO-SODIQUE (SIN 556)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
01.5	Poudre de lait et poudre de crème et poudres analogues (nature)	10000 mg/kg	6 & 174	3	265 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF (ainsi qu'autorisé dans la norme Codex 283)
01.6.1	Fromage non affiné	10000 mg/kg	6 & 174	3	265 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE ((non autorisé dans STAN 273-1968 sur le fromage blanc, STAN 275-1993 sur le fromage à la crème; L'Union européenne s'interroge sur le besoin technologique pour le fromage frais qui ne présente pas de croûte; des alternatives comme le dioxyde de silicium, le silicate de calcium, les silicates de magnésium, ou le silicate de potassium peuvent être utilisés)
01.6.2.1	Fromage affiné y compris la croûte	10000 mg/kg	6, 174 & 177 ¹³	3	265 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (Récemment l'EFSA a indiqué partager la conclusion du JECFA sur l'aluminium (2008) et a souligné que les produits laitiers en particulier le fromage, sont parmi les contributeurs principaux de l'aluminium; suite à des raisons de sécurité, l'Union européenne recommande d'interrompre le travail dans cette catégorie; les substituts sont utilisés dans l'industrie de l'Union européenne)

¹³ **Note 177** Pour emploi uniquement dans le fromage en tranches, coupés en morceaux, râpé et râpé fin.

Recommandation 5: Le groupe de travail électronique recommande une discussion plus étendue sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants contenant de l'aluminium:						
SILICATE ALUMINO-SODIQUE (SIN 556)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
01.6.2.3	Fromage râpé (pour reconstitution ; par. ex. ; pour sauces au fromage)	10000 mg/kg	6 & 174	3	265 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF
01.6.4	Fromage transformé	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3	265 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (L'EFSA a souligné que les produits laitiers en particulier le fromage sont parmi les contributeurs principaux de l'aluminium; à cause des problèmes de sécurité, l'Union européenne recommande d'interrompre le travail sur cette catégorie)
01.6.5	Produits similaires au fromage	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3	265 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF (devrait être uniforme avec les autres normes du fromage)
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum.	265 mg/kg	6 & 174	3	7 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	15000 mg/kg	6, 56 ¹⁴	3	265 mg/kg en tant qu'aluminium	CEFS (propose ces limites maximales en ligne avec l'Union européenne dans les denrées sèches en poudre, y compris les sucres; Note 174 "Seul ou en combinaison: le silicate d'aluminium sodique (SIN 554), le silicate d'aluminium calcique (SIN 556), et le silicate d'aluminium (SIN 559) devraient être ajoutés).
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (suite à des raisons de sécurité, l'Union européenne a l'intention de revoir son autorisation actuelle sur les additifs alimentaires contenant de l'aluminium dans le sucre et de rejeter cette autorisation; le sucre est une denrée alimentaire de base qui est largement consommée sur une base quotidienne).
12.2.2	Assaisonnements et condiments	30000 mg/kg	6 & 174	3	875 mg/kg en tant qu'aluminium	Brésil – Les limites maximales mentionnées par l'industrie alimentaire nécessaires pour empêcher l'agglutination et pour améliorer l'aptitude à la fluidisation. L'emploi du silicate d'aluminium sodique est justifié par sa structure moléculaire qui autorise la fluidisation des agents de sapidité et de condiments moins cristallisés, au cours de l'unité de production. Par

¹⁴ **Note 56** L'amidon fourni n'est pas présent

Recommandation 5: Le groupe de travail électronique recommande une discussion plus étendue sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants contenant de l'aluminium:						
SILICATE ALUMINO-SODIQUE (SIN 556)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
						conséquent, il n'est pas possible de remplacer cet additif alimentaire, mais il peut être utilisé en combinaison avec d'autres agents antiagglomérants, tels que les dioxydes de silicate.
					1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (requis pour l'antiagglomérant)
					1710 mg/kg en tant qu'aluminium	ICGMA (utilisé en tant qu'agent antiagglomérant dans les assaisonnements pour prévenir l'agglutination et l'amélioration de la capacité du flux)
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	10000 mg/kg	6 & 174	3	570 mg/kg en tant qu'aluminium	Brésil – nécessaire pour prévenir l'agglutination dans les produits hautement hygroscopiques.
					1150 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (requis pour l'antiagglomérant)
					570 mg/kg en tant qu'aluminium	ICGMA (utilisé en tant qu'agent antiagglomérant dans les préparations pour empêcher l'agglutination et améliorer l'aptitude à la fluidisation)
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (non autorisé dans STAN 117-1981 sur le bouillon et les consommés; les phosphates de calcium sont utilisés en tant qu'agents antiagglomérants)
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	10000 mg/kg	6 & 174	3	570 mg/kg en tant qu'aluminium	Brésil – nécessaire afin d'empêcher l'agglutination dans les produits hautement hygroscopiques.
					1150 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (requis pour l'antiagglomérant)
					1140 mg/kg en tant qu'aluminium	ICGMA (utilisé en tant qu'agent antiagglomérant dans ces mélanges pour prévenir l'agglutination et l'amélioration de la capacité du flux)
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (ne soutient pas cette nouvelle proposition sur l'aluminium tandis que la DHTP est déjà excédé et le JECFA recommande de restreindre les conditions de son emploi)

Recommandation 5: Le groupe de travail électronique recommande <u>une discussion plus étendue</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium:						
2. SILICATE D'ALUMINIUM (SIN 559)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/ Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
01.5	Poudre de lait et poudre de crème et poudres analogues (nature)	10000 mg/kg	6 & 174	3	3000 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF (ainsi qu'autorisé dans la norme Codex 207)
01.6.1	Fromage non affiné	10000 mg/kg	6	3	3000 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF (en tant qu'autorisé dans la norme Codex 221-2001 pour les produits en tranches, coupé, râpé et râpé fin uniquement (surface de traitement)) Inde
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (non autorisé dans STAN 273-1968 sur le fromage cottage, STAN 275-1993 sur le fromage à la crème; L'Union européenne s'interroge sur le besoin technologique pour le fromage frais qui ne présente pas de croûte; les alternatives comme le dioxyde de silicium, le silicate de calcium, les silicates de magnésium ou le silicate de potassium peuvent être utilisés)
01.6.2.1	Fromage affiné y compris la croûte	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3	3000 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF (comme autorisé dans la norme Codex 283) Inde
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (EFSA a souligné que les produits laitiers en particulier le fromage font partie des contributeurs principaux d'aluminium; pour des raisons de sécurité, l'Union européenne recommande d'interrompre le travail sur cette catégorie; les substituts sont utilisés par l'industrie de l'UE)
01.6.2.3	Fromage râpé (pour reconstitution ; par. ex. ; pour sauces au fromage)	10000 mg/kg	6 & 174	3	3000 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF
01.6.4		10000 mg/kg	6, 174 & 177	3	3000 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF (justification technologique en tant qu'agent antiagglomérant pour fromage en tranches, coupé, râpé et râpé fin)
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (EFSA a souligné que les produits laitiers en particulier le fromage, font partie des contributeurs principaux d'aluminium; pour des raisons de sécurité, l'Union européenne recommande d'interrompre le travail sur cette catégorie;)
01.6.5	Produits similaires au fromage	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3	3000 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF (justification technologique en tant qu'agent antiagglomérant pour fromage en tranches, coupé, râpé et râpé fin)

Recommandation 6: Le groupe de travail électronique recommande <u>la distribution pour observations à l'étape 3</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium :						
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE (SIN 523)						
Fonction: raffermissant, stabilisant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/ Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
<u>06.4.2</u>	<u>Pâtes et nouilles sèches et produits similaires</u>		<u>6</u>		<u>300 mg/kg en tant qu'aluminium</u>	<p>Japon</p> <p>1. Nouvelles limites/Base "kuzukiri", "harusame" 5 000 mg/kg (en tant que dodecahydrate) 300 mg/kg (en tant qu'aluminium)</p> <p>2. Justification Catégorie fonctionnelle: raffermissant Le sulfate d'aluminium ammonique réagit aux protéines dans les farines et augmente la texture dure des nouilles. L'emploi de cet additif dans cette catégorie est restreint aux nouilles japonaises traditionnelles à base d'amidon.</p>
					Interrompu	Thaïlande
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (ne soutient pas cette nouvelle proposition sur l'aluminium tandis que la DHTP est déjà excédée et le JECFA recommande de réduire les conditions de son emploi)
<u>06.6</u>	<u>Pâtes à frire (par ex. pour pain ou pâtes à frire pour poissons ou volaille)</u>		<u>6</u>		<u>165 mg/kg en tant qu'aluminium (pâte à frire pour tempura et bassine à friture)</u>	<p>Japon)</p> <p>1. Nouvelles limites/Base (1) Pâte à frire pour tempura et grande friture 2 700 mg/kg (en tant que dodécahydrate) 165 mg/kg (en tant qu'aluminium)</p> <p>2. Justification Catégorie fonctionnelle: Agent levant Le sulfate d'ammonium d'aluminium réagit au carbonate d'hydrogène de sodium (NaHCO₃) et génère du dioxyde de carbone pour gonfler la pâte à frire. Le sulfate d'aluminium ammonique agit lentement et ses effets perdurent longtemps ce qui contribue à la douceur de la pâte à frire. L'effet désiré ne peut pas être obtenu par l'emploi d'autres additifs alimentaires.</p>
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (oppose toute nouvelle proposition sur

Recommandation 6: Le groupe de travail électronique recommande <u>la distribution pour observations à l'étape 3</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium :						
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE (SIN 523)						
Fonction: raffermissant, stabilisant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/ Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
						l'aluminium tandis que la DHTP est déjà excédée et que le JECFA recommande de réduire les conditions de son emploi; on s'interroge sur le besoin technologique)
<u>07.2.1</u>	<u>Gâteaux, biscuits et tartes (par ex. fourrés aux fruits ou à la crème)</u>		<u>6</u>		<u>96 mg/kg en tant qu'aluminium</u>	<p>Japon</p> <p>(1) Nouvelles limites /Base Cookies 1,600 mg/kg (en tant que dodécahydrate) 96 mg/kg (en tant qu'aluminium)</p> <p>(2) Justification Catégorie fonctionnelle: Agent levant Le sulfate d'aluminium ammonique réagit au carbonate d'hydrogène de sodium (NaHCO₃) et génère du dioxyde de carbone pour gonfler les gâteaux.</p>
<u>07.2.2</u>	<u>Autres produits de boulangerie fine (tels que beignets, brioches, petits pains au lait et muffins)</u>		<u>6</u>		<u>165 mg/kg en tant qu'aluminium</u>	<p>Le Japon</p> <p>(1) Nouvelles limites proposées/Base</p> <p>(i) Brioches 2 750 mg/kg (en tant que dodécahydrate) 165 mg/kg (en tant qu'aluminium)</p> <p>(ii) Cornets à glaces 1 900 mg/kg (en tant que dodécahydrate) 114 mg/kg (en tant qu'aluminium)</p> <p>(iii) Pains contenant une pâte de haricots douce (<i>anpan</i>) 17 mg/kg (en tant que dodécahydrate) 1 mg/kg (en tant qu'aluminium)</p> <p>(2) Justification (i) et (ii) Catégorie fonctionnelle: Agent levant Le sulfate d'aluminium ammonique réagit au carbonate de sodium hydrogéné (NaHCO₃) et génère du dioxyde de carbone pour gonfler les brioches et des cornets pour la glace.</p> <p>(3) Justification (iii)</p>

Recommandation 6: Le groupe de travail électronique recommande <u>la distribution pour observations à l'étape 3</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium :						
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE (SIN 523)						
Fonction: raffermissant, stabilisant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/ Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
						<p>Catégorie fonctionnelle: agent de rétention de la couleur</p> <p>L'extrait de cochenille utilisé dans la pâte d'haricots en tant que colorant réagit aux protéines issues de la pâte d'haricots et devient stable, complexe, ce qui empêche la réaction aux protéines.</p> <p>(4) La réponse du Japon aux commentaires des membres</p> <p>Le Japon fournira ses observations en réponse à la lettre circulaire CL 2011/7 pour ajouter une fonction technologique au sulfate d'aluminium ammonique.</p>
<u>07.2.3</u>	<u>Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex. gâteaux, crêpes)</u>		<u>6</u>		<u>980 mg/kg en tant qu'aluminium</u>	<p>Japon</p> <p>1. N° de catégorie d'aliments. 07.2.3</p> <p>(1) Nouvelles limites /Base</p> <p>Préparation pour gâteaux</p> <p>16 200 mg/kg (en tant que dodécahydrate)</p> <p>980 mg/kg (en tant qu'aluminium)</p> <p>(2) Justification</p> <p>Catégorie fonctionnelle: agent levant</p> <p>Le sulfate d'aluminium ammonique réagit au carbonate de sodium hydrogéné (NaHCO₃) et génère du dioxyde de carbone pour gonfler les gâteaux</p> <p>2. Réponse du Japon aux observations par les membres</p> <p>Le Japon fournira ses observations en réponse à la lettre circulaire CL 2011/7 pour ajouter un objectif technologique au sulfate d'aluminium ammonique.</p>
<u>09.1.2</u>	<u>Mollusques, crustacés et échinodermes frais</u>		<u>6</u>		<u>500 mg/kg en tant qu'aluminium</u>	<p>Japon</p> <p>1. Nouvelles limites /Base</p> <p>Oursins verts frais</p> <p>4 400 mg/kg (as anhydride)</p> <p>500 mg/kg (en tant qu'aluminium)</p> <p>2. Justification</p> <p>Catégorie fonctionnelle: Raffermissant</p>

Recommandation 6: Le groupe de travail électronique recommande <u>la distribution pour observations à l'étape 3</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium :						
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE (SIN 523)						
Fonction: raffermissant, stabilisant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/ Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
						<p>(1) Pour garder le tissu ferme par la dénaturation en protéines des oursins verts.</p> <p>(2) Pour garder le tissu frais par inhibition de microorganismes de croissance.</p> <p>3. Réponse du Japon aux observations par les membres</p> <p>Il n'existe pas de normes Codex pour les oursins verts. Nous pensons que l'emploi du sulfate d'aluminium ammonique devrait être autorisé par notre justification comme énoncé ci-dessus.</p>
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (le besoin technologique a été mis en question; SIN 523 n'est pas reconnu en tant qu'"agent levant" conformément à CAC/GL 36-1989, uniquement comme stabilisateur/ raffermissant).
09.2.5	<u>Poisson et produits à base de poisson fumés, séchés, fermentés, et/ou salé, y compris mollusques, crustacés et échinodermes</u>		6		<u>600mg/kg en tant qu'aluminium (pour les méduses salées)</u>	<p>Japon</p> <p>1. Nouvelles limites /Base Méduses salées 10000 mg/kg (en tant que dodécahydrate) 600 mg/kg (en tant qu'aluminium)</p> <p>2. Justification Catégorie fonctionnelle: Raffermissant (1) Pour garder le tissu ferme par la dénaturation des oursins verts frais. (2) Pour garder le tissu frais par inhibition de microorganismes de croissance</p> <p>3. Réponse du Japon aux observations des membres</p> <p>Il n'existe pas de normes Codex pour les méduses salées. Nous pensons que l'emploi du sulfate d'aluminium ammonique devrait être autorisé par notre justification énoncée ci-dessus.</p>
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (le besoin technologique a été mis en question; non autorisé dans aucun CC pertinent pour 09.2.5: STAN 222-2001 sur les craquelins de poisson marin et d'eau douce, STAN 236-2003 sur les anchois secs salés, STAN 189-1993 sur les ailerons de requin sèches, STAN 244-2004 le hareng salé atlantique, STAN 167-1989 sur le poisson salé et le

Recommandation 6: Le groupe de travail électronique recommande <u>la distribution pour observations à l'étape 3</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium :						
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE (SIN 523)						
Fonction: raffermissant, stabilisant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
						poisson salé sec).
<u>12.4</u>	<u>Moutardes</u>		<u>6</u>		<u>732 mg/kg en tant qu'aluminium</u>	<p>Japon.</p> <p>1. Nouvelles limites /Base Moutardes 12290 mg/kg (en tant que dodécahydrate) 732 mg/kg (en tant qu'aluminium)</p> <p>2. Justification Catégorie fonctionnelle: régulateur d'acidité L'isothiocyanate d'allyle qui rend les moutardes épicées résolu par un enzyme dans la moutarde elle-même. Le sulfate d'aluminium ammonique ajuste le PH du produit pour empêcher l'activation de l'enzyme. L'emploi du sulfate d'aluminium ammonique n'affecte pas l'arôme original des moutardes.</p>

Recommandation 6: Le groupe de travail électronique recommande <u>la distribution pour observations à l'étape 3</u> sur les nouvelles dispositions proposées relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium:						
5. SILICATE DE SODIUM D'ALUMINIUM (SIN 554)¹⁵						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
<u>05.3</u>	<u>Chewing gum</u>		<u>6 & 174</u>		<u>100 mg/kg</u>	ICGA (<u>nouvel emploi proposé</u> – Les additifs contenant de l'aluminium sont utilisés technologiquement seul ou en combinaison dans les procédés de chewing gum et dans certaines (mais pas toutes les) recettes et peuvent

¹⁵ Les États-Unis notent que le silicate de sodium d'aluminium est régulé pour l'emploi dans les aliments en général aux États-Unis à des limites allant jusqu'à 550 mg/kg d'aliments en tant qu'aluminium, conformément aux bonnes pratiques de fabrication. Toutefois, les États-Unis ne disposent pas de données sur les limites maximales actuelles de cet additif dans des catégories d'aliments spécifiques.

Recommandation 6: Le groupe de travail électronique recommande <u>la distribution pour observations à l'étape 3</u> sur les nouvelles dispositions proposées relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium:						
5. SILICATE DE SODIUM D'ALUMINIUM (SIN 554) ¹⁵						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
						résulter en leur présence à la surface du produit final du chewing gum. De même, dans certaines régions ils peuvent également être utilisés en tant qu'agents antiagglomérants (c'est-à-dire dans le chewing gum compressé dans l'Union européenne). La quantité utilisée dans ces cas est restreinte à ce qui est strictement nécessaire pour accomplir l'effet technologique, conformément au principe quantum satis, puisque ces additifs sont généralement régulés à un niveau BPF à un niveau national. Les limites maximales qui ont été mentionnées n'excèdent pas plus de 100 ppm exprimé sur une base d'aluminium. L'absence de référence à la note de bas de page 3 (traitement de surface uniquement) est suggérée puisque certains produits soumis au commerce international peuvent contenir de tels additifs dans la partie de gomme du produit (par conséquent pas absorbé).

Recommandation 6: Le groupe de travail électronique recommande <u>la distribution pour observations à l'étape 3</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium:						
3. SILICATE ALUMINO-SODIQUE (SIN 556)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
<u>05.3</u>	<u>Chewing gum</u>		<u>6 & 174</u>		<u>100 mg/kg</u>	ICGA (nouvel emploi proposé- Les additifs contenant de l'aluminium sont utilisés technologiquement seul ou en combinaison dans les procédés de chewing gum et dans certaines (mais pas toutes les) recettes et peuvent résulter en leur présence à la surface du produit final du chewing gum. De même, dans certaines régions ils peuvent également être utilisés en tant qu'agents antiagglomérants (c'est-à-dire dans le chewing gum compressé dans l'Union européenne). La quantité utilisée dans ces cas est restreinte à ce qui est strictement nécessaire pour accomplir l'effet technologique, conformément au principe quantum satis, puisque ces additifs sont généralement régulés à un niveau BPF à un niveau national. Les limites maximales qui ont été mentionnées n'excèdent pas plus de 100 ppm

Recommandation 6: Le groupe de travail électronique recommande <u>la distribution pour observations à l'étape 3</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium:						
3. SILICATE ALUMINO-SODIQUE (SIN 556)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
						exprimé sur une base d'aluminium. L'absence de référence à la note de bas de page 3 (traitement de surface uniquement) est suggérée puisque certains produits soumis au commerce international peuvent contenir de tels additifs dans la partie de gomme du produit (par conséquent pas absorbé).

Recommandation 6: le groupe de travail électronique recommande <u>la distribution pour observations à l'étape 3</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium :						
2. SILICATE D'ALUMINIUM (SIN 559)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
<u>05.3</u>	<u>Chewing gum</u>		<u>6 & 174</u>		<u>100 mg/kg</u>	ICGA (nouvel emploi proposé- Les additifs contenant de l'aluminium sont utilisés technologiquement seul ou en combinaison dans les procédés de chewing gum et dans certaines (mais pas toutes les) recettes et peuvent résulter en leur présence à la surface du produit final du chewing gum. De même, dans certaines régions ils peuvent également être utilisés en tant qu'agents antiagglomérants (c'est-à-dire dans le chewing gum compressé dans l'Union européenne). La quantité utilisée dans ces cas est restreinte à ce qui est strictement nécessaire pour accomplir l'effet technologique, conformément au principe quantum satis, puisque ces additifs sont généralement régulés à un niveau BPF à un niveau national. Les limites maximales qui ont été mentionnées n'excèdent pas plus de 100 ppm exprimé sur une base d'aluminium. L'absence de référence à la note de bas de page 3 (traitement de surface uniquement) est suggérée puisque certains produits soumis au commerce international peuvent contenir de tels additifs dans la partie de gomme du produit (par conséquent pas absorbé).

Recommandation 7: Le groupe de travail électronique recommande la révocation/l'interruption des dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium						
1. ALUMINIUM AMMONIUM SULFATE (SIN 523)						
Fonction: raffermissant, stabilisant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/ Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
01.1.2	Boissons lactées aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait au chocolat, cacao, lait de poule, yaourts à boire, boissons à base de petit lait)	350 mg/kg	6	3	Interrompu	UNION EUROPÉENNE (SIN 523 n'est pas autorisé dans Codex STAN 243-2003 pour les laits fermentés; les produits lactés sont largement consommés par les enfants)
						Japon
						Thaïlande
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	150 mg/kg	6	3	Interrompu	UNION EUROPÉENNE (aucune justification technologique fournie; SIN 523 n'est pas autorisé dans Codex STAN 243-2003 pour les laits fermentés; les desserts lactés sont largement consommés par les enfants et comme le JECFA l'a indiqué explicitement que les enfants excèdent la DHTP, l'Union européenne s'oppose fortement à la poursuite du travail dans cette catégorie)
						Japon
						Thaïlande
04.2.2.3	Légumes (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les algues au vinaigre, l'huile, la saumure ou la sauce de soja.	35 mg/kg	6	2003	Révoqué	Japon
04.1.2.7	Fruit confit	200 mg/kg	6	2001	Révoqué	UNION EUROPÉENNE (besoin technologique requis)
						Japon
04.2.2.6	Légumes (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les algues, les noix et les pulpes de graines et les préparations (par exemple sauces de desserts à base de légumes, légumes confits) qui	200 mg/kg	6	2001	Révoqué	UNION EUROPÉENNE (besoin technologique requis; non autorisé dans STAN 057-1981 sur les concentrés de tomate transformés, STAN 259R-1981 sur Tehena, STAN 295R-2009 sur les produits de ginseng)
						Japon

Recommandation 7: Le groupe de travail électronique recommande la révocation/l'interruption des dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium						
1. ALUMINIUM AMMONIUM SULFATE (SIN 523)						
Fonction: raffermissant, stabilisant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/ Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
	n'apparaissent pas dans la catégorie d'aliments 04.2.2.5.					
04.2.2.7	Légumes fermentés y compris champignons et mycètes, les racines et les tubercules_les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les produits à base d'algues, excepté les produits à base de soja des catégories alimentaires 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	500 mg/kg	6	3	Interrompu	UNION EUROPÉENNE (besoin technologique requis; non autorisé dans aucune référence de renvoi du Codex d'aliments standardisés avec 4.2.2.7 de la NGAA conformément à l'annexe C de la NGAA: STAN 151-1985 sur Gari, STAN 223-2001 sur Kimchi, STAN 294R-2009 sur Gochujang, STAN 038-1981 sur les champignons comestibles, STAN 260-2007 sur les fruits et les légumes en saumure) Japon
06.2	Farines et amidons (y compris la poudre de soja)	500 mg/kg	6	3	Interrompu	UNION EUROPÉENNE (Le JECFA a souligné qu' "une teneur élevée d'aluminium de produits céréaliers et en particulier de d'aliments cuits ordinaires peut être d'une importance particulière dans un certain nombre de pays étant donné qu'ils constituent des aliments de base et peuvent par conséquent être consommés régulièrement en de larges quantités"; Il existe un problème de sécurité et les céréales/ produits céréaliers peuvent être considérés comme un contributeur majeur principal déjà; L'Al n'est pas autorisé dans aucune norme de produits rattachées aux farines (STAN 152-1985 sur la farine de froment, STAN 170-1989 sur le mil chandelle, STAN 173-1989 sur la farine de sorgho, STAN176-1989 pour la farine comestible de manioc, STAN 178-1991 pour Semoule et farine de blé dur). Japon
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	10000 mg/kg	29	4	Interrompu	UNION EUROPÉENNE (pour des raisons de sécurité, en examinant le 67 ^{ème} JECFA et les conclusions EFSA 2008) Japon
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	10000 mg/kg	29	3	Retrait de la proposition Interrompu	Japon Thaïlande UNION EUROPÉENNE (le besoin technologique a été mis en question;

Recommandation 7: Le groupe de travail électronique recommande la révocation/l'interruption des dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium						
1. ALUMINIUM AMMONIUM SULFATE (SIN 523)						
Fonction: raffermissant, stabilisant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/ Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
						SIN 523 n'est pas reconnu en tant qu'"agent levant" conformément à CAC/GL 36-1989, uniquement stabilisant / raffermissant)
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, coupée fine ou hachée, transformée, traitée thermiquement.	5 mg/kg	6	3	-	Le Brésil s'interroge sur le besoin technologique
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (on s'interroge sur le besoin technologique ; non autorisé dans tout CC pertinent pour 8.3.2: STAN 088-1981 sur le corned beef, STAN 089-1981 sur le pain de viande, STAN 098-1981 sur la "chopped meat" cuite)
						Japon
09.2	Poisson et produits de pêche transformés y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1500 mg/kg	6	3	-	Le Brésil s'interroge sur le besoin technologique
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (s'interroge sur le besoin technologique ; non autorisé dans tout CC pertinent pour 09.2.1: STAN 165-1989 sur les blocs surgelés de filets de poisson, STAN 190-1995 sur les filets de poisson surgelés, STAN 095-1981 sur les homards surgelés)
					Retrait de la proposition	Japon
09.3	Poisson et produits de pêche, en semi-conserve y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1500 mg/kg	6	3	-	Le Brésil s'interroge sur le besoin technologique
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (le besoin technologique a été mis en question)
					Retrait de la proposition	Japon
10.2	Produits à base d'œufs	30 mg/kg	6	2001	Interrompu	Japon
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex. flans)	380 mg/kg	6	2003	Révoqué	UNION EUROPÉENNE (le besoin technologique a été mis en question; les desserts sont largement consommés par les enfants et comme le JECFA l'a indiqué explicitement, la DHTP est excédée par les enfants, et l'Union s'oppose fortement à la poursuite du travail sur cette catégorie)
						Japon
12.2	Herbes, épices et condiments (par exemple les condiments pour les nouilles instantanées)	500 mg/kg	6	3	Interrompu	UNION EUROPÉENNE (le besoin technologique a été mis en question)
						Japon

Recommandation 7: Le groupe de travail électronique recommande la révocation/l'interruption des dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium :						
4. PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE¹⁶						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, ACIDIQUE (SIN 541(i))						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, BASIQUE (SIN 541(ii))						
Fonctions: régulateur d'acidité, émulsifiant, agent levant, stabilisant, agent épaississant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
01.7	Desserts lactés (par exemple pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	2000 mg/kg	6	6	-	Le Brésil s'interroge sur le besoin technologique
					120 mg/kg (en tant qu'aluminium)	Indonésie (Limites maximales établies basées sur la consommation et une PTDI de 1mg/kg pc/j; Limites maximales proposées par le Codex excèdent la DHTP d'Al - 7mg/kg pc/s)
					10000 mg/kg (pas spécifique)	Mexique
					2000 mg/kg (120 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (SIN 541ii pour émulsification et stabilisation)
					Interrompu	Thaïlande UNION EUROPÉENNE (SIN 523 n'est pas autorisé dans Codex STAN 243-2003 pour les laits fermentés; les desserts lactés sont largement consommés par les enfants et le JECFA a indiqué explicitement que les enfants excédaient la DHTP, l'Union européenne s'oppose fortement à la poursuite du travail dans cette catégorie)
02.4	Desserts à base de matière grasse à l'exception des desserts lactés de la catégorie d'aliments 01.7	2000 mg/kg	6	6	-	Le Brésil s'interroge sur le besoin technologique
					120 mg/kg (en tant qu'aluminium)	Indonésie (Limites maximales établies basées sur la consommation et la PTDI de 1mg/kg pc/j; Limites maximales proposées par le Codex excèdent la DHTP d'Al - 7mg/kg pc/s)
					2000 mg/kg (120 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (SIN 541ii pour émulsification et stabilisation)
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (s'interroge sur le besoin technologique; les desserts sont largement consommés par les enfants et le JECFA a indiqué explicitement que les enfants excèdent la DHTP, l'Union européenne s'oppose fortement à la poursuite du travail dans cette catégorie)

¹⁶ Les États-Unis notent que les phosphates d'aluminium sodique sont régulés pour un emploi dans l'alimentation en général aux États-Unis, conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

Recommandation 7: Le groupe de travail électronique recommande la révocation/l'interruption des dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium :						
4. PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE¹⁶						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, ACIDIQUE (SIN 541(i))						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, BASIQUE (SIN 541(ii))						
Fonctions: régulateur d'acidité, émulsifiant, agent levant, stabilisant, agent épaississant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
04.1.2.9	Desserts à base de fruits y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	2000 mg/kg	6	6	-	Le Brésil s'interroge sur le besoin technologique
					2000 mg/kg (170 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (SIN 541i pour émulsification et stabilisation)
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (s'interroge sur le besoin technologique; les desserts sont largement consommés par les enfants et le JECFA a indiqué explicitement que les enfants excèdent la DHTP, l'UE s'oppose fortement à la poursuite du travail dans cette catégorie)
05.1.1	Préparations au Cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao.	2000 mg/kg	6 & 72 ¹⁷	6	-	Le Brésil s'interroge sur le besoin technologique
					2000 mg/kg (120 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (SIN 541ii pour émulsification et stabilisation)
					Interrompu	Thaïlande UNION EUROPÉENNE (le besoin technologique a été mis en question; les desserts à base de cacao sont largement consommés par les enfants et le JECFA a indiqué explicitement que les enfants excèdent la DHTP, l'Union européenne s'oppose fortement à la poursuite du travail dans cette catégorie); non autorisé dans CC pertinent pour 05.1.1: STAN 141-1983 sur la pâte de cacao; les alternatives peuvent être utilisées pour les poudres de cacao comme le magnésium/le silicate de calcium, le phosphate de tricalcium, le dioxyde de silicium)
05.2	Confiserie y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc. autre que les catégories d'aliments 05.1, 05.3, et 05.4	350 mg/kg	29	3	-	Le Brésil s'interroge sur le besoin technologique
					2000 mg/kg (120 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (SIN 541ii pour émulsification et stabilisation)
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (Le JECFA a soulevé le problème de la sécurité à propos de l'excès de la DHTP pour l'aluminium par une large partie de

¹⁷ **Note 72** Sur la base prêt à consommer

Recommandation 7: Le groupe de travail électronique recommande la révocation/l'interruption des dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium :						
4. PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE¹⁶						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, ACIDIQUE (SIN 541(i))						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, BASIQUE (SIN 541(ii))						
Fonctions: régulateur d'acidité, émulsifiant, agent levant, stabilisant, agent épaississant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
						certains groupes de la société et observé particulièrement chez les enfants qui consomment régulièrement des aliments contenant de l'aluminium; cette conclusion sur l'aluminium est partagée par l'EFSA qui l'a exprimé dans une conclusion récente)
06.2	Farines et amidons (y compris la poudre de soja)	3600 mg/kg	6	3	Interrompu	IFAC UNION EUROPÉENNE (le besoin technologique a été mis en question; la farine est un aliment de base largement consommé qui contribue de façon substantielle à l'ingestion quotidienne; non autorisé dans aucune norme de produits relatés aux farines (STAN 152-1985 sur la farine de froment, STAN 170-1989 sur le millet perle, STAN 173-1989 sur la farine de sorgho, STAN 176-1989 pour la farine comestible de manioc, STAN 178-1991 pour la semoule et farine de blé dur)
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, gâteaux de riz, puddings au tapioca)	2000 mg/kg	6	6	-	Le Brésil s'interroge sur le besoin technologique
					2000 mg/kg (170 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (SIN 541i en tant que régulateur d'acidité, agent épaississant et agent levant)
					Interrompu	Thaïlande UNION EUROPÉENNE (les desserts sont largement consommés par les enfants et le JECFA a indiqué explicitement que les enfants excèdent la DHTP, l'UE s'oppose fortement à la poursuite du travail dans cette catégorie)
					-	Le Brésil s'interroge sur le besoin technologique
10.4	Desserts à base d'œufs (par exemple flans)	2000 mg/kg	6	6	Interrompu	UNION EUROPÉENNE (le besoin technologique a été mis en question; les desserts sont largement consommés par les enfants et le JECFA a indiqué explicitement que les enfants excèdent la DHTP, l'Union européenne s'oppose fortement à la poursuite du travail dans cette catégorie)
12.5.2	Préparations pour potages	2000 mg/kg	6 & 127 ¹⁸	6	2000 mg/kg (170 mg/kg en tant	IFAC (SIN 541i pour émulsification et stabilisation)

¹⁸ **Note 127** Servi tel quel au consommateur

Recommandation 7: Le groupe de travail électronique recommande la révocation/l'interruption des dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium :						
4. PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE¹⁶						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, ACIDIQUE (SIN 541(i))						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, BASIQUE (SIN 541(ii))						
Fonctions: régulateur d'acidité, émulsifiant, agent levant, stabilisant, agent épaississant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
	et bouillons				qu'aluminium)	
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (non autorisé dans STAN 117-1981 sur le bouillon et les consommés; les phosphates de calcium sont utilisés en tant qu'agents antiagglomérants)

Recommandation 7: Le groupe de travail électronique recommande la <u>révocation/l'interruption</u> des dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium						
SILICATE DE SODIUM D'ALUMINIUM (SIN 554)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum.	10000 mg/kg		2006	570 mg/kg (en tant qu'aluminium)	Brésil – conversion des limites maximales adoptées à la base d'AL
					20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (requis pour l'antiagglomérant)
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	20000 mg/kg	6	3	BPF	Mexique
					20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (requis pour l'antiagglomérant)
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (Le JECFA a soulevé le problème de la sécurité à propos de l'excès de la DHTP pour l'aluminium par une large partie de certains groupes de la société et observé particulièrement chez les enfants qui consomment régulièrement des aliments contenant de l'aluminium; cette conclusion sur l'aluminium est partagée par l'EFSA qui l'a exprimé dans une conclusion récente; L'Union européenne recommande d'interrompre le travail dans cette catégorie qui est particulièrement consommée par les

Recommandation 7: Le groupe de travail électronique recommande la <u>révocation/l'interruption</u> des dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium						
SILICATE DE SODIUM D'ALUMINIUM (SIN 554)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
						enfants)
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	20000 mg/kg	6	3	BPF	Mexique
					20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (requis pour l'antiagglomérant)
					Interrompu	Thaïlande UNION EUROPÉENNE (pas de besoin technologique dans les pâtes précuites)
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, gâteaux de riz, puddings au tapioca)	20000 mg/kg	6	3	BPF	Mexique
					20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (requis pour l'antiagglomérant)
					Interrompu	Thaïlande UNION EUROPÉENNE (Le JECFA a soulevé le problème de la sécurité à propos de l'excès de la DHTP pour l'aluminium par une large partie de certains groupes de la société et observé particulièrement chez les enfants qui consomment régulièrement des aliments contenant de l'aluminium; cette conclusion sur l'aluminium est partagée par l'EFSA qui l'a exprimé dans une conclusion récente; L'Union européenne recommande d'interrompre le travail dans cette catégorie qui est particulièrement consommée par les enfants)
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boisson à base d'eau aromatisée	10000 mg/kg	6 & 174	3	20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (requis pour l'antiagglomérant)
					5000 mg/kg (pas de rapport de base)	Inde
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (s'oppose fortement à l'autorisation d'aluminium dans les boissons aromatisées; un enfant de 20kg atteint la DHTP en consommant autour de 2.85mg Al/jour; aux limites maximales de 1.15 mg Al/g de boisson, peu de ml de boisson sont suffisants pour l'enfant afin

Recommandation 7: Le groupe de travail électronique recommande la <u>révocation/l'interruption</u> des dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium						
SILICATE DE SODIUM D'ALUMINIUM (SIN 554)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
						d'atteindre la DHTP) ICBA (a souscrit à l'interruption du projet de disposition «étant donné qu'il y a des agents antiagglomérants alternatifs disponibles et utilisés généralement dans les boissons en poudre)

Recommandation 7: Le groupe de travail électronique recommande la <u>révocation/l'interruption</u> des dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium						
3. SILICATE ALUMINO-SODIQUE (SIN 556)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
01.7	Desserts lactés (par exemple pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	10000 mg/kg	6 & 174	3	Interrompu	Thaïlande UNION EUROPÉENNE (SIN 523 n'est pas autorisé dans Codex STAN 243-2003 pour les laits fermentés; les desserts lactés sont largement consommés par les enfants et comme le JECFA a indiqué explicitement que les enfants excédaient la DHTP, l'Union européenne s'oppose fortement à la poursuite du travail dans cette catégorie).
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum.	10000 mg/kg		2006		
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	10000 mg/kg	6 & 174	3	BPF Interrompu	Mexique UNION EUROPÉENNE (pour des raisons de sécurité; Le JECFA a souligné la teneur élevée en aluminium des produits céréaliers qui sont considérés comme des aliments de base dans un certain nombre de pays et consommés régulièrement en de larges quantités; cette conclusion sur l'aluminium est partagée par l'EFSA (2008) qui l'a exprimé dans une conclusion récente, indiquant les céréales et les produits céréaliers en tant que contributeurs alimentaires principaux et a conclu que la population

Recommandation 7: Le groupe de travail électronique recommande la <u>révocation/l'interruption</u> des dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium						
3. SILICATE ALUMINO-SODIQUE (SIN 556)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
						européenne pouvait excéder la DHTP nouvellement révisée)
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par exemple gâteaux, crêpes)	10000 mg/kg	6 & 174	3	BPF	Mexique
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (pour des raisons de sécurité; Le JECFA a souligné la teneur élevée en aluminium des produits céréaliers qui sont considérés comme des aliments de base dans un certain nombre de pays et consommés régulièrement en de larges quantités; cette conclusion sur l'aluminium est partagée par l'EFSA (2008) qui l'a exprimé dans une conclusion récente, indiquant les céréales et les produits céréaliers en tant que contributeurs alimentaires principaux et a conclu que la population européenne pouvait excéder la DHTP nouvellement révisée)
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	15000 mg/kg	56	2006		
12.1.2	Substituts sel	10000 mg/kg		6		
12.2.2	Assaisonnements et condiments	30000 mg/kg	6 & 174	3	BPF	Mexique
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	10000 mg/kg	6 & 174	3	Interrompu	UNION EUROPÉENNE (non autorisé dans STAN 117-1981 sur le bouillon et les consommés; les phosphates de calcium sont utilisés en tant qu'agents antiagglomérants)
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	10000 mg/kg	6 & 174	3	Interrompu	UNION EUROPÉENNE (ne soutient pas cette nouvelle proposition sur l'aluminium alors que la DHTP est déjà excédée et que le JECFA recommande de réduire les conditions de son emploi)

Recommandation 7: Le groupe de travail électronique recommande la <u>révocation/l'interruption</u> des dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium						
2. SILICATE D'ALUMINIUM (SIN 559)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
01.7	Desserts lactés (par exemple	10000 mg/kg	6 & 174	3	Interrompu	UNION EUROPÉENNE (SIN 523 n'est pas autorisé dans Codex STAN

Recommandation 7: Le groupe de travail électronique recommande la <u>révocation/l'interruption</u> des dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium						
2. SILICATE D'ALUMINIUM (SIN 559)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/ Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
	pudding, fruit ou yaourts aromatisés)					243-2003 pour les laits fermentés; les desserts lactés sont largement consommés par les enfants et comme le JECFA l'a indiqué explicitement les enfants excèdent la DHTP, l'Union européenne s'oppose à la poursuite du travail dans cette catégorie)
						Thaïlande
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum.	10000 mg/kg	6 & 174	3		
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum	10000 mg/kg		2006		
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	10000 mg/kg	6 & 174	3	BPF	Mexique
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (pour des raisons de sécurité; Le JECFA a souligné la teneur élevée en aluminium des produits céréaliers qui sont considérés comme des aliments de base dans un certain nombre de pays et consommés régulièrement en de larges quantités; cette conclusion sur l'aluminium est partagée par l'EFSA (2008) qui l'a exprimé dans une conclusion récente, indiquant les céréales et les produits céréaliers en tant que contributeurs alimentaires principaux et a conclu que la population européenne pouvait excéder la DHTP nouvellement révisée)
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par exemple gâteaux, crêpes)	10000 mg/kg	6 & 174	3	BPF	Mexique
					Interrompu	UNION EUROPÉENNE (pour des raisons de sécurité; JECFA Le JECFA a souligné la teneur élevée en aluminium des produits céréaliers qui sont considérés comme des aliments de base dans un certain nombre de pays et consommés régulièrement en de larges quantités; cette conclusion sur l'aluminium est partagée par l'EFSA (2008) qui l'a exprimé dans une conclusion récente, indiquant les céréales et les produits céréaliers en tant que contributeurs alimentaires principaux et a conclu que la population européenne pouvait excéder la DHTP nouvellement révisée)
12.1.1	Sel	10000 mg/kg	6	3	Interrompu	UNION EUROPÉENNE (pour des raisons de sécurité, L'Union

Recommandation 7: Le groupe de travail électronique recommande la <u>révocation/l'interruption</u> des dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium						
2. SILICATE D'ALUMINIUM (SIN 559)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/ Année adoptée	Limites proposées/ Base	Observations
						européenne recommande d'interrompre le travail sur ce type d'aliment de base qui est consommé sur une base quotidienne)
12.1.2	Succédanés de sel	10000 mg/kg		6		
12.2.2	Assaisonnements et condiments	30000 mg/kg	6 & 174	3	BPF	Mexique
12.5.2	Mélanges pour soupes et potages	10000 mg/kg	6 & 174	3	Interrompu	UNION EUROPÉENNE (non autorisé dans STAN 117-1981 sur le bouillon et les consommés; les phosphates de calcium sont utilisés en tant qu'agents antiagglomérants)
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	10000 mg/kg	6 & 174	3	Interrompu	UNION EUROPÉENNE (s'oppose à toute nouvelle proposition sans justification robuste sur l'aluminium alors que la DHTP est déjà excédée afin de réduire les conditions de l'emploi de l'aluminium)

ANNEXE 1**Information pour convertir les limites maximales pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium en une base Al:**

SIN	Nom	Formule moléculaire	Poids moléculaire	(%Al)		Référence
541i	Phosphates d'aluminium sodique-acidique	$\text{Na}_3\text{Al}_2\text{H}_{15}(\text{PO}_4)_8$	897,82	6%	Pour les convertir en base d'Al, multipliez les limites maximales en tant que composé par 0,089 (pourcentage le plus élevé de Al) OU par 0,078 (moyenne)	JECFA/FCC
		$\text{NaAl}_3\text{H}_{14}(\text{PO}_4)_8 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$	949,88	8,5%		JECFA/FCC
		$\text{NaAl}_3\text{H}_{14}(\text{PO}_4)_8 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$	913,85	8,9%		FCC
541ii	Phosphates d'aluminium sodique-de base	$\text{Na}_8\text{Al}_2(\text{OH})_2(\text{PO}_4)_4$ Produit pour lequel une norme a été développé contient 30% de NaH_2PO_4	652	8,3%	Pour les convertir en base d'Al, multipliez les limites maximales en tant que composé par 0,7 (puisque le produit contient 70% du composé) et ensuite par 0,083	JECFA/FCC
554	aluminosilicate de sodium	$\text{Na}_2\text{O}:\text{Al}_2\text{O}_3:\text{SiO}_2$ rapports molaires d'approximativement 1:1:13 $\text{Na}[(\text{AlO}_2)_x(\text{SiO}_2)_y] \cdot z\text{H}_2\text{O}$	284-2190	5,7%	Pour les convertir en base d'Al, multipliez les limites maximales en tant que composé par 0,057	FCC EFSA (2008)
559	Silicate d'aluminium	Al_2SiO_5	162	33%	Pour les convertir en base d'Al, multipliez les limites maximales en tant que composé par 0,380 (le plus haut pourcentage d'Al) OU par 0,300 (moyen)	NNT (2000) Base de données scientifiques Gateway (Cambridge)
		$\text{Al}_2\text{O}_3 \cdot 2\text{SiO}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$	258	20,9%		
		$\text{Al}_6\text{O}_{13}\text{Si}_2$	426	38%		
556	silicate alumino calcique	$\text{Al}_2\text{Ca}_2\text{O}_{15}\text{Si}_5$ $\text{CaAl}_2\text{Si}_2\text{O}_8$ $\text{Ca}_2\text{Al}_2\text{SiO}_7$ Pas moins de 44% et pas plus de 50% d'oxyde de silicium (SiO_2) Pas moins de 3% et pas plus de 5% d'oxyde de silicium (Al_2O_3) Pas moins de 32% et pas plus de 38% d'oxyde de calcium (CaO) Pas moins de 0.5% et pas plus de 4% d'oxyde de silicium (Na_2O)	514,5 278 274	10.5% 19-20% 2,65%	Pour convertir en base Al, multipliez les limites maximales en tant que composé par 0,050 (Al_2O_3 base) et ensuite par 0,529	Livre chimique 19
523	sulfate d'aluminium ammonique	$\text{AlNH}_4(\text{SO}_4)_2 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$	453,32	6%	Pour les convertir en base d'Al, multipliez les limites maximales en tant que composé par 0,060	JECFA
		$\text{AlNH}_4(\text{SO}_4)_2$	237,15	11%		"Dispositions et normes du Japon pour les additifs alimentaires"

¹⁹ NTP (p. 2 du rapport et p. 16 du document pdf : http://ntp.niehs.nih.gov/ntp/htdocs/Chem_Background/ExSumpdf/Aluminum.pdf)