

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 6 c de l'ordre du jour

CX/FAC

05/37/10 janvier 2005

PROGRAMME MIXTE FAO/WHO SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ET LES CONTAMINANTS

Trente-septième session
La Haye (Pays-Bas) 25-29 avril 2005

DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

AVANT-PROJET DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES A L'ÉTAPE 3 ET PROPOSITIONS POUR NOUVELLES UTILISATIONS

OBSERVATIONS (EN RÉPONSE A LA CL 2004/446FAC)

Les commentaires suivants ont été reçus de : le Brésil, le Chili, la Communauté Européenne, la Indonésie, Les États-unis d'Amérique, le Venezuela, AAC, AMFEP, CEFS, ELC, IFAC, ISA, et OIV

BRÉSIL

I) Dispositions relatives aux additifs alimentaires

Le Brésil est d'avis d'intégrer les dispositions incluses dans le Tableau 3 (INS 457, 468 et 1451) à l'étape 5.

Le Brésil ne cautionne pas l'intégration des dispositions cataloguées ci-dessous à l'étape 5 :

SIN/Additif	Catégorie d'aliment	Observations du Brésil
950 – Acesulfame de Potassium	1.3.2 1.5 2.3 5.1.4 6.4 12.2 12.3	Le Brésil requiert la justification de la fonction technologique de ces catégories alimentaires ainsi que des limites maximales proposées. Ces limites (2000, 2500, 3000mg; kg) sont trop élevées en tant qu'exhausteur de goût ou édulcorant. Dans l'alimentation diététique la limite maximale est de 1000mg/kg. Au Brésil et dans la UE la limite est de 350mg/kg ce qui est adapté au besoin technologique.
129 – Rouge Allura AC	1.6.3	Le Brésil requiert la justification de l'utilisation en tant que traitement de surface dans le fromage de petit lait.

	2.1.3 2.2.1.2 14.2.1	Le Brésil requiert la justification de la fonction technologique de ces catégories alimentaires
	10.1	Le Brésil exclut la “note 3” de cette catégorie
523 - Sulfate d'aluminium ammonique	7.1.2 7.1.3 7.1.4 7.1.5 7.2	Le Brésil requiert la spécification du rapport de la base selon laquelle le composé applique la limite (Note 29). S'agit-il de sulfate ou d'aluminium?
	12.9.2 12.10.2 12.10.3	Le Brésil demande que les additifs en possession d'une DJA avec des entrées BPF aient une limite maximale numérique.
510 – Chlorure d'ammonium	4.2.2.7 8.1 9.2 12.1.2 12.2.1 14.1.5	La classe fonctionnelle de cet additif est l'agent de traitement de la farine mais quel est le but de l'ajouter à des catégories alimentaires qui ne comprennent pas de la farine comme les légumes fermentés, la viande fraîche, le poisson transformé, le sel, les herbes et le café ?
160b – Extraits de Rocou	6.4.2 7.1 9.3 11.3 11.4 13.6 14.2.3 14.2.3.3	Le Brésil réclame l'ajout de la “Note 8” dans ces catégories. Dans la catégorie d'aliments 6.4.2, le Brésil requiert la limite de 100 mg/kg. La limite de 24mg/kg n'est pas suffisante pour réaliser l'effet de la limite.
Esters d'ascorbique	13.3	Le Brésil demande que les additifs en possession d'une DJA avec des entrées BPF aient une limite maximale numérique.
951 – Aspartame	1.3.2 1.4.1 1.4.2 1.4.3 1.5.1	Les niveaux habituels d'emploi d'aspartame dans les boissons sont de 1000mg/kg en tant qu'édulcorant. Le Brésil demande la justification de la limite proposée de 5000 à 6000mg/kg pour ces catégories.
	9.4 12.3	Le Brésil demande que les additifs en possession d'une DJA avec des entrées BPF aient une limite maximale numérique.
162-Rouge de betterave	12.1.1	Le Brésil n'apporte pas son soutien à la disposition relative à l'emploi de couleurs dans le sel. Quel en est le besoin technologique?
210-213 – Benzoates	8.3.2	Le Brésil n'apporte pas son soutien à l'utilisation d'agents conservateurs dans la viande conservée traitée à la chaleur, la volaille et produits de gibier.
320- Butylhydroxyanisol	1.3.1	Le Brésil requiert une clarification relative à l'ingrédient responsable du transfert dans cet aliment.
321 – BHT	1.3.1	Le Brésil requiert une clarification relative à l'ingrédient responsable du transfert dans cet aliment.
133- Bleu brillant FCF	1.6.3	Le Brésil requiert la justification de l'utilisation en tant que traitement de surface dans le fromage de petit lait.
	2.1.3 2.2.1.2 14.2.1	Le Brésil requiert la justification de la fonction technologique de ces catégories alimentaires
	10.1	Le Brésil exclut la “note 3” de cette catégorie

404, 302, 170i, 509, 333, 526, 327, 282, 634, 516 – Sels de calcium	Toutes les entrées	Exprimer la limite des sels de calcium sur la même base. Par ex. Carbonate de calcium -Note 58: En tant que calcium mais le propionate de calcium n'a pas de note.
160aii – Carotènes, légumes	7.1.6	En réponse à la lettre circulaire CL 20002/44-FAC et la lettre circulaire CL2003/13, le Brésil a déjà requis l'introduction de cet additif dans la catégorie 7.1.6 - Mélanges pour pain et pour produits de boulangerie ordinaires.
407- Carragnénames	9.1	Le Brésil réclame la justification du besoin technologique dans les produits frais.
952 – Cyclamates	13.5	Le Brésil demande que l'on vérifie si la figure est de 1600 au lieu de 16000.
Esters diacétyltartrique et esters glycérides d'acides gras alimentaires	8.1.2	Le Brésil réclame l'ajout de la "Note 16" dans ces catégories.
968 - Erythritol	Toutes les entrées	Les limites d'emploi 20000 jusqu'à 600000 (20% à 60%) représentent l'emploi de la substance en tant qu'ingrédient au lieu qu'en tant qu'additif. Le Brésil ne n'approuve pas ces limites et requiert la clarification de l'emploi d'édulcorant dans le sel et les herbes.
127 - Erythrosine	2.1.3 2.2.1.2 14.2.1	Le Brésil requiert la justification de la fonction technologique de ces catégories alimentaires
	10.1	Le Brésil exclut la "note 3" de cette catégorie
310 – Gallate de propyle	6.4.2	Le Brésil requiert l'ajout de la « Note 15.
	6.4.3	
575 – Delta-gluconolactone	9.1	Le Brésil réclame la justification du besoin technologique dans les produits frais.
132 – Indigotine	1.6.3	Le Brésil requiert la justification de l'utilisation en tant que traitement de surface dans le fromage de petit lait.
	2.1.3 2.2.1.2 14.2.1	Le Brésil requiert la justification de la fonction technologique de ces catégories alimentaires
	10.1	Le Brésil exclut la "note 3" de cette catégorie
953 - Isomalt	Toutes les entrées	Les limites proposées de 50000 à 300000mg/kg n'ont-elles pas d'effet laxatif ?
966 – Lactitol 965 – Maltitol 421- Mannitol	8.1	Le Brésil en requiert la justification technologique.
	9.1	
	12.1.2	
961 – Neotame	1.3.2	Le Brésil demande que les additifs en possession d'une DJA avec des entrées BPF aient une limite maximale numérique.
	1.4.1	
	1.4.2.	
	1.5.1	
234 – Nisine	1.0	Le Brésil requiert la spécification des catégories alimentaires parce que cela n'est pas nécessaire dans toutes les catégories. Question: est-ce que la limite est relative à la préparation ou pour la nisine pure ?
	8.0	
124- Rouge	10.1	Le Brésil requiert le retrait de la « Note 3.

cochenille A		
101i -101ii – Riboflavines	2.0 7.0	Le Brésil requiert la spécification des catégories alimentaires parce que cela n'est pas nécessaire dans toutes les catégories.
954 – Saccharine	4.1.2.7	Le Brésil n'approuve pas le niveau de 5000mg/kg.
541i- Phosphate d'aluminium sodique	05.2	Le Brésil requiert la spécification du rapport de la base selon laquelle le composé applique la limite (Note 29). S'agit-il de sulfate ou d'aluminium?
500i- Carbonate de sodium	8.1	Le Brésil requiert la justification technologique.
262ii- Diacétate de sodium	5.1.3 5.1.5	Le Brésil demande que les additifs en possession d'une DJA avec des entrées BPF aient une limite maximale numérique.
220-227 et 539 – Sulfites	11.2 12.2.2	Le Brésil requiert la justification technologique. Il existe une disposition pour 12.2.
110- Jaune orangé FCF	15.1	Le Brésil requiert la clarification du niveau élevé.
334-337 - Tartrates	13.3 13.4 13.6	Le Brésil demande que les additifs en possession d'une DJA avec des entrées BPF aient une limite maximale numérique.
102 - Tartrazine	1.6.3	Le Brésil requiert la justification de l'utilisation en tant que traitement de surface dans le fromage de petit lait.
	2.1.3 2.2.1.2 14.2.1	Le Brésil requiert la justification de la fonction technologique de ces catégories alimentaires
	10.1	Le Brésil exclut la "note 3" de cette catégorie
	14.2.1	Le Brésil requiert la justification technologique.
319 – TBHQ	1.1.2	Le Brésil requiert l'ajout de la « Note 15.
	1.3.1	Le Brésil requiert une clarification relative à l'ingrédient responsable du transfert dans cet aliment.
306-307 – Tocophérols	Toutes les entrées	Le Brésil requiert l'ajout de la « Note 15.
	6.4.2	Le Brésil requiert la clarification du besoin technologique de la limite (2000) qui est 10 fois supérieur aux autres catégories.
	13.3 13.4 13.6	Le Brésil demande que les additifs en possession d'une DJA avec des entrées BPF aient une limite maximale numérique.

CHILI :

Additif	SIN	Cat. Aliment N°	Limite max. Codex	OBSERVATIONS DU CHILI
ACESULFAME DE POTASSIUM	950	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	OK

ACIDE ACETIQUE, GLACIAL	260	04.2.2.7	BPF	OK
		09.2	BPF	OK
		11.1.3	330 mg/kg	Sans opinion
		13.1.3	BPF	OK

		14.1.5	BPF	OK
		14.2.5	500 mg/kg	OK
Esters diacétyltartrique et esters glycérides d'acides gras alimentaires	472a	13.1.3	5000 mg/kg	OK
Phosphate de diamidon acétylé	1422	01.2	BPF	OK
		13.1.1	BPF	OK
		13.1.3	6 000 mg/kg	5000mg/kg dans la norme Codex pour les aliments à base de céréales transformées qui sont destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants
Phosphate de diamidon acétylé	1414	01.2	BPF	OK
		13.1.3	6000 mg/kg	5000mg/kg dans la norme Codex pour les aliments à base de céréales transformées qui sont destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants
Amidon modifié par traitement acide	1401	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	OK
ADIPATES		01.2.1	1500 mg/kg	Sans opinion
ACIDE ADIPIQUE	355	04.2.7	50 000 mg/kg	Sans opinion
ADIPATE DE SODIUM	356			
ADIPATE DE POTASSIUM	357			
ADIPATE D'AMONIUM	359			
AGAR	406	06.4.1	BPF	OK
ACIDE ALGINIQUE	400	04.2.2.7	BPF	OK
		06.4.1	BPF	OK
		09.2	BPF	OK
		12.1.2	BPF	OK
		12.1.1	BPF	OK
		13.1.3	5000 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
		14.1.5	BPF	OK

Amidon traité en milieu alcalin	1402	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	OK
Rouge allura AC	129	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	OK
ALPHA.AMYLASE(BACILLUS SUBTILIS)	1100	06.2.2	BPF	OK
ALPHA.AMYLASE (BACILLUS LICHENIFORMIS)	1100	06.2.2	BPF	OK
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE	523	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	Sans opinion, pas compris dans la réglementation chilienne
SILICATE D'ALUMINIUM	559	12.2.1	BPF	OK
AMARANTE	123	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	Non autorisé selon la réglementation chilienne
CHLORURE D'AMMONIUM	510	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	OK
EXTRAITS DE ROCOU	160b	Toutes les catégories indiquées exception faite des catégories suivantes	Toutes les limites indiquées	OK
		14.2.3.	10 mg/kg	Sans opinion
		14.2.3.3	15 mg/kg	Sans opinion
ACIDE ASCORBIQUE	300	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	BPF est proposé pour toutes.
PALMITATE D'ASCORBYLE	304	13.1.1	10 mg/kg	Il devrait être vérifié si s'agit d'un accord conforme à celui de la norme Codex pour cette catégorie d'aliments et on devrait l'enregistrer en tant que lipide
		13.1.2	50 mg/kg	Il devrait être vérifié si s'agit d'un accord conforme à celui de la norme Codex pour cette catégorie d'aliments et on devrait l'enregistrer en

				tant que lipide
		13.1.3	100 mg/kg	Il devrait être vérifié si s'agit d'un accord conforme à celui de la norme Codex pour cette catégorie d'aliments et on devrait l'enregistrer en tant que lipide
		13.3	BPF	OK
		13.4	500 mg/kg	Il devrait être vérifié si s'agit d'un accord conforme à celui de la norme Codex pour cette catégorie d'aliments et on devrait l'enregistrer en tant que lipide
		13.5	500 mg/kg	Il devrait être vérifié si s'agit d'un accord conforme à celui de la norme Codex pour cette catégorie d'aliments et on devrait l'enregistrer en tant que lipide

ASPARTAME	951	01.3.2	6000 mg/kg	OK
		01.4.1	6000 mg/kg	OK
		01.4.2	6000 mg/kg	OK
		01.4.3	6000 mg/kg	OK
		01.5.1	5000 mg/kg	OK
		01.6.1	1000 mg/kg	OK
		02.3	1000 mg/kg	OK
		04.2.2.3	2500 mg/kg	OK
		09.4	BPF	OK
		12.3	BPF	OK
		13.1.3	800 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
		14.1.5	5000 mg/kg	OK

AZORUBINE	122	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	OK
-----------	-----	---------------------------------	------------------------------	----

ROUGE DE BETTERAVE	162	12.1.1	BPF	OK
--------------------	-----	--------	-----	----

		13.1.3	20 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
BENZOATES		04.1.2.5	1500 mg/kg	Sans opinion
ACIDE BENZOÏQUE	210	08.3.2	1 000 mg/kg	OK
BENZOATE DE SODIUM	211	12.9.1.3	1 000 mg/kg	OK
BENZOATE DE POTASSIUM	212			
BENZOATE DE CALCIUM	213			
PEROXYDE DE BENZOYLE	928	01.8.2	100 mg/kg	Sans opinion
BUTYLHYDROXYANISOL (BHA)	320	01.1.2	200 mg/kg	OK
		01.3.1	200 mg/kg	OK
		06.4.3	200 mg/kg	OK
		12.5.2	300 mg/kg	OK comme cela est mais il devrait être spécifié si le produit est prêt à la consommation
BUTYLHYDROXYTOLUENE (BHT)	321	01.1.2	200 mg/kg	100mg/kg dans la réglementation chilienne Vérifier l'évaluation toxicologique
		01.3.1	200 mg/kg	100mg/kg dans la réglementation chilienne Vérifier l'évaluation toxicologique
AMIDON BLANCHI	1403	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	OK
BLEU BRILLANT FCF	133	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	OK
ALGINATE DE CALCIUM	404	13.1.3	5 000 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
ASCORBATE DE CALCIUM	302	06.4.1	200 mg/kg	BPF a été proposé
		06.4.2	200 mg/kg	BPF a été proposé

		13.1.3	3000 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
		14.1.2.2	BPF	OK
		14.1.2.4	BPF	OK
		14.1.3.2	BPF	OK
		14.1.3.4	BPF	OK
CARBONATE DE CALCIUM	170i	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	BPF est proposé pour toutes.
CLHORURE DE CALCIUM	509	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	BPF a été proposé
CITRATES DE CALCIUM	333	13.1.3	BPF	OK
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	13.1.3	BPF	OK
LACTATE DE CALCIUM	327	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	BPF est proposé pour toutes.
PROPIONATE DE CALCIUM	282	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	1000mg/kg est proposé
5'-RIBONUCLEOTIDE CALCIQUE	634	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	OK
SULFATE DE CALCIUM	516	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	OK
CANTHAXANTINE	161	06.3	50 mg/kg	Sans opinion
		14.2.7	5 mg/kg	Sans opinion
COULEUR CAMEL CLASSE I	150a	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	Sans opinion
COULEUR CAMEL, CLASSE II	150b	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	Sans opinion
COULEUR CAMEL, CLASSE III	150c	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	On devrait prendre en compte la limite pour 2-acétyl-4 (5)- le contenu (THI) tetrahydroxybutylimidazole

COULEUR CAMEL, CLASSE IV	150d	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	On devrait prendre en compte de la limite 4-pour le contenu méthylimidazole (4-MeI)
DIOXIDE DE CARBONE	290	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	OK
CARMINS	120	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	OK, exprimé en tant qu'acide carminique
CIRE DE CARNAUBA	903	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	Sans opinion
GOMME DE CAROUBE	410	01.2	BPF	OK
		06.4.1	BPF	OK
		13.1.3	10000 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
CAROTÈNES, LÉGUMES	160aii			Sans opinion
CAROTENOÏDES		Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	Sans opinion
Béta-carotène (synthétique)	160ai			
Béta-carotène (Blakesla trispora)	160aii			
Bêta-apo-8'-caroténale	160e			
Acide bêta-apo-8'-caroténique, ester éthylique ou méthylique	160f			
CARRAGHENANES	407	04.2.2.7	BPF	OK
		06.4.1	BPF	OK
		09.1	BPF	OK
		13.1.2	10000 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
		13.1.3	300 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments

CHLOROPHYLLES	140	13.1.3	20 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
		13.6	25000 mg/kg	Sans opinion

COMPLEXES CUIVRE-CHLOROPHYLLES	141i	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	Sans opinion
	141ii	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	Sans opinion

ACIDE CITRIQUE	330	04.2.2.7	BPF	OK
		06.4.1	BPF	OK
		06.4.2	BPF	OK
		09.2	BPF	OK
		09.2.2	BPF	OK
		13.1.3	BPF	OK
		14.1.2.2	3000 mg/kg	Sans opinion
		14.1.2.4	3000 mg/kg	Sans opinion
		14.1.3.2	5000 mg/kg	Sans opinion
		14.1.3.4	5000 mg/kg	Sans opinion
		14.1.5	BPF	OK
		14.2.3	4000 mg/kg	Sans opinion

Esters diacétyltartrique et esters diglycérides d'acides gras alimentaires	472c	04.2.2.7	BPF	OK
		13.1.1	9000 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
		13.1.2	7500 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
		13.1.3	9000 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments

CURCUMIN	100i	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	OK
----------	------	---------------------------------	------------------------------	----

CURDLAN	424	06.4.1	BPF	Sans opinion
---------	-----	--------	-----	--------------

CYCLAMATES	952	13.5	16000 mg/kg	OK
DEXTRINES, AMIDON TORREFIE BLANC ET JAUNE	1400	Toutes les catégories indiquées	BPF	OK
ESTERS GLYCÉRIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Toutes les catégories indiquées exception faite des trois catégories suivantes	Toutes les limites indiquées	BPF a été proposé
				On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
		13.1.1	5000 mg/kg	
		13.1.2	5000 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
		13.3	5000 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
GUANYLATE, DISODIQUE 5'	627	Toutes les catégories indiquées	BPF	OK
INOSINATE DISODIQUE, 5' –	631	Toutes les catégories indiquées	BPF	OK
5' RIBONUCLEOTIDE DISODIQUE	635	Toutes les catégories indiquées	BPF	OK
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	01.2	BPF	OK
		06.4.1	200 mg/kg	
		06.4.2	200 mg/kg	
				On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
		13.1.3	60000 mg/kg	
AMIDONS TRAITES AUX ENZYMES	1405	Toutes les catégories indiquées	BPF	OK
ACIDE ERYTHORBIQUE	315	14.2.3	250 mg/kg	Sans opinion

ERYTHRITOL	968	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	Sans opinion
ERYTHOSINE	127	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	Non autorisé selon la réglementation chilienne exception faite dans les conserves de cerise, les cocktails de fruits et le maraschino
FAST GREEN FCF	143	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	OK
ACIDE FUMARIQUE	297	Toutes les catégories indiquées exception faite de la catégorie suivante	BPF	OK
		06.4.2	200 mg/kg	Sans opinion
GALLATE DE PROPYLE	310	06.4.2	200 mg/kg	100mg/kg dans la réglementation chilienne, dans le lipide
		06.4.3	200 mg/kg	100mg/kg dans la réglementation chilienne, dans le lipide
GOMME GELLANE	418	06.4.1	BPF	OK
GLUCONO DELTA – LACTONE	575	06.4.1	BPF	OK
		09.1	100 mg/kg	Sans opinion
		13.1.3	5000 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
		13.2	5000 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
GLUCOSE OXIDASE (ASPERGILLUS NIGER VAR.)	1102	06.2.1	780 mg/kg	OK

GLYCEROL	422	Toutes les catégories indiquées	BPF	OK
ESTERS GLYCERIQUES DE RESINE DE BOIS	445	Toutes les catégories indiquées	5 mg/kg	Sans opinion
EXTRAIT PEAU DE RAISIN	163ii	Toutes les catégories indiquées exception faite de la catégorie suivante	Toutes les limites indiquées	Sans opinion
		13.1.3	20 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
RESINE DE GAÏAC	314	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	Sans opinion
GOMME GUAR	412	Toutes les catégories indiquées exception faite de la catégorie suivante	BPF	OK
		13.1.3	10000 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
GOMME GUAR	414	06.4.1	BPF	OK
		13.1.3	20000 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliment
ACIDE CHLORHYDRIQUE	507	13.1.3	BPF	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
POLYDÈCENE HYDROGÈNE 1	507	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	Sans opinion
HYDROXIBENZOATES, p-Ethyl- p-Hydroxybenzoate	214			

P-Hydroxybenzoate de méthyle	218			
P-Hydroxybenzoate de propyle	216			
		11.6	1500 mg/kg	1000 mg/kg dans la réglementation chilienne
		13.6	2000 mg/kg	1000 mg/kg dans la réglementation chilienne
		15.1	1000 mg/kg	OK
HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE	1442	Toutes les catégories indiquées	BPF	OK
HYDROXYPROPYL STARCH	1440	Toutes les catégories indiquées	BPF	OK
INDIGOTINE	132	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	OK
INVERTASE (SACCHAROMYCES CEREVISIAE)	1103	Toutes les catégories indiquées	BPF	OK
OXYDES DE FER				
Oxyde de fer, noir	172i			
Oxyde de fer, rouge	172ii			
Oxyde de fer, jaune	172iii			
		Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	Sans opinion
ISOMALT	953	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	BPF a été proposé
GOMME KARAYA	416	06.4.1	BPF	OK
FARINE KONJAC	425	Toutes les catégories indiquées	BPF	Non autorisé selon la réglementation chilienne
ACIDE LACTIQUE (L-,D-DI-)	425	Toutes les catégories indiquées	BPF	OK
Esters d'acide lactique et d'acides gras alimentaires avec le glycérol	472a	13.1.3	5000 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
LACTITOL	966	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	BPF est proposé pour toutes.

LECITHINE	322	Toutes les catégories indiquées	BPF	OK
CARBONATE DE MAGNESIUM	504i	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	BPF a été proposé
ACIDE MALIQUE (DL-)	296	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	BPF est proposé pour toutes.
MALTITOL et SIROP DE MALTITOL	965	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	BPF est proposé pour toutes.
MANNITOL	421	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	BPF est proposé pour toutes.
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460i	Toutes les catégories indiquées	BPF	OK
MONO- ET DIGLYCERIDES	471	06.4.1	BPF	OK
		13.1.3	5000 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
GLUTAMATE MONOSODIQUE L-	621	Toutes les catégories indiquées	BPF	OK
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	01.2	BPF	OK
		13.1.1	BPF	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
		13.1.2	BPF	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
		13.1.3	50000 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
NEOTAME	961	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	Sans opinion

NISINE	234	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	Sans opinion
NITRITES	249	09.2.4.1	100 mg/kg	OK
AZOTE	941	Toutes les catégories indiquées	BPF	Sans opinion
AMIDON OXYDÉ	1404	01.2	BPF	OK
		13.1.1	BPF	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
		13.1.2	BPF	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
		13.1.3	50000 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
PECTINE (AMIDÉE ET NON AMIDÉE)	440	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	Sans opinion
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	OK
PHOSPHATES		Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	Devrait être exprimé en tant que P ₂ O ₅ et devrait être considéré comme propre à une substance luminescente dans la denrée alimentaire
polydiméthylsiloxanes	900a	12.2.2	50 mg/kg	Sans opinion
ESTERS POLYGLYCERIQUES D'ACIDES GRAS	475	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	BPF est proposé pour toutes.
Esters polyglycériques d'acide ricinoléique	476	05.1.1	5000 mg/kg	Sans opinion

POLYSORBATES		Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	1000mg/kg est proposé pour toutes.
Alcool polyvinylique	1203	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	Sans opinion
PONCEAUA 4R	124	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	OK
ACETATES DE POTASSIUM	261	13.1.3	BPF	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
ALGINATES DE POTASSIUM	402	13.1.3	500 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	Toutes les catégories indiquées	BPF	OK
CARBONATE DE POTASSIUM	501i	Toutes les catégories indiquées	BPF	OK
CHLORURE DE POTASSIUM	508	Toutes les catégories indiquées, exception faite de la catégorie suivante	BPF	OK
		12.1.1	350 mg/kg	Sans opinion
CITRATES DE POTASSIUM DIHYDROGÈNE	332i	Toutes les catégories indiquées exception faite de la catégorie suivante	Toutes les limites indiquées	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
CARBONATE DE POTASSIUM HYDROGÈNE	501ii	13.1.3	BPF	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments

HYDROXIDE DE POTASSIUM	525	13.1.3	BPF	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
LACTATE DE POTASSIUM	326	13.1.3	BPF	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	Toutes les catégories indiquées	BPF	Sans opinion
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	Sans opinion
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	Toutes les catégories indiquées exception faite des catégories suivantes	Toutes les limites indiquées	BPF a été proposé
		13.1.1	10000 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
		13.1.2	10000 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliment
		13.2	10000 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
Esters du propylène glycol des acides gras alimentaires	477	02.2.1.3	10000 mg/kg	BPF a été proposé
RIBOFLAVINES		Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	OK
Phosphate -5' de riboflavine, Sodium	101i			
Phosphate -5' de riboflavine	101ii			
SACCHARINE	954	04.1.2.7	5000 mg/kg	Sans opinion

		13.1.3	200 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
DIOXYDE DE SILICIUM (AMORPHOUS)	551	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	BPF est proposé pour toutes.
ACETATE DE SODIUM	262i	Toutes les catégories indiquées	BPF	OK
ALGINATE DE SODIUM	401	Toutes les catégories indiquées exception faite de la catégorie suivante	BPF	OK
		13.1.3	1000 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE		Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	Sans opinion
Phosphates d'aluminium sodique acide	541i			
Phosphates d'aluminium sodique -Basic	541ii			
ASCORBATE DE SODIUM	301	Toutes les catégories indiquées exception faite des catégories suivantes	Toutes les limites indiquées	BPF est proposé pour toutes.
		13.1.1.	75 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
		13.1.3	3000 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments

ASCORBATE DE SODIUM	500i	Toutes les catégories indiquées exception faite de la catégorie suivante	BPF	OK
		13.1.3	BPF	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments

CARBOXYMETHYLCELLULOSE DE SODIUM	466	Toutes les catégories indiquées exception faite de la catégorie suivante	Toutes les limites indiquées	BPF est proposé pour toutes.
		13.1.1	BPF	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliment
		13.1.2	BPF	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
		13.1.3	10000 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
		13.2	BPF	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliment

DIACÉTATE DE SODIUM	262i	Toutes les catégories indiquées	BPF	OK
---------------------	------	---------------------------------	-----	----

CITRATE DE SODIUM DIHYDROGÈNE	331i	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
-------------------------------	------	---------------------------------	------------------------------	---

ERYTHORBATE DE SODIUM	316	04.2.2.7	BPF	OK
-----------------------	-----	----------	-----	----

FUMARATE DE SODIUM	365	Toutes les catégories indiquées	BPF	OK
GLUCONATE DE SODIUM	576	Toutes les catégories indiquées	BPF	OK
CARBONATE DE SODIUM HYDROGÈNE	500ii	Toutes les catégories indiquées	BPF	OK
HYDROXYDE DE SODIUM	524	13.1.3	BPF	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
LACTATE DE SODIUM	325	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	BPF est proposé pour toutes.
MALATE DE SODIUM	350ii	Toutes les catégories indiquées	BPF	OK
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS		Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	Sans opinion
SORBITOL (Y COMPRIS SIROP DE SORBITOL)	420	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	BPF est proposé pour toutes.
acétate d'amidon		01.2	BPF	OK
Acétate d'amidon estérifié à l'anhydride acétique	1420	13.1.1	BPF	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
Acétate d'amidon estérifié à l'acétate de vinyle	1421	13.1.2	BPF	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliment
		13.1.3	50000 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
OCTÉNYLE SUCCINATE D'AMIDON SODIQUE	1450	01.2	BPF	OK

		13.1.1	BPF	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
		13.1.2	BPF	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
		13.1.3	20000 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
STÉAROYL-2-LACTYLATES		Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	BPF est proposé pour toutes.
Stéaroyl Lactylate de sodium	481i			
Stéaroyl Lactylate de calcium	482i			
SUCRALOSE	955	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	Sans opinion
SUCROGLYCÉRIDES	474	03.0	10000 mg/kg	Sans opinion
SUCROSESTERS D'ACIDES GRAS	473	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	Sans opinion
SULFITES		Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	Sans opinion
JAUNE ORANGE S	110	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	OK
esters MIXTES ACETIQUES ET TARTRIQUES DES esters glycérides d'acides gras	472f	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	BPF a été proposé
TARTRATES		Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	BPF a été proposé
TARTRAZINE	102	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	OK
TBHQ	319	Toutes les catégories indiquées	Toutes les limites indiquées	OK, en tant que base grasse

THAUMATINE	957	Toutes les catégories indiquées	BPF	Sans opinion
TOCOPHÉROLS		Toutes les catégories indiquées	BPF	BPF est proposé pour toutes.
Concentré mélange en tocophérols	306			
Alpha-Tocophérol	307			
GOMME TRAGACANTHE	413	0.4.1	BPF	OK
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332ii	13.1.1	2 mg/kg	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
		13.1.3	BPF	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
CITRATE TRISODIQUE	331iii	04.2.2.7	BPF	OK
		06.2	BPF	OK
		13.1.3	BPF	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliments
GOMME XANTHANE	415	Toutes les catégories indiquées exception faite de la catégorie suivante	Toutes les limites indiquées	BPF a été proposé
		13.1.3	BPF	On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliment
XYLITOL	967	Toutes les catégories indiquées exception faite de la catégorie suivante	Toutes les limites indiquées	BPF est proposé pour toutes.

Note: " On devrait vérifier si cela est conforme à la norme Codex pour cette catégorie d'aliment " est réitéré, pour les additifs et/ou les limites pour le même comme établi dans les Normes déterminées par le Comité sur la nutrition pour des emplois diététiques particuliers qui n'est pas d'accord.

European Community:

La CE souhaiterait formuler les observations suivantes:

La lettre circulaire 2004/44-FAC établit la liste des dispositions relatives aux additifs alimentaires qui se situent encore à l'étape 3. Il s'agit des propositions visant à remplacer le niveau de la BPF par des limites numériques, des propositions destinées à relever le niveau préalablement proposé, à autoriser l'additif dans une nouvelle catégorie alimentaire, de mêmes que celles concernant des modifications du système de classement alimentaire et des dispositions relatives aux additifs à l'étape 3 incluses dans l'annexe I de la lettre circulaire CL 2002/44-FAC.

La Communauté européenne souhaiterait souligner qu'il serait préférable de commenter les dispositions relatives aux additifs alimentaires auxquels une DJA a déjà été assignée en combinaison avec les observations à l'étape 6 ou à l'étape 5/8. En effet, l'utilisation sans risque d'un additif alimentaire suppose une connaissance générale de l'utilisation de l'additif en question.

PARTIE I Dispositions relatives aux additifs alimentaires à l'étape 3**1) Observations sur l'utilisation proposée d'additifs alimentaires dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge**

Le JECFA a fait valoir que les enfants ne devraient pas être exposés aux additifs alimentaires avant l'âge de douze semaines et que la DJA ne peut pas s'appliquer aux enfants âgés de moins de douze semaines¹. Le comité scientifique de l'alimentation humaine (CSA) a accepté le principe que les additifs techniques ne devaient pas être utilisés dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge², sauf circonstances technologiques exceptionnelles. Le CSA a donc toujours procédé à une nouvelle évaluation du risque lorsque les additifs alimentaires étaient proposés dans le cadre d'aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge.

Les préparations pour nourrissons et les préparations de suite sont des aliments complets dans la mesure où ils constituent l'essentiel sinon la totalité des éléments nutritifs apportés au nourrisson. C'est pourquoi il est impératif que ce type d'aliment ne contienne que les additifs qui sont technologiquement justifiés, voire indispensables. S'ils sont jugés nécessaires, ils ne devraient être autorisés que dans les quantités minimales requises pour obtenir l'effet souhaité.

Pour ces motifs, la Communauté européenne

- accepte les propositions suivantes:
 - gomme de caroube (SIN 410), gomme de guar (SIN 412), mono- et diglycérides (SIN 471), pectines (SIN 440), alginate de sodium (SIN 401) et gomme de xanthane (SIN 415) dans la catégorie 13.1.3
 - esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras (SIN 472c) dans les catégories 13.1.1, 13.1.2 et 13.1.3
 - anhydride carbonique (SIN 290) et azote (SIN 941) dans les catégories 13.1.1, 13.1.2 et 13.2
 - esters d'ascorbyle (SIN 304) dans les catégories 13.1.1, 13.1.2 et 13.1.1, mais uniquement jusqu'à la concentration de 10 mg/kg, comme proposé pour la catégorie 13.1.1.

¹ OMS (1978). Évaluation de certains additifs alimentaires. Vingt-et-unième rapport du JEFCA. Organisation mondiale de la santé, Genève, rapport technique n° 617.

² Avis du comité scientifique de l'alimentation humaine sur l'applicabilité de la DJA (dose journalière admissible) relative aux additifs alimentaires pour nourrissons (rendu le 17.9.1998)

- gomme arabique (SIN 414) et dioxyde de silicone (SIN 551) dans la catégorie 13.1.3, mais uniquement comme résultat d'un transfert de substances nutritives. La limite de gomme arabique dans le produit prêt à la consommation ne devrait pas excéder 10 mg/kg.
- ascorbate de sodium (SIN 301) dans les catégories 3.1, mais uniquement comme résultat d'un transfert d'une substance nutritive. La concentration d'ascorbate de sodium dans le produit prêt à la consommation ne devrait pas excéder 75 mg/kg.
- acide lactique (L-, D- et DL-) (SIN 270) dans la catégorie 13.1.3, mais uniquement sous la forme L+.
- citrate biacide de potassium (SIN 332i) et citrates de tripotassium (SIN 332ii) dans la catégorie 13.1, mais dans la concentration de 2 000 mg/kg au lieu de 2 mg/kg ou BPF.
- citrate biacide de sodium (SIN 331i) et citrate de trisodium (SIN 331ii) dans les catégories 13.1 et 13.2. La limite pour la catégorie 13.1.3 devrait être la même que pour les catégories 13.1.1 et 13.1.2 (2 000 mg/kg).
- carboxyméthylcellulose (SIN 466), mais uniquement dans la catégorie 13.1.3.
- octényle succinate d'amidon sodique (SIN 1450) dans la catégorie 13.1.3 et dans les catégories 13.1.1 et 13.1.2, mais dans ces deux dernières catégories uniquement comme résultat d'un transfert de substances nutritives.
- Rejette les propositions suivantes:
 - acésulfame K (SIN 950), acide acétique glacial (SIN 260), esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 472a), phosphate de diamidon acétylé (SIN 1414), acide alginique (SIN 400), aspartame (SIN 951), rouge de betterave (SIN 162), alginate de calcium (SIN 404), ascorbate de calcium (SIN 302), carbonate de calcium (SIN 170), citrates de calcium (SIN 333), hydroxide de calcium (SIN 526), lactate de calcium (SIN 327), carotène d'origine végétale, (SIN 160aii), chlorophylles (SIN 140), complexes cuivre-chlorophylles (SIN 141i), acide citrique (SIN 330), phosphate de diamidon (SIN 1412), glucono delta-lactone (SIN 575), extrait de peau de raisin (SIN 163ii), acide hydrochlorique (SIN 507), esters lactiques des mono- et diglycérides (SIN 472b), acide malique (DL-) (SIN 296), mannitol (SIN 421), néotame (SIN 961), phosphate de diamidon phosphaté (SIN 1413), acétates de potassium (SIN 261), alginate de potassium (SIN 303), carbonate de potassium carbonate (SIN 501ii), hydroxyde de potassium (SIN 525), lactate de potassium (SIN 326), saccharine (SIN 954), acétate de sodium (SIN 262i), carbonate de sodium (SIN 500i), bicarbonate de sodium (SIN 500ii), hydroxide de sodium (SIN 524), lactate de sodium (SIN 325), sucralose (SIN 955), tartrates (SIN 334-337) et xylitol (SIN 967) dans la catégorie 13.1.3.
 - amidon traité aux acides (SIN 1401), amidon traité aux alcalins (SIN 1402) et amidon blanchi (SIN 1403), dextrans (SIN 1400), amidon traité aux enzymes (SIN 1405), esters mixtes acétiques et tartriques des mono-et diglycérides d'acides gras (SIN 472f) dans la catégorie 13.1.1.
 - esters acides gras et diacétyltartriques de glycérol (SIN 472e) et phosphate de diamidon hydroxypropylique (SIN 1442) dans les catégories 13.1.1 et 13.1.2.
 - adipate de diamidon acétylé (SIN 1422) dans les catégories 13.1.1 et 13.1.3.
 - phosphate de monoamidon (SIN 1410), amidon oxydé (SIN 1404), carbonate de potassium (SIN 501i), acétate d'amidon dans les catégories 13.1.1, 13.1.2 et 13.1.3.
 - carraghénanes (SIN 407) et amidon hydroxypropylique (SIN 1440) dans les catégories 13.1.2 et 13.1.3.

- isomalte (SIN 953) et alginate de propylène-glycol (SIN 405) dans les catégories 13.1.1, 13.1.2 et 13.2.
- algues Eucheuma transformées (SIN 407a) et thaumatine (SIN 957) dans la catégorie 13.2.

Il importe de noter que le CCNFSDU révisé actuellement les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans le projet de normes révisées du Codex relatives aux préparations de nourrissons et aux préparations à des fins médicales spéciales destinées aux nourrissons. Le comité soumettra également pour approbation à la 37^e session du CCFAC les dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans le projet de norme révisée du Codex relative aux aliments transformés à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge. Il est impératif que les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA pour les catégories 13.1 et 13.2 soient conformes aux dispositions figurant dans les normes correspondantes. Par conséquent, il serait sans doute préférable de reporter toute discussion sur l'introduction des additifs desdites catégories dans la NGAA et d'attendre l'issue des nouvelles révisions et approbations des additifs pour les aliments transformés à base de céréales.

2) Observations sur l'utilisation proposée des additifs alimentaires dans les pâtes alimentaires et les produits similaires

Lors de la 34^e session du CCFAC, le comité est convenu que la catégorie alimentaire 06.4 «Pâtes alimentaires et produits similaires» sera modifiée par la création des trois sous-catégories suivantes:

06.4.1 Pâtes alimentaires fraîches et produits similaires, 06.4.2 Pâtes alimentaires sèches et produits similaires et 06.4.3 Pâtes alimentaires précuites et produits similaires.

Cette décision a été prise, étant entendu qu'il ne serait pas nécessaire d'employer des additifs dans la catégorie des pâtes alimentaires sèches ou du moins de limiter leur utilisation au minimum (paragraphe 55 d'ALINORM 03/12).

Or, il s'avère que la lettre circulaire contient de nombreuses propositions concernant l'emploi d'additifs alimentaires dans les pâtes alimentaires sèches, notamment les substances suivantes: potassium d'acesulfame, extraits de rocou, acide ascorbique, ascorbate de calcium, carbonate de calcium, propionate de calcium, ribonucléotides de calcium, caramel colorants (classes II, III, IV), carmins, carotènes d'origine végétale, acide citrique, guanylate disodique, inosinate disodique, ribonucléotides disodiques, phosphate de diamidon, gallate de propyl, acide lactique, acide malique glutamate de monosodium, phosphate diamidon phosphaté, polysorbates, chlorure de potassium, alginate de propylène glycol, riboflavines, dioxyde de silicone, ascorbate de sodium, carboxyméthylcellulose de sodium, gluconate de sodium, carbonate de sodium hydrogené, lactate de sodium, esters de sorbitane d'acides gras, acide stéaroyl-2 lactylique et gomme de xanthane.

Selon la Communauté européenne, ces propositions sont incompatibles avec les termes de l'accord conclu au sein du CCFAC sur le besoin d'additifs alimentaires dans les pâtes alimentaires sèches. Lesdites propositions ne peuvent donc pas être acceptées.

3) Observations sur des additifs alimentaires spécifiques

POTASSIUM D'ACESULFAME (SIN 950)

L'emploi d'acesulfame K est proposé pour une large gamme de catégories pour lesquelles une justification technologique devrait être fournie: par exemple pour les catégories suivantes: crème (nature) et similaire (01.4), lait et crème en poudre et produits similaires (01.5), fromages affinés (01.6.1), graines céréalières entières, brisées ou en flocons (06.1), pain et produits de boulangerie ordinaire (07.1) et vins (14.2.3).

ACIDE ACÉTIQUE GLACIAL (SIN 260)

La proposition d'emploi de l'acide acétique dans le sucre blanc en semoule, le sucre brun en semoule, le sirop de glucose déshydraté et le sucre de canne (11.1.3) est en contradiction avec la norme du Codex sur les sucres. La Communauté européenne ne peut donc accepter cette entrée.

ROUGE ALLURA (SIN 129)

L'emploi de rouge allura dans le saindoux, le suif, les huiles de poisson et autres graisses animales (02.1.3), la margarine et autres produits similaires (02.2.1.2) et la bière et les boissons maltées (14.2.1) devrait être justifié d'un point de vue technologique, de même qu'il faudrait prouver que le consommateur n'est pas induit en erreur.

Par conséquent, la CE n'est pas favorable à ces propositions.

SULFATE DOUBLE D'ALUMINIUM ET D'AMMONIUM (SIN 523)

Les nouvelles utilisations proposées pour cet additif alimentaire sont nombreuses. La Communauté européenne souhaiterait connaître les raisons justifiant ces emplois sur le plan technologique. Par ailleurs, il conviendrait de proposer des limites d'emploi numériques au lieu des BPF, puisque cet additif est inclus dans la dose hebdomadaire admissible fixée à titre provisoire pour l'aluminium provenant de toutes les sources (7 mg/kg de poids corporel).

EXTRAITS DE ROCOU (SIN 160)

Lors de sa 61^e réunion, le JECFA a examiné six extraits de rocou (B à G). Des DJA provisoires ont été établies pour quatre d'entre eux. Aucune DJA n'a pu être fixée pour les deux extraits restants en raison de l'absence de données relatives à la toxicité. Le comité a demandé des informations supplémentaires afin de clarifier le rôle joué par les composants non pigmentaires dans l'expression des différences de toxicité des extraits. Le comité a également souhaité obtenir des données relatives à la toxicité pour la reproduction d'un extrait contenant de la norbixine.

La Communauté européenne suggère, par conséquent, que la discussion sur les utilisations proposées pour les extraits de rocou soit reportée jusqu'à ce que l'on dispose d'une caractérisation et d'une évaluation complètes pour l'ensemble du groupe d'extraits de rocou.

ASPARTAME (SIN 951)

L'emploi d'aspartame K est proposé pour une large gamme de catégories pour lesquelles il conviendrait de fournir une justification technologique, notamment pour la crème pasteurisée (nature) (01.4.1), les crèmes stérilisées et UHT (nature) (01.4.2), le lait et la crème en poudre (nature) (01.5.1), et les fromages affinés (01.6.1).

ROUGE DE BETTERAVE (SIN 162)

L'emploi de rouge de betterave dans le sel (12.1.2) devrait être justifié sur le plan technique, de même qu'il faudrait prouver que le consommateur ne sera pas induit en erreur.

Par conséquent, la CE ne soutient pas cette proposition.

BENZOATES (SIN 210, 211, 212, 213)

La Communauté européenne est favorable à l'emploi de benzoates dans la catégorie 04.1.2.4 confitures, gelées, marmelades à la dose de 500 mg/kg, mais uniquement dans le cas d'aliments à valeur énergétique réduite.

BLEU BRILLANT FCF (SIN 133)

Généralement l'emploi de bleu brillant FCF est proposé pour une gamme beaucoup trop étendue de produits. Il ne faut pas perdre de vue que les colorants peuvent également tromper le consommateur.

Bien entendu l'utilisation du bleu brillant FCF dans le saindoux le suif, les huiles de poisson (02.1.3) et dans la margarine (02.2.1.2) a un effet blanchissant sur la couleur jaune naturelle des ingrédients. La couleur blanche qui en résulte n'améliore en rien la sécurité alimentaire ou la valeur nutritionnelle des produits. En conséquence, cette proposition ne peut être acceptée.

En outre, leur emploi dans les produits chocolatés et à base de chocolat (05.1) et dans la bière et les boissons maltées (14.2.1) peut être remis en question. Par conséquent, la CE estime qu'il est nécessaire de réexaminer attentivement cette liste, notamment du point de vue de sa nécessité technique.

CANTHAXANTHINE (SIN 161g)

En raison de la faible DJA (0-0,03 mg/kg) de la canthaxanthine et de la forte consommation de céréales destinées au petit-déjeuner, la Communauté européenne n'accepte pas son utilisation dans la catégorie 06.3.

COLORANTS CAMEL CLASSE II, III ET IV (SIN 150 b,c,d)

Les colorants caramel sont proposés pour la quasi totalité des catégories alimentaires du système de classement alimentaire. Considérant que l'emploi de colorants peut induire le consommateur en erreur, une attention particulière devrait être réservée aux aliments pour lesquels l'emploi de colorants est souhaitable. La Communauté européenne estime que l'usage de colorants n'est pas nécessaire dans les catégories proposées ci-après: pâtes alimentaires sèches et produits similaires (06.4.2), pâtes alimentaires précuites et produits similaires (06.4.3), produits de boulangerie (07.0), viandes et produits carnés (08.0), poisson frais et produits de la pêche (09.1), ovoproduits (10.2), sucre en poudre et autres sucres (11.1.2 et 11.4) et jus et nectars de légumes (14.1.2.2, 14.1.2.4, 14.1.3.2, 14.1.3.4).

CARMINS (SIN 120)

Le JECFA a fixé pour les carmins une DJA de 0-5 mg/kg de poids corporel. Compte tenu de la dose ainsi définie, l'emploi de carmins est proposé pour un trop grand nombre de produits. L'utilisation de carmins dans les produits énumérés ci-après devrait être justifiée du point de vue technologique et il faudrait prouver également que le consommateur n'est pas induit en erreur: matières grasses et huiles (2.1), et émulsions grasses essentiellement du type eau dans huile (2.2), pâtes alimentaires précuites et produits similaires (06.4.3), bière et boissons maltées (14.2.1).

Par conséquent, la CE estime qu'il est nécessaire de réexaminer attentivement cette liste, notamment du point de vue de sa nécessité technique.

CAROTÈNES D ORIGINE VÉGÉTALE (SIN 160a ii, E 160a)

De manière générale, l'emploi de carotènes est proposé pour une gamme beaucoup trop étendue de produits. Il ne faut pas perdre de vue que l'usage de colorants peut également tromper le consommateur. Tout particulièrement, l'usage proposé dans les jus et nectars de fruits et de légumes (pasteurisés) en conserve ou en bouteille (14.1.2.1 – 14.1.3.4) devrait être justifié. L'utilisation dans beaucoup d'autres produits, par exemple, Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat (05.1.4), les produits apparentés au pain (07.1.4), les oeufs frais (10.1), la bière et les boissons maltées (14.2.1) ou le vin en général (14.2.3) semble non seulement injustifié mais aussi de nature à tromper le consommateur. En conséquence, nous estimons nécessaire de réexaminer attentivement cette liste, et notamment de s'interroger sur leur nécessité.

ACIDE CYCLAMIQUE (SIN 952)

La concentration proposée pour les aliments diététiques (13.5) est vraiment très élevée pour un édulcorant qui est trente fois plus sucré que le sucrose. La Communauté européenne ne soutient pas cette entrée.

ERYTHROSINE (SIN 127)

L'emploi de ce colorant rouge devrait être limité compte tenu de sa faible DJA (0-0,1 mg/kg). Par conséquent, la Communauté européenne n'est pas favorable à son emploi dans le saindoux, le suif, les huiles de poisson et autres graisses animales (02.1.3), les produits à base de légumes fermentés (04.2.2.7), les enveloppes comestibles (08.4) et le poisson et les produits de la pêche en conserve (09.4).

EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN (SIN 163ii)

De manière générale, l'utilisation de colorants doit être examinée attentivement puisque les colorants peuvent aussi tromper le consommateur. Leur utilisation dans de nombreux produits, par exemple, les œufs frais (10.1), les nectars de légumes en conserve ou en bouteille (14.1.3.2) et le vin (14.2.3), semble n'avoir aucune justification et risque d'induire le consommateur en erreur. En conséquence, la CE juge nécessaire de réexaminer attentivement cette liste, et notamment sa nécessité.

HYDROXYBENZOATES, p-

P-hydroxybenzoate d'éthyle - SIN: 214, P-hydroxybenzoate de propyle - SIN: 216, P-hydroxybenzoate de méthyle - SIN: 218

L'EFSA a évalué les données relatives à la sécurité des p-hydroxybenzoates et formulé son avis le 13 juillet 2004. L'EFSA a fixé une dose journalière admissible (DJA) globale de 0 à 10 mg/kg de poids corporel pour la somme des esters méthylique et éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque et de leurs sels de sodium. L'EFSA a estimé que cette DJA globale ne devrait pas s'appliquer au parabène propylique, car celui-ci, à l'inverse des parabènes méthylique et éthylique, avait des effets sur les hormones sexuelles et les organes reproducteurs mâles des jeunes rats. Dans ces conditions et en l'absence de niveau sans effet adverse observé clair (no-observed-adverse-effect-level, NOAEL), l'EFSA s'est trouvée dans l'impossibilité de recommander une DJA pour le parabène propylique.

Le JECFA a évalué le parabène la dernière fois en 1973. La Communauté européenne souhaiterait proposer que le CCFAC demande au JECFA de réévaluer la sécurité du parabène propylique.

INDIGOTINE (SIN 132)

L'emploi d'indigotine dans le saindoux, le suif, les huiles de poisson et autres matières grasses animales (02.1.3) et dans la margarine et produits similaires (02.2.1.2) devrait être justifié au plan technique, de même qu'il faudrait prouver que le consommateur n'est pas induit en erreur.

Par conséquent, la CE n'accepte pas ces propositions.

ISOMALT (SIN 953)

L'emploi proposé dans le café, etc (14.1.5), notamment à la concentration de 300 000 mg/kg, peut poser des problèmes en raison de l'effet laxatif des polyols. La CE est donc opposée à cette entrée.

LACTITOL (SIN 966)

L'utilisation de lactitol est proposée dans les aliments non transformés comme la viande fraîche (08.1) et le poisson frais (09.1). La Communauté européenne met en doute la nécessité technique de ces emplois et n'est donc pas favorable à ces entrées. En outre, l'emploi proposé dans le café, etc (14.1.5), notamment à la concentration proposée de 30 000 mg/kg, peut poser des problèmes en raison de l'effet laxatif des polyols. La CE est donc opposée à cette entrée.

CELLULOSE MICROCRISTALLINE (SIN 460i)

La Communauté européenne met en doute de la nécessité de la cellulose microcristalline dans les sucres blancs et mi-blancs (11.1), qui sont essentiellement des sucres solides. Par ailleurs, la norme du Codex sur les sucres ne contient pas cet additif alimentaire.

NISINE (SIN 234)

Dans la Communauté européenne, cet agent conservateur est généralement utilisé avec précaution dans les denrées alimentaires. C'est pourquoi la nécessité technologique de la nisine n'est reconnue que dans un nombre très restreint d'aliments, par exemple dans les fromages affinés (01.6.1) et dans les fromages transformés (01.6.4).

La CE met en doute les nouvelles entrées proposées à l'étape 3 pour les produits laitiers (01.0), les produits à base d'œufs liquides (10.2.1) et la viande et les produits carnés (08.0). En outre, l'emploi dans les produits à base d'œufs liquides devrait être proposé avec une limite numérique.

NITRITES (SIN 249)

La Communauté européenne s'interroge sur la nécessité des nitrites dans les poissons et les produits de la pêche cuits (09.2.4.1) et n'est pas favorable à cette entrée.

RIBOFLAVINES (SIN 101i, 101ii)

L'utilisation de colorants dans les denrées alimentaires telles que les matières grasses et huiles pratiquement anhydres (02.1), les fruits frais traités en surface (04.1.1.2), les légumes frais traités en surface (04.2.1.2), le pain et les produits de boulangerie ordinaire (07.1), la viande et les produits carnés (08.0), les autres sucres (11.2), les jus et nectars de fruits (14.1.2.1, 14.1.2.2, 14.1.3.1), les nectars de légumes (14.1.3.2, 14.1.3.4), les vins (14.2.3) et les aliments composites (16.0) peut induire le consommateur en erreur et ne semble pas techniquement nécessaire. Il convient donc de supprimer ces entrées.

DIOXYDE DE SILICIUM (SIN 551)

La proposition d'utiliser du dioxyde de silicium dans le sucre blanc et le dextrose anhydride etc, (11.1.1) est en contradiction avec la norme Codex sur les sucres. La Communauté européenne ne souscrit donc pas à cette proposition. En outre, la CE s'interroge sur l'emploi du dioxyde de silicium dans les farines et amidons (06.2) et dans les poissons transformés et les produits à base de poisson (09.2) et n'accepte donc pas ces entrées.

PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE (SIN 541i, 541ii)

La Communauté européenne émet des doutes sur la nécessité technique de cet aluminium contenant un additif dans les fromages affinés (01.6.1) et la confiserie (05.2).

ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS

Monostéarate de sorbitane (SIN 491), tristéarate de sorbitane (SIN 492), monolaurate de sorbitane (SIN 493), monooléate de sorbitane (SIN 494), monopalmitate de sorbitane (SIN 495)

Dans un certain nombre des applications proposées, l'utilisation de l'additif ne semble pas justifiée du point de vue technique. C'est le cas, par exemple, des fruits frais traités en surface (04.1.1.2), des pâtes alimentaires sèches et produits similaires (06.4.2), des pâtes alimentaires précuites et produits similaires (06.4.3) et des vins (14.2.3). La CE ne peut donc pas soutenir ces propositions.

SUCRALOSE (SIN 955)

L'utilisation de sucralose dans les fruits surgelés (04.1.2.1) et les fruits secs (04.1.2.2) n'est pas justifiée sur le plan technique. La CE rejette cette proposition. Dans la législation communautaire, les édulcorants intenses ne sont autorisés que dans les variétés faiblement énergétiques ou sans sucres ajoutés de la plupart des denrées alimentaires.

TARTRAZINE (SIN 102)

L'emploi de tartrazine dans le saindoux, le suif, les huiles de poisson et autres graisses animales (02.1.3), la margarine et autres produits similaires (02.2.1.2) et la bière et les boissons maltées (14.2.1) devrait être justifié d'un point de vue technologique, de même qu'il faudrait prouver que le consommateur n'est pas induit en erreur.

Par conséquent, la CE n'est pas favorable à ces propositions.

INDONESIE:

L'Indonésie approuve les additifs alimentaires suivants:

- Extraits de Rocou
- Butylhydroxyanisol (BHA)
- Gallate de propyle
- Phosphate
- Propylène Glycol
- Tocophérols
- TBHQ

Pour utilisation dans la catégorie d'aliments numéro 06.4.3, à avancer à l'étape 5 de la procédure.

L'Indonésie considère que ces additifs alimentaires sont justifiés technologiquement pour cette catégorie alimentaire.

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE:

Ceci répond à la lettre circulaire CL 2004/44-FAC (Septembre 2004) qui réclame des commentaires sur: (i) l'avant-projet relatif aux dispositions sur les additifs alimentaires à l'étape 3 de la Norme Générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA); et (ii) les nouvelles propositions pour l'emploi du néotame (SIN 961) et l'alcool polyvinyle (SIN 1203) pour introduction dans la NGAA Codex à l'étape 3. Les États-Unis d'Amérique apprécient l'opportunité qui leur est offerte de soumettre les commentaires suivants pour examen à la 37^{ème} session à venir du Comité Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC).

1. Avant-projet relatif aux dispositions sur les additifs alimentaires à l'étape 3 de la NGAA (Lettre circulaire CL 2004/44-FAC, Annexe I)

Les États-Unis d'Amérique propose que tous les avant projets relatifs aux dispositions prises sur les additifs alimentaires à l'étape 3 dans les tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA soient avancés à l'étape 5 en vue de leur adoption. Les États-Unis d'Amérique sont d'avis que cela serait avantageux parce que la NGAA serait simplifiée et condensée tout en ne compromettant pas par ailleurs l'aptitude du Comité à discuter pleinement de chacune des dispositions du projet dans la Norme.

Actuellement la NGAA contient des dispositions sur l'emploi d'un additif dans une catégorie alimentaire donnée à différents niveaux d'emploi et à de multiples étapes. Les États-Unis rappellent que, cette situation est, en partie, le résultat d'informations fournies à la requête du Comité à savoir en principe d'assigner des limites maximales numériques avec une dose journalière numérique admissible (DJA). De multiples dispositions pour le même additif dans la même catégorie alimentaire crée la confusion dans l'interprétation dans la NGAA et n'est pas en accord avec le processus par étapes du Codex. En avançant les dispositions en projet à l'étape 3 pour adoption à l'étape 5 on permettrait de combiner de multiples dispositions en projet pour une catégorie alimentaire donnée. Par exemple, l'acésulfame de potassium a actuellement des dispositions pour son emploi dans les blanchissants de boisson (01.3.2) à 2000 mg/kg (Étape 3) et à BPF (étape 6). L'avancée de la disposition pour l'emploi à 2000 mg/kg à l'étape 5 résulterait en une révision conséquente qui interromprait le travail du Comité sur la disposition pour un emploi à BPF à l'étape 6.

En avançant les avant projets relatifs aux dispositions prises sur les additifs alimentaires ainsi qu'en effectuant une simplification importante de la NGAA, cela ne résoudra pas les informations dans la

NGAA. Les informations primaires sur l'emploi des additifs alimentaires fournis par les États membres ainsi que les organisations non gouvernementales sont retenues dans les feuilles techniques qui forment la base de la NGAA.

Les États-unis croient que d'avancer tous les avants projets relatifs aux dispositions prises sur les additifs alimentaires à l'étape 3 pour adoption à l'étape 5 permettra au CCFAC d'avancer l'élaboration relative à la NGAA d'une façon plus efficace, transparente et claire.

2. Nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA à l'étape 3

Les États-unis proposent que les nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires soient incluses dans les tableaux 1 et 2 du NGAA à l'étape 3. Basées sur les informations prodiguées aux États-unis, Les limites maximales suivantes sont sans risques et adaptées à l'accomplissement de leurs effets techniques poursuivis.

Néotame (INS 961; édulcorant, Exhausteur de goût)

No. Catégorie alimentaire	Aliment	Limite d'emploi (mg/kg)
01.7	Yoghourt	15
05.3	Chewing gum	250
07.2.1	Gâteaux	35
11.6	Pastille édulcorant	12
14.1.4.1	Boissons gazeuses	17
14.1.4.3	Limonade en poudre	16
14.1.5	Thé stérilisé	8

Alcool polyvinylique (SIN 1203; Revêtement, Agent de finissage de surface)

No. Catégorie alimentaire	Aliment	Limite d'emploi (mg/kg)
13.6	Suppléments de régime	18,000 ³

3. Autres commentaires

Le D-Tagatose (SIN 963) s'est vu attribué une DJA complète de Non spécifiée par le 63^{ème} NGAA (2004). Par conséquent, les États-unis proposent que le 37^{ème} CCFAC inclut le D-tagatose dans le tableau 3 de la NGAA à l'étape 3 et requiert des informations sur son emploi dans les catégories alimentaires indiquées dans l'appendice au tableau 3 pour introduction dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA.

VENEZUELA:

DISPOSITIONS PRISES SUR LES AVANTS PROJETS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES

ADDITIF	COMMENTAIRES
Cyclamate	

³ Note: pour emploi dans des formulations de revêtement dans un film aqueux appliqué aux suppléments diététiques en tablettes ou en capsules.

	La limite maximale autorisée devrait être de 1600 mg/kg.
Rouge Allura	Au Venezuela l'emploi de cette couleur dans les œufs frais, la margarine et les analogues au fromage n'est pas autorisé.
Amarante	Cet additif est interdit.
Aspartame	Il est nécessaire de prendre en compte les dernières études indiquant que cet additif s'accumule dans le corps humain.
Betterave rouge	N'est pas utilisé dans les aliments.
Bleu Brillant FCF	Au Venezuela n'est pas autorisé dans la margarine, le chocolat et dérivés.
Esters diacétyltartrique et esters glycérides d'acides gras	L'emploi dans la viande fraîche et les jus de légumes n'est pas autorisé.
Fast Green FCF	L'emploi dans la viande fraîche n'est pas autorisé.
Extrait de peau de raisin	L'emploi de cet additif n'est pas autorisé.
Indigotine	N'est pas utilisé dans la margarine.
Nisine	Est seulement autorisé dans le fromage.
Ponceau 4R	N'est pas autorisé dans les œufs frais, les analogues au fromage et les jus de légumes.
Tartrazine	N'est pas autorisé dans les oeufs frais et les jus de légumes. Pour les aliments dans lesquels son emploi est autorisé, sa présence doit être indiquée sur l'étiquette.

Note: les ribonucleotides calciques, Curdlan, les 5' ribonucleotides disodiques, la résine de Gaïac, les oxydes de fer, Isomalt, fluor Konjac, le polydiméthylsiloxane, les herbes Eucheum de la mer transformées et la saccharine n'ont pas été utilisés dans ce pays.

AAC:

Le AAC (Industrie Européenne d'Amidonnerie de céréales) aimerait émettre les observations suivantes à propos du document mentionné ci-dessus:

TABLEAU 1

- A des fins pratiques et dans le but d'obtenir plus de clarté, **nous voudrions suggérer de créer une classe générale "Amidons modifiés" qui regrouperait tous les 15 amidons modifiés catalogués dans le tableau 1 (SIN 1422, 1414, 1401, 1402, 1403, 1400, 1412, 1405, 1442, 1440, 1410, 1404, 1413, 1420, 1450) au lieu de les avoir divisé dans la liste par ordre alphabétique.** En outre, nous préférierions voir l'application des mêmes descripteurs de fonction à tous les amidons modifiés.
- Étant donné que les amidons modifiés ont les mêmes fonctions génériques similaires, nous ne voyons aucune raison qui puissent conduire à des contradictions dans les conditions proposées d'emploi: **nous recommandons donc par conséquent que les conditions d'emploi pour tous les amidons modifiés restent identiques.**
- **La catégorie alimentaire 06.2.2 "amidons" est cataloguée pour le phosphate avec une limite maximale de 6200 mg/kg. Selon nous, cette inclusion résulte d'une confusion basée sur une interprétation fautive des informations relatives aux critères de pureté des amidons modifiés quant à la limite maximale pour le phosphate (résultant de l'emploi du phosphate en tant que réactif).** Le AAC serait donc en faveur du retrait de la catégorie 06.2.2. pour le phosphate.

Nous vous serions reconnaissants de bien vouloir prendre ces observations en compte avant d'avancer les dispositions relatives aux additifs alimentaires à l'étape 5 de la procédure.

TABLEAU 3

Le AAC soutient le choix d'avoir avancé la disposition relative à l'amidon oxydé acétylé SIN 1451 comprise dans le tableau 3 de la NGAA à l'étape 3 à l'étape 5 de la procédure.

AMFEP (Association des Producteurs d'Enzymes Microbiennes):

Dans la NGAA, tableau un – *Additifs autorisés à l'emploi dans des conditions spécifiques dans certaines catégories alimentaires ou denrées alimentaires individuelles* – Dispositions à l'étape trois – les enzymes suivants sont inclus:

- I. SIN 1100: Alpha-Amylase (Bacillus subtilis)
 Fonction: Enzyme, Farine traitement agent
 Cat. Alim.No.: 06.2.2
 Catégorie alimentaire: Amidons

- II. SIN 1100: Alpha-Amylase (Carbohydrase) (Bacillus licheniformis)
 Fonction: Enzyme, Farine Traitement Agent
 Cat. Alim.No.: 06.2.2
 Catégorie alimentaire: Amidons

- III. SIN 1103: Invertase (Saccharomyces cerevisiae)
 Fonction: Stabilisant, épaississant
 Cat. Alim. No.: 11.3
 Catégorie alimentaire: solutions et sirops (partiellement) invertis, y compris mélasses, et exceptés les produits de la catégorie alimentaire 11.1.3
 Cat. Alim. No.: 11.4
 Cat. Alimentaire: Autres sucres et sirops (par ex. xylose, sirop d'érable, nappages)

En ce qui concerne I et II, l'application des Alpha-Amylases dans les Amidons ne devrait pas être considérée comme une application additive mais comme une application d'auxiliaire technologique. L'AMFEP propose de retirer la catégorie alimentaire Amidons pour cet enzyme spécifique.

En ce qui concerne III, l'AMFEP propose de retirer la fonction épaississant vu que l'invertase fait le contraire: liquéfié le sucre.

CEFS:

Le CEFS (Comité Européen des Fabricants de Sucre), au nom de tous les fabricants de sucre dans l'EU et la Suisse voudrait présenter des observations sur l'avant-projet relatif aux dispositions prises sur les additifs alimentaires de la Norme Générale pour les additifs alimentaires.

A sa 33^{ème} session, le CCFAC a adopté de nouvelles sous catégories pour la catégorie 11.0 ("Édulcorants y compris le miel") du Système de catégories d'aliments.

Les nouvelles sous catégories permettent de diviser les sucres définis dans la Norme Codex pour les sucres (sucres standardisés) et sucres non standardisés. Les sucres standardisés sont compris dans la sous catégorie 11.1 et sont classifiés selon leur besoin dans les additifs (dus aux limites maximales autorisées dans la Norme pour les Sucres).

Les autres sous-catégories nouvelles (11.2-11.6) comprenant tous les autres produits à l'origine présents dans l'ancienne catégorie 11.0, sont aussi catalogués selon leur besoin dans les additifs.

Le CEFS veut atteindre une cohérence entre la Norme Codex pour les Sucres (CXSN 212-2001 rév. 1) et la NGAA. Un manque de correspondance entre les deux normes pourrait conduire à des abus ainsi qu'à des pratiques commerciales non équitables. C'est la raison pour laquelle le CEFS insiste sur les principes suivants :

<p>1) Pour les sucres standardisés (sous catégorie 11.1) : seuls les additifs autorisés dans la Norme Codex pour les Sucres (CXSN 212-2001-rev 1) devraient être autorisés dans la NGAA. Le Comité sur les Sucres comprend des experts qui sont capables de justifier de la nécessité ou de l'absence de nécessité de l'emploi des additifs sur une base technologique. Conformément à l'expertise menée par le Comité vertical sur les Sucres, il n'existe aucune justification technologique à l'ajout de plus ou d'autres additifs. Il existe un consensus à un niveau mondial qui respecte cela, depuis que la Norme Codex pour les Sucres a été récemment révisée (approbation lors de la 24^{ème} Réunion de la Commission du Codex Alimentarius à Genève, Juillet 2001)</p>

<p>2) Pour les sucres non standardisés (sous catégories 11.2-11.4) : le CEFS est ouvert à l'addition d'autres additifs s'il existe une justification et un besoin technologique et dans des quantités qui ne représentent pas un danger pour la santé. En outre l'étiquetage devrait mentionner la présence d'additifs. Les additifs ajoutés à la catégorie 11.0 qui ont pour but d'être utilisés exclusivement dans la préparation d'un aliment qui est en conformité avec les dispositions relatives aux additifs de la NGAA n'ont pas à être inclus dans la catégorie 11.0 conformément au principe de transfert (préambule de la NGAA, paragraphe 4.2).</p>
--

Conformément à ces principes, le CEFS propose les modifications suivantes à l'avant-projet relatif aux dispositions sur les additifs alimentaires à l'étape 3 de la Norme Générale pour les additifs alimentaires:

❖ **La suppression des dispositions proposées relatives aux additifs pour toute la catégorie 11.1 (produits définis dans la Norme Codex pour les Sucres)**

Depuis que la catégorie 11.1 est subdivisée en 5 sous catégories pour lesquelles la Norme Codex a déjà défini des dispositions relatives aux additifs pour les sucres, il n'est pas nécessaire de déterminer des dispositions relatives aux additifs pour la catégorie entière 11.1. En outre, à l'exception des sulfites, il n'y a pas de justification technologique pour l'addition de dispositions relatives aux additifs pour aucune des sous catégories à l'intérieur de la catégorie 11.1.

Par conséquent nous proposons de retirer de l'avant-projet relatif aux dispositions sur les additifs alimentaires à l'étape 3 de la NGAA les dispositions suivantes proposées relatives à l'ensemble de la catégorie 11.1. :

Microcrystalline Cellulose (INS 460i)

❖ **L'ajustement des dispositions relatives aux additifs des sous catégories 11.1.1, 11.1.2, 11.1.3 et 11.1.5 avec les dispositions de la Norme Codex pour les Sucres.**

La Norme Codex pour les Sucres établit les limites maximales pour les sulfites dans tous les sucres qui sont définis (exception faite du lactose) et sept antiagglomérants dans le sucre en poudre et le dextrose en poudre (sous catégorie 11.1.2.). Cela signifie que le Comité des produits du sucre a uniquement reconnu

les besoins technologiques pour les sulfites dans les sucres et les agents antiagglomérants dans les sucres en poudre.

Pour atteindre une certaine cohérence, les dispositions suivantes proposées seront supprimées:

Sous catégorie	Additifs	Justification
11.1.1. Sucre blanc, dextrose anhydre, dextrose monohydrate, fructose	Dioxyde de silicium (INS 551)	Les agents antiagglomérants sont uniquement nécessaires et établis pour les sucres en poudre (11.1.2) dans la Norme Codex pour les sucres.
11.1.2. Sucre en poudre, dextrose en poudre	Couleur Caramel III (SIN 150c) Couleur Caramel IV (SIN 150d)	Ces additifs ne sont pas établis dans la Norme Codex pour les sucres
11.1.3. Sucre doux blanc, sucre doux brun, sirop de glucose, sirop de glucose sec, sucre de canne brut	Acide acétique, Glacial (INS:260)	Cet additif n'est pas établi dans la Norme Codex pour les Sucres.

ELC

TABLEAU 1

ELC aimerait faire un commentaire général sur certaines propositions à l'étape 3 dans le tableau 1 de la NGAA, dont le dessein est de remplacer BPF avec des limites numériques maximales.

ELC comprend que le tableau 1 spécifie, pour chaque additif alimentaire ou groupe d'additif alimentaire avec une DJA numérique l'aliment ou catégories alimentaires dans lesquelles l'additif est reconnu pour emploi, les limites maximales d'emploi pour chaque aliment ou catégorie alimentaire et sa fonction technologique. Le tableau 1 inclut aussi les emplois de ces additifs avec des DJA non numériques pour lesquels un emploi maximal est spécifié.

ELC insiste sur le fait que les DJA numériques ne signifient pas nécessairement la limitation numérique d'emploi: la possibilité d'emploi selon BPF devrait être maintenue pour des catégories spécifiques de produits et pour les additifs avec une DJA numérique élevée qui ont peu de chances d'être excédés. A cet égard, une attention particulière devrait être portée aux classes III et IV des couleurs caramel, pour lesquelles des mutations significatives pour certaines denrées alimentaires ou catégories d'aliments de GMP à l'étape 6 vers les limites maximales à l'étape 3 sont observées.

Commentaires additionnels spécifiques au tableau 1

Du au fait que les polyols (erythritol, lactitol, maltitol, mannitol, sorbitol, xylitol) ont des fonctions génériques similaires, ELC ne voit pas de raison à ce que des contradictions apparaissent dans les conditions proposées d'emploi: nous voudrions par conséquent recommander que les conditions d'emploi pour tous les polyols soient identiques. Le même principe s'applique aux édulcorants intenses pour lesquels la situation de base relative au besoin est la même pour toutes les substances cataloguées dans le projet de la NGAA.

TABLEAU 3

ELC approuve le fait que les trois additifs inclus dans le tableau 3 à l'étape 3 soient avancés à l'étape 5.

IFAC:

Le Sucralose (SIN 955) est inclus dans le tableau un, Annexe I, lettre circulaire CL 2004/44-FAC, pour un certain nombre d'emplois mais non pas pour la catégorie alimentaire 12.3, Vinaigres. Le sucralose a été révisé par le JECFA (Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires) à sa 37^{ème} session en 1990 et lui a attribué une DJA permanente de 0-15 mg/kg pc. Les spécifications provisoires alors existantes ont été révisées et la classification "provisoire" a été retirée.

Le Conseil International sur les additifs alimentaires, les ONG représentant les producteurs d'articles de haute qualité utilisés en tant qu'additifs alimentaires, requièrent que la catégorie alimentaire 12.3, Vinaigres, soit ajoutée à l'étape 3 à la liste des catégories alimentaires dans lesquelles le sucralose (SIN 955) est autorisé. La stabilité du sucralose l'autorise à fonctionner également en tant qu'édulcorant dans de tels produits.

Additionnellement aux commentaires du 15 décembre 2004 réclamant que la catégorie alimentaire 12.3, Vinaigres soit ajoutée à la liste des catégories alimentaires dans lesquelles le sucralose (SIN 955) soit autorisé, le Conseil International sur les additifs alimentaires requiert que le sucralose soit autorisé à une limite maximale d'emploi conformément aux Pratiques de Bonne Fabrication (BPF).

ISA:**I. Édulcorants de table (catégorie d'aliments 11.6)**

- a) Régularise l'emploi de tous les édulcorants dans les produits de table (catégorie 11.6) selon le BPF

Selon le Projet du Système de Catégorie Alimentaire de la Norme Générale Codex pour les Additifs Alimentaires ALINORM 04/27/12, Annexe V, part 1, les édulcorants de table (catégorie 11.6) comprennent des produits qui sont des préparations d'édulcorants de haute intensité et/ou des polyols qui peuvent contenir d'autres additifs et/ou des ingrédients nutritifs, tels que les carbohydrates. Les produits qui sont vendus au consommateur final peuvent être en poudre, solides (par ex. tablettes ou cubes), ou sous forme liquide. »

Tout en reconnaissant le nouveau principe dans la NGAA à savoir que tous les additifs auxquels sont assignés une DJA numérique devraient se voir assignés des limites d'emploi maximales, nous notons en outre que le CCFAC dans le rapport de la 35^{ème} session (ALINORM 03/12A, Avril 2003, article 44) reconnaît que des **exceptions peuvent être faites** à ce principe. Le ISA est persuadé que les édulcorants de table présentent une catégorie spécifique de produits (11.6) pour lesquels de telles exceptions devraient être autorisées et nous aimerions demander que l'emploi de tous les édulcorants dans les produits de table soit régularisé conformément au BPF.

Raisons pour lesquelles le ISA requiert que tous les édulcorants utilisés dans les produits de table soient régularisés conformément au BPF :

- 1) Les édulcorants sont particulièrement auto contrôlés dans cette application (par dose unitaire (par ex. 1 tablette, 1 sachet), un édulcorant de table ne contiendrait pas plus d'édulcorant que nécessaire pour accomplir l'intensité édulcorante équivalente à une dose unitaire d'approximativement 4 gr de saccharose (1 cuillère à thé pleine ou 1 cube) ;

- 2) Comme les édulcorants de table sont vendus au consommateur final, c'est ce dernier qui détermine le montant consommé (les consommateurs sucreraient selon le goût mais ne sucreraient pas excessivement) ;
- 3) Additionnellement, "les limites d'emploi" se réfèrent à l'aliment tels qu'il est consommé et les édulcorants de table sont uniquement consommés en alliance avec d'autres aliments (café, etc.) ;
- 4) Les vraies données sur les doses montrent que **la DJA n'est pas dépassée**

Avec les limites d'emploi maximales proposées pour les édulcorants en question dans la catégorie alimentaire 11.6, il serait impossible pour les fabricants d'édulcorants de table de continuer à fabriquer les produits de table qu'ils font aujourd'hui en dépit du fait que ces produits sont fiables et que des études relatives aux doses montrent que les consommateurs n'excèdent pas la DJA. S'il n'y a pas de problème de sécurité nous trouvons injustifié que des limites d'emploi maximales aient été proposées qui rendent impossible la poursuite de la production des produits existants. Les édulcorants de table ont des caractéristiques très spécifiques. Suite à la grande intensité des édulcorants, ceux-ci sont préparés afin d'être utilisés dans des petites quantités de poids (par ex. des petites tablettes pour l'emploi dans le café) par le consommateur. Une portion d'édulcorants de table (tablette, poudre ou liquide) est définie selon son équivalence en sucre à savoir selon une dose unitaire équivalente à 4 g de sucre.

Nous espérons que les exemples ci-dessous aideront à montrer que les limites maximales d'emploi proposées dans la catégorie alimentaire 11.6 par le projet de propositions du CCFAC (lettre circulaire CL 2004/44-FAC-Ann. 1) et le projet de la NGAA (35^{ème} CCFAC) sont impraticables et rendraient la formulation de produits de table impossible dans le future :

Exemple I : Saccharine (SIN 954)

- Intensité de sucrosité : 300-500 fois plus sucré que le sucre.
- La quantité fondamentale par dose unitaire pour une sucrosité équivalente à 4 g de sucre est de 10 à 12,5mg.
- La saccharine comme la saccharine de sodium peut être compressée sous forme pure dans les petites tablettes : Dans ce cas, 1 tablette contenant 10 à 12,5 mg de saccharine, sans aucun support ou autres additifs fonctionnels serait composée de 100% de saccharine de sodium pur, ou 1,00.000 mg par kg de cette préparation.
- Étant donné l'autre formulation des tablettes, avec quelques supports d'un poids total de 50 mg par tablette, le même contenu de 12,5 mg de saccharine, présenterait 25% de la préparation ou 250.000 mg par kg.
- Présenté sous la forme de poudre, dilué avec quelque support nutritif jusqu'à fondamentalement 1 g (présentation fondamentale en sachets), ce même contenu de 12,5 mg de saccharine se monterait à 1,25% ou 12.500mg par kg.
- Le projet de propositions du CCFAC établit une limite d'emploi maximale de 4545 mg par kg. Pour obtenir un contenu de 12,5 mg de saccharine par dose unitaire, cette quantité aurait besoin d'être diluée en une masse totale de 2,75 g afin de remplacer 4 g de sucre, ce

qui le rend virtuellement impossible à formuler en tablettes et le rend dépourvu de sens dans toute autre présentation.

Exemple II : Aspartame (SIN 951)

- Intensité de sucrosité : environ 200-500 fois plus sucré que le sucre.
- La quantité fondamentale par dose unitaire pour une sucrosité équivalente à 4 g de sucre est de 20 mg.
- Présentés sous la forme de tablettes de environ 50 mg, ces 20 mg d'aspartame s'élèveraient à 40% ou 400.000mg par kg de ce produit.
- Emballés sous la forme de tablettes de 100 mg, ces 20 mg d'aspartame s'élèveraient encore à 20 % ou 200.000 mg par kg.
- Présentés sous la forme de poudre, diluée en sachets de 1 g, ces 20 mg composeraient 2% ou 20.000 mg par kg. Le projet de la NGAA propose une limite maximale d'emploi de 1000 mg par kg. Basée sur cette limite maximale d'emploi, les 20 mg de aspartame nécessaires pour remplacer l'intensité en sucrosité de 4 g de devraient être emballés en 20 g de produit - ce qui le rend virtuellement impossible à formuler et le rend dépourvu de sens en édulcorants de table.

b) Extension de la liste d'additifs approuvée pour l'emploi dans la catégorie 11.6

En pratique générale, le Codex catalogue tous les additifs approuvés à l'emploi dans une catégorie d'aliments donnée. Le ISA aimerait augmenter la liste des additifs pour la catégorie 11.6. L'appendice II répertorie les additifs présentés pour emploi dans les édulcorants de table (Cat. 11.6) par les membres ISA, amendés ou répertoriés autrement que dans le tableau 1 au CODEX projet NGAA, rev. 35^{ème} CCFAC, ou dans la lettre circulaire CL 2004/44-FAC.

II. Limites maximales d'emploi pour Néotame (SIN 961)

Compte tenu des limites proposées d'emploi maximales de Néotame (SIN 961) le ISA apporte son approbation à la liste de la lettre circulaire 2004/446FAC à deux exceptions : Catégorie d'aliments 05.2 (confiseries y compris confiseries dures ou tendres, nougats, etc. autres que les catégories alimentaires 05.1, 05.3 et 05.4) et la catégorie alimentaire 05.3 (chewing gum). Le ISA voudrait demander que la limite d'emploi maximale pour ces deux catégories soit augmentée de 330 mg /kg à 1000 mg par kg tenu compte du fait que des produits dans ces catégories d'aliments sont déjà sur le marché dans un certain nombre de pays (par ex les USA) avec des limites maximales d'emploi plus hautes que 330 mg/kg.

III. Les limites maximales d'emploi pour les autres édulcorants

Le ISA a examiné attentivement les propositions de la lettre circulaire CL 2004/44-FAC pour l'acesulfame-K (SIN 950), l'aspartame (SIN 951), l'acide cyclamique (SIN 952), la saccharine (SIN 954) et la sucralose (SIN 955), et approuve les limites maximales d'emploi qui sont proposées à l'étape 3, exception faite des limites d'emploi proposées dans la catégorie d'aliments 11.6 pour l'acesulfame-K (SIN 950), l'aspartame (SIN 951), la saccharine (SIN 954) et la sucralose (SIN 955). Dans la lignée de l'argumentation que nous avons présentée ci-dessus, nous aimerions proposer que ces édulcorants soient régularisés par le BPF dans cette catégorie alimentaire.

Bien qu'agréant aux limites maximales d'emploi proposées, nous aimerions attirer votre attention sur le fait que certains commentaires soumis ne semblent que concerner certains édulcorants et effectuent des commentaires sur la nécessité de ceux-ci. Le ISA veut insister sur le fait que la situation de base relative au besoin pour les édulcorants intenses est la même pour toutes les substances répertoriées dans le projet de la NGAA. Le ISA propose par conséquent que les listes pour tous les édulcorants intenses soient soumis à discussion au même moment afin d'éviter des incohérences dans les listes de la Norme Générale.

IV. Inclusion de l'édulcorant sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) dans le tableau 1 du Codex

Le ISA aimerait demander que l'édulcorant dénommé le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) soit inclus dans le tableau 1 de la NGAA. L'édulcorant a été approuvé par le Comité Expert Mixte FAO/OMS sur les additifs alimentaires (JEFCA) en juin 2000. Le JECFA a conclu que les fractions d'aspartame et d'acesulfame dans le sel d'apartame-acésulfame (SIN 962) sont couvertes par les valeurs de la dose journalière admissible (DJA) précédemment établies pour l'aspartame (SIN 951) et l'acésulfame –k 5SIN 950) séparément (respectivement 0-40mg/kg poids corporel par jour et 0-15mg/kg poids corporel par jour pour l'acésulfame –K. Selon nous le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) pourrait par conséquent être ajouté au tableau 1 de la NGAA avec l'entrée suivante:

« Le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) pourrait être utilisé dans toutes les catégories dans lesquelles l'aspartame (SIN 951) et l'acésulfame-K (SIN 950) pourraient être utilisés. Les limites maximales d'emploi pour le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), exception faite de la catégorie alimentaire 11.6 pour laquelle nous réclavons que tous les édulcorants employés soient régularisés par le BPF, sont dérivées des limites maximales d'emploi pour ses parties constituantes, l'aspartame (SIN 951) et l'acésulfame-K (SIN 950). Lors de l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), éventuellement en combinaison avec les édulcorants individuels (SIN 950 ou SIN 951), les limites maximales d'emploi pour l'aspartame (SIN 951) et l'acésulfame-K (SIN 950) ne devraient pas être excédées. “

La liste des additifs présentés pour emploi dans les édulcorants de table (Cat. 11.6) par les membres ISA, amendés ou répertoriés autrement que dans le tableau 1 au CODEX projet NGAA, rév. 35^{ème} CCFAC, ou dans la lettre circulaire CL 2004/44-FAC.

SIN N°	Nom	Limite maximale
950	Acesulfame-K	Étendu à BPF
951	Aspartame	Étendu à BPF
962	Aspartame-acesulfame	BPF demande (ISA a propose l'inclusion de l'aspartame-acesulfame (962) dans le tableau 1 de la NGAA)
578	Gluconate de calcium	BPF
327	Lactate de calcium	BPF
552	Silicate de calcium	BPF
150a	Couleur Caramel, classe 1	BPF
410	Farine de graines de caroube	BPF
407	Carraghénanes	BPF
330	Acide citrique	BPF
468	Carboxyméthycellulose	BPF
968	Erythritol	BPF
637	Ethyl maltol	BPF

418	Gomme Gellane	BPF
575	Glucono Delta – Lactone	BPF
422	Glycérine	BPF
640	Glycine	BPF
412	Gomme guar	BPF
414	Gomme arabique	BPF
463	Hydroxypropylcellulose	BPF
464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF
953	Isomalt	BPF
966	Lactitol	BPF
641	L-Leucine	BPF
296	Acide malique	BPF
965	Maltitol et sirop de Maltitol	BPF
636	Maltol	BPF
421	Mannitol	BPF
461	Méthylcellulose	BPF
465	Ethylméthylcellulose	BPF
460i	Cellulose microcristalline	BPF
471	Mono- et Diglycérides	BPF
440	Pectines	BPF
	"Phosphates"	BPF
1200	Polydextrose	BPF
460iii	Cellulose en poudre	BPF
954	Saccharine (et ses sels de Na, K, et de Ca)	Étendu à BPF
470	Sels de sodium, potassium et d'acides stéarates	Étendu pour inclure sels de magnésium de ces acides
551	Dioxyde de silicium	BPF
500i	Carbonate de sodium	BPF
466	Carboxyméthylcellulose de sodium	BPF
331i	Citrates dihydrogénés de sodium	BPF
500ii	Carbonate acide de sodium	BPF
420	Sorbitol et sirop de sorbitol	BPF
955	Sucralose	Étendu à BPF
957	Thaumatine	BPF
413	Tragacanth Gum	BPF
331iii	Citrate de trisodium	BPF
415	Gomme de Xanthane	BPF
967	Xylitol	BPF

OIV:Commentaires généraux

Le OIV fait les observations suivantes à la requête de la lettre circulaire CL2004/44FAC sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires à l'étape 3.

Le OIV a déjà antérieurement établi des commentaires sur certaines de ces dispositions relatives aux additifs alimentaires à la requête de la lettre circulaire CL2003/34-FAC.

Le OIV s'efforce de mieux définir les prescriptions et les conditions d'emploi des pratiques œnologiques qui sont uniquement nécessaires pour l'obtention et la conservation des vins de raisin (catégorie 14.2.3) en limitant les moyens de production qui ne sont pas justifiés technologiquement.

En examinant attentivement le document de la lettre circulaire 2004/44-FAC, le OIV propose le retrait de certains additifs, en particulier les colorants et les édulcorants de la NGAA considérés comme non nécessaires au développement de produits sains en accord avec la pratique usuelle et qui peuvent créer un risque de confusion chez les consommateurs.

Pour conclure, le OIV rappelle que le "CCFAC a pris note de l'inquiétude exprimée par le OIV vis-à-vis de l'emploi excessif d'additifs dans la catégorie 14.2.3 et a décidé de les mettre en consultation dans le Groupe de travail pour examen lors de la 35^{ème} session du CFAC (alinorm 03/12 § 63).

Commentaires spécifiques

Potassium d'acesulfame (Groupe VI)

Nom	Fonction	SIN	N° aliment	Catégorie	Limite maximale	Note	Étape
POTASSIUM D'ACESULFAME	édulcorant	950	14.2.3.	Vin de raisin	500 mg/kg		3

Aucun édulcorant ne devrait être utilisé pur les vins de raisin (catégorie 14.2.3). Leur introduction dans la catégorie 14.2.3. ne semble pas être technologiquement justifié.

Le OIV recommande que cette disposition en projet soit retirée de la catégorie 14.2.3 de la NGAA

Extraits de rocou

Nom	Fonction	SIN	N° aliment	Catégorie	Limite maximale	Note	Étape
EXTRAITS DE ROCOU	Couleur	160b	14.2.3.	Vin de raisin	10 mg/kg		3
EXTRAITS DE ROCOU	Couleur	160b	14.2.3.3	Vin de raisin fortifié	15 mg/kg		3

Aucune couleur ne devrait être utilisée pour les vins de raisin (catégorie 14.2.3). Leur introduction dans la catégorie 14.2.3. ne semble pas technologiquement justifié et pourrait tromper les consommateurs.

Le OIV recommande que cette disposition en projet soit retirée de la catégorie 14.2.3 et 14.2.3.3. de la NGAA

Acide ascorbique

Nom	Fonction	SIN	Aliment N°	Catégorie	Lim.Max	Note	Étape
ACIDE ASCORBIQUE	antioxydant	300	14.2.3.	Vin de raisin	250 mg/kg		3

L'addition d'acide ascorbique au vin pour accroître la protection de ses propriétés antioxydantes contre les effets de l'oxygène dans l'air, qui altère sa couleur et son goût est une pratique œnologique approuvée par l'OIV (Résolution oeno 12/2001). L'acide isoascorbique ou l'acide ascorbique-D ou l'acide erythorbique ont le même pouvoir antioxydant que l'acide ascorbique et peuvent être utilisés dans la fabrication du vin à cet effet. La dose utilisée ne doit pas dépasser 250 mg/l.

Le OIV soutient la disposition relative à l'acide ascorbique, qui est limitée à 250mg/kg et approuvée dans la NGAA pour la catégorie 14.2.3.

Classe couleur caramel II

Classe couleur caramel III

Classe couleur caramel IV

Nom	Fonction	SIN	Aliment N°	Catégorie	Limite Max	Note	Étape
CLASSE COULEUR CAMEL II	Couleur	150b	14.2	Boissons alcoolisées	50000 mg/kg		3
CLASSE COULEUR CAMEL III	Couleur	150c	14.2	Boissons alcoolisées	50000 mg/kg		3
CLASSE COULEUR CAMEL IV	Couleur	150d	14.2	Boissons alcoolisées	50000 mg/kg		3

Aucune couleur ne devrait être utilisée pour la catégorie des vins de raisins distillés (14.2.3.1.) ainsi que pour les vins mousseux (14.2.3.2.). Leur emploi dans ces catégories ne semble pas technologiquement justifié et pourrait tromper les consommateurs.

Toutefois, l'addition de caramel pour colorer certaines liqueurs de vins (14.2.3.3.) est une pratique généralement acceptée.

En outre, une DJA pour la classe I 'Non spécifié' a été établie lors de la 29^{ème} JECFA (1985), une DJA pour la classe II de 0-160 mg/kg pc a été établie lors du 55^{ème} JECFA (2000), une DJA pour la classe III de 0-200 mg/kg pc (0-150 mg/kg pc sur des bases solides) a été établie lors de la 29^{ème} JECFA (1985) et une DJA pour la classe IV de 0-200 mg/kg pc (0-150 mg/kg pc sur des bases solides) a été établie lors de la 29^{ème} JECFA (1985).

L'OIV recommande que ce projet de disposition soit retiré de la catégorie 14.2 de la NGAA et recommande fortement que soit précisée chacune des sous catégories dans lesquelles ces couleurs pourraient être acceptées.

Carotènes, Légume

Nom	Fonction	SIN	N° aliment	Catégorie	Limite Max	Note	Étape
Carotènes, légume	Couleur	160 aii	14.2.3.1	Vins distillés	600 mg/kg		3

Carotènes, légume	Couleur	160 aii	14.2.3.2	Vins mousseux	1000 mg/kg		3
Carotènes, légume	Couleur	160 aii	14.2.3.3	Vins fortifiés	600 mg/kg		3

Aucune couleur ne devrait être utilisée pour les vins de raisin (catégorie 14.2.3). Leur emploi dans ces catégories ne semble pas technologiquement justifié et pourrait tromper les consommateurs.

L'OIV recommande que ce projet de disposition soit retiré des catégories 14.2.3.1, 14.2.3.2. et 14.2.3.3. de la NGAA

Cette disposition pourrait être maintenue dans les catégories 14.2.4 et 14.2.7

Caroténoïdes

Nom	Fonction	SIN	Aliment N°	Catégorie	Limi. Max	Note	Étape
Caroténoïdes	Couleur	160 ai 160 e 160 aii 160 f	14.2.3.	Vins mousseux	1000 mg/kg		3

Aucune couleur ne devrait être utilisée pour les vins de raisin (catégorie 14.2.3). Leur emploi dans ces catégories ne semble pas technologiquement justifié et pourrait tromper les consommateurs.

L'OIV recommande que ce projet de disposition soit retiré des catégories 14.2.3 de la NGAA

Acide citrique

Nom	Fonction	SIN	Aliment N°	Catégorie	Limite max.	Note	Étape
Acide citrique	Acidité, régulateur antioxydant, séquestrant	330	14.2.3.	Vin de raisin	4000 mg/kg		3

L'augmentation de l'acidité de titration et de l'acidité réelle (diminution du pH) par addition acides lactique, L(-) ou DL malique ou citrique pour élaborer des vins équilibrés au point de vue des sensations gustatives et favoriser une bonne évolution biologique et un bonne conservation du vin est une pratique œnologique admise par l'OIV (Résolution oeno 4/1999 et oeno 14/2001).

L'addition d'acides au vin ne peut être effectuée qu'à condition que l'acidité initiale ne soit pas augmentée de plus de 54 meq/l (soit 4000 mg/l exprimés en acide tartrique).

Le OIV soutient le fait que la disposition relative à l'acide citrique, à la dose mentionnée, soit approuvée dans la NGAA pour la catégorie 14.2.3.

Curcumin

Nom	Fonction	SIN	Aliment N°	Catégorie	Limite max	Note	Étape
Curcumin	Couleur	100i	14.2.3.1	Vins distillés	200 mg/kg		3
Curcumin	Couleur	100i	14.2.3.2	Vins mousseux	200 mg/kg		3

Aucune couleur ne devrait être utilisée pour les vins de raisin (catégorie 14.2.3). Leur emploi dans la catégorie 14.2.3 ne semble pas technologiquement justifié et pourrait tromper les consommateurs.

L'OIV recommande que ce projet de disposition soit retiré des catégories 14.2.3.1 et 14.2.3.2. et 14.2.3.3. de la NGAA

Acide érythorbique

Nom	Fonction	SIN	Aliment N°	Catégorie	Limite max.	Note	Étape
Acide Erythorbic	Antioxydant	315	14.2.3.	Vins de raisin	250 mg/kg		3

L'addition d'acide ascorbique au vin pour accroître la protection de ses propriétés antioxydantes contre les effets de l'oxygène dans l'air, qui altère sa couleur et son goût est une pratique œnologique approuvée par l'OIV (Résolution oeno 12/2001). L'acide isoascorbique ou l'acide D- ascorbique ou l'acide érythorbique ont le même pouvoir antioxydant que l'acide ascorbique et peuvent être utilisés dans la fabrication du vin à cet effet. La dose utilisée ne doit pas dépasser 250 mg/l.

Le OIV soutient la disposition relative à l'acide acorbique, qui est limitée à 250mg/kg et approuve son introduction dans la NGAA pour la catégorie 14.2.3.

Extrait de peau de raisin

Nom	Fonction	SIN	Aliment N°	Catégorie	Limite max.	Note	Étape
Extrait de peau de raisin	Couleur	163ii	14.2.3.2	Vins mousseux	1500 mg/kg		3
Extrait de peau de raisin	Couleur	163ii	14.2.3.3	Vins fortifiés	1500 mg/kg		3

Aucune couleur ne devrait être utilisée pour les vins de raisin (catégorie 14.2.3). Leur emploi dans la catégorie 14.2.3 ne semble pas technologiquement justifié et pourrait tromper les consommateurs.

L'OIV recommande que ce projet de disposition soit retiré des catégories 14.2.3.1, 14.2.3.2. et 14.2.3.3. de la NGAA.

Cette disposition pourrait être maintenue dans les catégories 14.2.4 et 14.2.7

Acide lactique

Nom	Fonction	SIN	Aliment N°	Catégorie	Limite max.	Note	Étape
ACID LACTIQUE (L-, D- & DL-)	Régulateur d'acidité	270	14.2.3	Vin de raisin	4000 mg/kg		3

L'augmentation de l'acidité de titration et de l'acidité réelle (diminution du pH) par addition acides lactique, L(-) ou DL malique ou citrique pour élaborer des vins équilibrés au point de vue des sensations gustatives et favoriser une bonne évolution biologique et un bonne conservation du vin est une pratique œnologique admise par l'OIV (Résolution oeno 4/1999 et oeno 14/2001).

L'addition d'acides au vin ne peut être effectuée qu'à condition que l'acidité initiale ne soit pas augmentée de plus de 54 meq/l (soit 4000 mg/l exprimés en acide tartrique).

Le OIV soutient la disposition relative à l'acide ascorbique, qui est limitée à 250mg/kg et approuvée dans la NGAA pour la catégorie 14.2.3.

Acide malique

Nom	Fonction	SIN	Aliment N°	Catégorie	Limite max.	Note	Étape
ACIDE MALIQUE (DL-)	Régulateur d'acidité	270	14.2.3	Vins de raisin	4000 mg/kg		3

L'augmentation de l'acidité de titration et de l'acidité réelle (diminution du pH) par addition acides lactique, L(-) ou DL malique ou citrique pour élaborer des vins équilibrés au point de vue des sensations gustatives et favoriser une bonne évolution biologique et un bonne conservation du vin est une pratique œnologique admise par l'OIV (Résolution oeno 4/1999 et oeno 14/2001).

L'addition d'acides au vin ne peut être effectuée qu'à condition que l'acidité initiale ne soit pas augmentée de plus de 54 meq/l (soit 4000 mg/l exprimés en acide tartrique).

Le OIV soutient la disposition relative à l'acide malique, qui est limitée à 250mg/kg et approuvée dans la NGAA pour la catégorie 14.2.3.

Riboflavines

Nom	Fonction	SIN	Aliment N°	Catégorie	Limite max.	Note	Étape
RIBOFLAVINES	Couleur	101i	14.2.3.2	Vins mousseux	300 mg/kg		3
RIBOFLAVINES	Couleur	101i	14.2.3.3	Vins fortifiés	300 mg/kg		3

Aucune couleur ne devrait être utilisée pour les vins de raisin (catégorie 14.2.3). Leur emploi dans la catégorie 14.2.3 ne semble pas technologiquement justifié et pourrait tromper les consommateurs.

L'OIV recommande que ce projet de disposition soit retiré des catégories 14.2.3.1et 14.2.3.2. et 14.2.3.3. de la NGAA

Cette disposition pourrait être maintenue dans les catégories 14.2.4 et 14.2.7

Esters de sorbitane d'acides gras

Nom	Fonction	SIN	Aliment N°	Catégorie	Limite max.	Note	Étape
Esters de sorbitane d'acides gras	Émulsifiant, Stabilisant	491, 493, 495, 492, 494	14.2.3	Vin de raisin	1000 mg/kg		3

L'emploi d'esters sorbitane d'acides gras peut être mis en doute et ne semble pas technologiquement justifié dans le processus de fabrication du vin.

L'OIV réclame davantage d'informations sur le besoin d'émulsifiants et d'agents stabilisants pour la catégorie 14.2.3. les vins de raisin

Tartrates

Nom	Fonction	SIN	Aliment N°	Catégorie	Limite max.	Note	Étape
Tartrates	Régulateur d'acidité, agent stabilisant, épaississant	334, 335i, 335ii, 336i, 336ii, 337	14.2.3.2	Vins	4 000 mg/kg		3
Tartrates	Régulateur d'acidité, agent stabilisant, épaississant	334, 335i, 335ii, 336i, 336ii, 337	14.2.3.3	Vins fortifiés	4000 mg/kg		3

L'augmentation de l'acidité de titration et de l'acidité réelle (diminution du pH) par addition acides lactique, L(-) ou DL malique ou citrique pour élaborer des vins équilibrés au point de vue des sensations gustatives et favoriser une bonne évolution biologique et un bonne conservation du vin est une pratique œnologique admise par l'OIV (Résolution oeno 4/1999 et oeno 14/2001).

L'addition d'acides au vin ne peut être effectuée qu'à condition que l'acidité initiale ne soit pas augmentée de plus de 54 meq/l (soit 4000 mg/l exprimés en acide tartrique).

Quoi qu'il en soit, dans le processus de fabrication du vin, le OIV autorise uniquement l'emploi du sel de potassium ou de l'acide tartrique et n'accepte pas l'emploi du sel de sodium.

Dans ces conditions, le OIV soutient le fait que les dispositions relatives aux tartrates, à la dose mentionnée soit adoptée dans la NGAA pour la catégorie 14.2.3.2. et la catégorie 14.2.3.3. uniquement pour l'acide tartrique (SIN 334), le tartrate monopotassique (SIN 336i) et le tartrate dipotassique (SIN 336ii).

En outre, l'emploi de l'acide tartrique est très courant dans le processus de fabrication du vin et en particulier pour les vins de raisin alambiques. C'est pour cette raison que le OIV propose une nouvelle entrée pour les tartrates dans la catégorie 14.2.3.1, les vins de raisins alambiques, à la dose de 40 00 mg/kg pour l'acide tartrique (SIN 334) , le tartrate monopotassique (SIN 336i) et le tartrate dipotassique (SIN 336ii).