



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-cinquième session

Beijing, Chine, 18-22 mars 2013

**RECOMMANDATIONS POUR DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES
CONTENANT DE L'ALUMINIUM DE LA NGAA**

Préparé par le groupe électronique dirigé par les États-Unis d'Amérique avec l'assistance de l'Argentine, l'Australie, le Brésil, l'Union européenne, le Japon, les Pays-Bas, l'Espagne, la Thaïlande, l'EuSalt, IACM, JCGA, ICGMA, IDF et l'IFAC

Généralités

1. Lors de sa quarante-deuxième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) est convenu d'établir un groupe de travail électronique sur les additifs alimentaires contenant de l'aluminium, accueilli par le Brésil, chargé de réviser les limites maximales d'utilisation pour cinq additifs alimentaires contenant de l'aluminium inclus dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA): les phosphates d'aluminium sodique (acidique et basique) (SIN,541(i), (ii)), le sulfate d'aluminium ammonique (SIN 523), l'aluminosilicate de sodium (SIN 554), l'aluminosilicate de calcium (SIN 556), et le silicate d'aluminium (SIN 559) en se basant sur des informations soumises par les membres du groupe de travail électronique. L'objectif de cette activité est de garantir que leurs limites maximales d'utilisation sont numériques et exprimées à partir de la base d'aluminium, en accord avec la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP) assignée par le Comité mixte d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires (JEFCA)¹.
2. Lors de sa quarante-troisième session, le CCFA est convenu de révoquer ou d'interrompre l'activité sur toutes les dispositions avec des limites maximales d'utilisation non-numériques pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium dans la NGAA², et de recommander que la Commission du Codex Alimentarius (CAC) lors de sa trente-quatrième session révoque les dispositions pour l'aluminosilicate de sodium (SIN 554), l'aluminosilicate de calcium (SIN 556), et le silicate d'aluminium (SIN 559) dans le tableau 3 de la NGAA³, puisque toutes les dispositions pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium devraient avoir une limite maximale numérique.
3. Lors de sa quarante-troisième session, le CCFA est convenu de rétablir un groupe de travail électronique dirigé par le Brésil afin de réviser la compilation des dispositions et des propositions dans CX/FA 11/43/10 et d'effectuer des recommandations pour l'adoption, l'interruption ou la révocation de ces dispositions y compris celles pour les nouveaux emplois lors de sa quarante-quatrième session⁴.
4. Lors de sa quarante-quatrième session, le CCFA est convenu de révoquer ou d'interrompre l'activité sur toutes les dispositions recommandées pour la révocation ou l'interruption dans CX/FA 12/44/10, à l'exception des dispositions spécifiques pour le sulfate d'aluminium ammonique (SIN 523) et l'aluminosilicate de sodium (SIN 554).⁵ Le CCFA est également convenu de rétablir un groupe de travail électronique dirigé par les États-Unis d'Amérique afin de poursuivre l'activité sur les recommandations restantes 4 (adoptées), 5 (développées plus avant), et 6 (distribuées pour observations) dans CX/FA 12/44/10.⁶

¹ ALINORM 10/33/12, par. 78-83:

² REP11/FA, Annexes IV et V.

³ REP11/FA, Annexe IV.

⁴ REP11/FA, par. 91

⁵ REP12/FA, par. 104

⁶ REP 12/FA, par.133

Document de travail

5. Le présent document contient des propositions sur le projet existant et les avant-projets de dispositions pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium dans la NGAA, ainsi que de nouvelles propositions recommandées pour distribution à l'étape 3 dans CX/FA 12/44/10. Afin de fournir un certain contexte à ces recommandations, le présent document résume également les observations fournies dans CX/FA 12/44/10 avec des corrections tel que cela a été notifié dans CX/FA 12/44/10 Add. 1, ainsi que des observations effectuées par le groupe de travail électronique actuel. Le présent document comprend également des dispositions spécifiques ainsi que les limites maximales proposées pour le sulfate d'aluminium ammonique (SIN 523) et l'aluminosilicate de sodium (SIN 554) débattus dans REP 12/FA.⁵

6. Les propositions dans ce document sont groupées par additif alimentaire et classées dans les cinq recommandations du groupe de travail électronique suivantes: Recommandation 1) Interrompt; Recommandation 2) Adopte; Recommandation 3) soumis à discussion ultérieure; Recommandation 4) distribue pour observations; et Recommandation 5) arrête l'activité. Le même nombre rattaché à une recommandation est toujours associée à la même action de recommandation (par ex. la recommandation 1 sera toujours associée à l'action "Interrompre"). Toutefois, il est important de noter que pas toutes les recommandations seront associées à chaque additif. Par exemple, il n'existe pas de recommandation 3: "soumis à discussion ultérieure" pour l'additif sulfate d'aluminium ammonique (SIN 523) parce que le groupe de travail électronique n'a pas recommandé que certaines dispositions soient soumises à une discussion ultérieure.

7. La proposition du groupe de travail électronique pour chaque disposition est indiquée par des caractères soulignés. Dans les cas où la proposition effectuée diffère du projet ou de l'avant-projet de la disposition actuellement présente dans la NGAA, la proposition du groupe de travail électronique est indiqué en caractères gras, soulignés et la disposition actuellement présente dans la NGAA est indiquée en ~~caractères barrés~~. Le statut actuel de chaque disposition au sein du processus à étapes est indiqué dans la colonne "étape". Pour ces dispositions recommandées pour distribution à l'étape 3 dans CX/FA 12/44/10, le domaine correspondant dans la colonne "étape" est laissé en blanc.

8. Les propositions dans ce document sont basées sur une approche consensuelle en prenant en compte les observations présentées dans CX/FA 12/44/10 ainsi que les observations effectuées par les membres du présent groupe de travail électronique. Ces recommandations sont basées sur une approche "valeur probante"; c'est-à-dire qu'il a été accordé plus de valeur aux observations contenant des justifications qu'aux observations sans justifications. Les critères suivants ont également été examinés:

- À des fins de cohérence avec les décisions de la quarante-quatrième session du CCFA, seuls les limites maximales numériques reportés sur la base "en tant qu'aluminium" (c'est-à-dire comprenant la note 6 ("en tant qu'aluminium")) ont été examinées. Il a été demandé aux membres du groupe de travail électronique d'examiner le pourcentage moyen d'aluminium parmi les formules moléculaires lorsque plus d'une formule moléculaire est identifiée pour un additif contenant de l'aluminium.⁷
- La nécessité de réduire plus avant l'emploi ainsi que les limites maximales des additifs alimentaires contenant de l'aluminium et de chercher des alternatives à ces additifs alimentaires.⁸
- Respect des *Procédures pour examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives à l'additif alimentaire dans la Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA)⁹, en particulier, en fournissant une justification technologique. La Section 3.2 du Préambule à la NGAA établit les critères pour la justification de l'emploi d'un additif alimentaire. Il a été accordé une priorité basse aux observations contenant uniquement une limite maximale proposée sans justification. Étant donné que l'objectif de la présente activité est de réviser les dispositions existantes à la lumière de la dose hebdomadaire tolérable provisoire révisée (DHTPI) (2mg/kg poids corporel, soixante-quatorzième réunion du JECFA), l'emploi de tous les additifs alimentaires contenant de l'aluminium devrait être justifié.
- Lorsqu'il y a une disposition pour l'aluminosilicate de sodium (SIN 554), le silicate d'aluminium calcique (SIN 556) et/ou le silicate d'aluminium (SIN 559) dans la même catégorie d'aliments, la note 174 ("Unique ou en combinaison: l'aluminosilicate de sodium (SIN 554), les silicates d'aluminium calcique (SIN 556), et le silicate d'aluminium (SIN 559)") devraient être inclus.
- Les soumissions pour les phosphates d'aluminium sodique (SIN, 541(i), 541(ii)) devraient spécifier l'additif particulier (par exemple le phosphate de sodium-aluminium, acide (SIN 541(i)), ou le

⁷ REP 12/FA, par. 102

⁸ REP 12/FA, par. 103

⁹ Manuel de procédure Vingtième édition, Section II: Élaboration des Normes Codex et textes relatés, p.57

phosphate de sodium-aluminium, basique (SIN 541(ii)), comme cela est approprié pour chaque catégorie d'aliments.

9. Les observations générales issues des membres du groupe de travail électronique sur les additifs alimentaires contenant de l'aluminium sont présentées dans l'Annexe 1 à ce document. Les propositions sur les dispositions spécifiques pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium sont présentées dans l'Annexe 2.

Annexe 1: Observations générales fournies par les membres du groupe de travail électronique

Union européenne (UE):

L'Union européenne fait bon accueil à l'activité sur les additifs alimentaires contenant de l'aluminium basée sur la recommandation afin de diminuer leur emploi à la mesure possible (REP 11/FA, paragraphe 79). Dans l'Union européenne, les conditions d'emploi ainsi que les niveaux d'emploi des additifs alimentaires contenant de l'aluminium ont déjà été révisés. Lors de cet exercice, les dispositions pour l'aluminosilicate de calcium (SIN 556) et le SIN 559 le silicate d'aluminium ont été révoquées étant donné que ces substances peuvent être remplacées par d'autres additifs alimentaires (par exemple SIN 551 la silice amorphe, SIN 552 le silicate de calcium et SIN 553(i) les silicates de magnésium, synthétique). L'Union européenne recommande que le CCFA suive la même approche.

Ainsi que cela a été souligné par le JECFA (soixante-quatrième rapport p.15) les contributeurs majeurs aux estimations d'exposition étaient les céréales et les aliments à base de céréales (20-90 pour cent). Il a également été noté que les niveaux élevés des emplois actuels des additifs alimentaires contenant de l'aluminium ont été reportés dans ces denrées alimentaires, en particulier pour l'aluminosilicate de sodium (SIN 554) et le phosphate de sodium-aluminium, acide (SIN, 541 (i)). Par conséquent, le CCFA devrait être très prudent quant aux dispositions relatives aux céréales et aux produits à base de céréales et éviter l'emploi des additifs alimentaires contenant de l'aluminium là où cela s'avère possible. Le même principe devrait s'appliquer également aux autres aliments de base.

En tant que suivi à l'exercice actuel d'autres sources d'aluminium en ce qui concerne l'emploi des additifs alimentaires devraient être examinées. Spécifiquement cela se rapporte aux absences d'aluminium des matières colorantes et des spécifications relatives à la révision des additifs alimentaires contaminés par l'aluminium (par exemple SIN 341 les phosphates de calcium, SIN 450 les diphosphates et SIN 333 le citrate de calcium).

Pays-Bas:

Tel que cela a été indiqué dans la première circulaire, l'objet principal de la présente activité devrait être la réduction plus avant de l'emploi et des limites maximales des additifs alimentaires contenant de l'aluminium ainsi que la recherche d'alternatives pour ces additifs alimentaires. En conséquence, nous suggérons que dans les cas où les membres du Codex proposent différentes limites maximales, la limite maximale la plus basse plutôt que la plus élevée soit utilisée pour constituer le point de départ de la discussion dans le groupe de travail.

En outre, le silicate d'aluminium calcique (SIN 556) et le silicate d'aluminium (SIN 559) peuvent éventuellement être remplacés par d'autres additifs alimentaires [par exemple la silice amorphe (SIN 551), le silicate de calcium (SIN 552) ainsi que le silicate de magnésium (SIN 553 (i))]. Par conséquent, nous aimerions suggérer que des alternatives soient considérées pour remplacer SIN 556 et SIN 559 pour les applications respectives.

Pour les additifs alimentaires restants (SIN 523, 554, 541(i) et 541 (ii)), nous recommandons l'interruption de l'activité sur l'alimentation de base ainsi que les autres aliments hautement consommés pour des raisons de sécurité. Les niveaux d'emploi proposés pour ces aliments résulteront facilement dans des expositions régulières au-dessus de la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP).

La dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP) pour l'aluminium est de 2mg/kg pc/s. Ceci correspond à 30mg/semaine pour un enfant de 15 kg et de 120mg/semaine pour un adulte de 60kg. Dans le tableau ci-dessous, il est indiqué combien un aliment peut être consommé par semaine à des niveaux d'emploi de 50, 500 et 5000 mg/kg d'aliments avant que la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP) soit excédée:

Limite maximale d'utilisation (mg/kg en tant qu'Al)	Portion hebdomadaire qui correspond à 100% de la DHTP.	
	Enfant (15kg)	Adulte (60 kg)
50	600	2400
500	60	240
5000	6	24

Pour les aliments qui sont consommés en des quantités approximatives de 10 g/jour ou de 60 g/semaine ou plus par les enfants, une limite maximale d'utilisation de 500 mg/kg en tant qu'Al conduit déjà à une exposition égale au niveau de la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP). Il est évident qu'il y aura aussi une exposition à l'aluminium provenant des autres aliments contenant de l'aluminium, des additifs contenant de l'aluminium et également de l'occurrence naturelle dans l'alimentation. Nous recommandons par conséquent d'interrompre l'activité sur les propositions relatives au fromage fondu, affiné et non affiné, les farines, les pâtes, le pain ainsi que les produits de boulangerie ordinaire, les biscuits et les tartes, les autres produits de boulangerie fine ainsi que les préparations pour produits de boulangerie fine.

Thaïlande:

Nous soutenons globalement la diminution de l'emploi de l'additif alimentaire contenant de l'aluminium et également l'additif alimentaire alternatif si cela est possible. Nous pensons également que toutes les limites maximales proposées pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium de la NGAA devraient prendre en compte la justification technologique ainsi que les problèmes relatifs à la sécurité y compris l'ingestion d'aluminium issu de l'additif alimentaire contenant de l'aluminium qui peut excéder la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTPI). Dans le cas où les besoins technologiques pour les additifs contenant de l'aluminium ont été rapportés par plusieurs pays, nous aimerions soutenir la limite maximale la plus basse.

En outre, nous recommandons que les dispositions pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium dans les normes de produits telles que CODEX STAN 251-2006 (Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre), CODEX STAN 263-1966 (Cheddar), CODEX STAN 207-1999 (Laits en poudre et la crème en poudre), CODEX STAN 283-1978 (Fromage), soient révisées puisque la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP) a été modifiée de 7 mg/kg p.c. en 2 mg/kg p.c.

Les États-Unis d'Amérique (USA):

Aluminosilicate de sodium (SIN 554) Les USA notent que l'aluminosilicate de sodium est règlementé pour un emploi dans l'alimentation en général aux USA à des niveaux s'élevant jusqu'à 550mg/kg d'aliment en tant qu'aluminium (Note 6) conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF). Toutefois, les USA n'ont pas de données sur les limites maximales d'utilisation numériques de cet additif dans des catégories spécifiques d'aliments.

Emploi des additifs alimentaires dans les pâtes dans les catégories d'aliments 08.3.3., 09.2.2. et 09.2.4.3:

Les États-Unis notent que la recommandation 5 (pour discussion ultérieure) de la première circulaire contient une disposition pour les phosphates d'aluminium sodique (SIN 541(i), (ii) dans la catégorie d'aliments 06.6. (Pâtes à frire (par exemple, pour panure et enrobage de poisson de volaille), mais comprend également des dispositions pour les catégories d'aliments 08.3.3 (Viande, volaille et gibier compris, congelée), 09.2.2. (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et 09.2.4.3 (Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) pour lesquelles une justification est donnée pour l'emploi des phosphates d'aluminium sodique en tant qu'agents levants dans la portion en pâte à frire de ces aliments; Les États-Unis sont d'avis que l'emploi des additifs dans la portion en pâte à frire des aliments est le mieux saisi dans la catégorie d'aliments 06.6 (Pâtes à frire (par exemple, pour chapelure ou enrobage de poisson ou volaille à frire) plutôt que dans la catégorie d'aliments pour le produit en pâte à frire fini qui pourrait inclure une note restreignant l'emploi de l'additif à la portion en pâte à frire uniquement (c'est-à-dire la Note 41 ("Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement")). À cet égard, les États-Unis soutiennent la disposition pour l'emploi des phosphates d'aluminium sodique dans la catégorie d'aliments 06.6. (Pâtes à frire (par exemple, pour panure et enrobage de poisson de volaille) à une limite maximale de 1600mg/kg en tant qu'aluminium (Note 6) et recommandent que l'activité sur les dispositions dans les catégories d'aliments 08.3.3. (Viande, volaille et gibier compris, congelée), 09.2.2. (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et 09.2.4.3. (Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) soit interrompue.

Les États-Unis notent en outre que les sections relatives aux additifs alimentaires de certaines normes de produits répertorient des additifs spécifiques pour un emploi dans la panure ou l'enrobage en pâte à frire de l'aliment, par exemple, la *Norme Codex pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989)*. Selon les USA, l'intégration des dispositions relatives à l'additif alimentaire répertoriées dans les normes de produits pour un emploi dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire ne fait pas partie du mandat de ce groupe de travail électronique, et devrait plutôt être adressée au Comité du Codex sur les additifs alimentaires en tant que partie des normes de produits dans la NGAA.

Association européenne des producteurs de sel (EuSalt):

Pour l'emploi d'Aluminosilicate de sodium (SIN 554) dans la catégorie d'aliments 12/1/1 (sel): Après des consultations d'experts techniques sur les différentes unités de référence que nous avons utilisées dans la présentation des observations Eusalt et en se conformant aux décisions de la quarante-quatrième réunion du CCFA à savoir d'uniquement reporter les limites maximales numériques sur la base " en tant qu'aluminium", EuSalt a examiné de nouveau les introductions antérieures et propose d'avoir un niveau établi à 1000 mg/kg en tant qu'Al dans le sel en que limite maximale. Cette limite est fondée sur les exigences technologiques requises pour l'utilisation de E554 dans le salage de la croûte de fromages spécifiques" à pâte molle ". Ces fromages doux possèdent le développement d'une croûte et réclament une diffusion homogène du sel sur cette croûte. Grâce à cette diffusion homogène, cela accomplira une formation égale de cette croûte. Afin d'obtenir un épandage égal, le sel ultrafin utilisé dans le traitement du

fromage requiert E554 en tant qu'agent anti-agglomérant. Il n'existe pas encore d'alternatives disponibles qui fournissent des propriétés techniques similaires. En prenant en considération les problèmes de santé ainsi que les observations des délégations, nous confirmons notre objectif d'adhérer à la norme d'innocuité la plus élevée. À cet égard, nous fournissons des illustrations d'ingestion du sel qui sont en accord avec celles fournies dans les observations de l'IDF. Toutefois, puisque cela concerne des fromages spécifiques, les niveaux fournis sont des surestimations de la consommation réelle à travers ce sel. Le sel contenant E554 est uniquement utilisé pour cet emploi local sur le fromage. Le niveau de E554 dans le sel est inférieur à 1 pour cent (donc inférieur à 10.000mg/kg de sel). Cela signifie une dose de 1000mg/kg Al dans le sel. En prenant en considération un salage du fromage à une dose maximale de 2 pour cent dans le fromage, cela conduit à un emploi de 200mg/kg E554 dans le fromage, donc un niveau d'AL de maximum 20mg/kg de fromage, de sorte qu'il ne contribuerait pas à une consommation majeure dans la consommation totale et pourrait restreindre les inquiétudes relatives à l'innocuité.

Institut international de l'Aluminium (IIA)

Nous proposons, comme l'ont fait d'autres, que partout où les niveaux de l'aluminium dans les additifs alimentaires ne sont pas prévus pour contribuer de façon importante à l'ingestion totale d'aluminium, l'emploi de l'additif en question soit accepté.

Association Internationale du Chewing-gum (ICGA)

Nous souscrivons entièrement à votre proposition initiale d'adopter une limite maximale de 100 mg/kg pour chaque SIN 554, 556 et 559 dans la catégorie d'aliments 5.3. Chewing-gum, exprimée en tant qu'Aluminium et seul ou en combinaison. Nous suggérons en outre que ce groupe de travail électronique considère comme approprié de recommander que ces trois dispositions soient proposées pour avancement à l'étape 5/8 par la prochaine session du quarante-cinquième CCFA avec l'ajout des notes 6 ("En tant qu'aluminium") et 174 ("Seul ou en combinaison: l'aluminosilicate de sodium (SIN 554), l'aluminosilicate de calcium (SIN 556) et le silicate d'aluminium (SIN 559)"). En effet, ces dispositions devraient remplacer les niveaux de longue date de BPF qui ont été approuvés et en vigueur dans le tableau 3 (et par conséquent autorisés dans le chewing-gum) de 1995 à 2011 par la Communauté du Codex.

Ainsi que cela a été indiqué dans la section Contexte du premier document circulaire envoyé au présent groupe de travail électronique, la quarante-troisième session du Comité du CCFA (mars 2011) est convenue de demander aux membres et aux observateurs Codex de fournir des observations sur les valeurs numériques exprimées sur une base d'aluminium par le biais d'un groupe de travail électronique dirigé par le Brésil pour toutes les dispositions révoquées (c'est-à-dire celles qui étaient incluses dans le projet de la NGAA à l'époque mais également toutes celles qui étaient couvertes par le niveau d'emploi des BPF comme cela a été répertorié précédemment dans le tableau 3 de la NGAA adoptée.) Dans ce contexte, l'ICGA a fourni des observations techniques complètes, qui ont été reportées dans CX/FA 12/44/10 et présentées lors de la quarante-quatrième session du CCFA (Mars 2012). Les anciennes observations d'ICGA ont été reportées à la fin de ce premier document circulaire sous la *Recommandation 6* à une exception: ces niveaux d'emploi ne sont pas "*de nouveaux emplois proposés*" comme cela est proposé par l'ICGA *per se*. Ces niveaux d'emploi correspondent plutôt à un résumé des limites maximales d'utilisation reportées par les membres de l'ICGA à nous pour des produits dans le commerce international. Par conséquent, elles peuvent être considérées comme les anciens "niveaux BPF", lorsque ces trois additifs alimentaires étaient dûment inclus dans le tableau 3 adopté de la NGAA publiée et par conséquent étaient dûment autorisés à ces niveaux de BPF dans le chewing-gum de 1995 à 2011 par la communauté du Codex.

Conseil international pour les additifs alimentaires (IFAC):

Comme observation générale, nous soulignons l'importance d'établir des limites maximales pour les additifs contenant de l'aluminium à des niveaux au-dessus du niveau minimal requis pour l'ingrédient utilisé effectivement afin d'accomplir un effet technique désiré. Nous conseillons vivement au groupe de travail électronique de rejeter la suggestion que l'emploi ou même le fait de débiter avec le niveau "le plus bas" proposé constitue une option envisageable. Ce type d'approche n'a pas de base scientifique et assurera que beaucoup de limites maximales soient établies en-dessous des seuils qui autorisent ces substances à être utilisées effectivement. Nous réitérons notre foi à savoir que toutes les limites maximales devraient avoir une base scientifique et encourageons le groupe de travail électronique à examiner toutes les perspectives partagées par les membres du groupe de travail électronique sur les limites maximales.

Fédération internationale des produits laitiers (IDF):

Bien qu' IDF soutienne normalement les dispositions relatives aux additifs alimentaires qui ont été inclus et sont technologiquement justifiés dans les normes de produits laitiers du Codex correspondantes (par exemple l'emploi des additifs alimentaires contenant de l'aluminium qui agissent en tant qu'agents anti-agglomérants), dans ce cas nous ne nous opposerions pas au retrait des dispositions pour ces additifs dans

les diverses catégories alimentaires relatives aux produits laitiers à la lumière des efforts pour réduire leurs niveaux d'emploi.

Dans la plupart des circonstances, la disponibilité d'additifs alimentaires alternatifs avec des fonctions similaires devraient être adéquate dans ces circonstances (par exemple les autres silicates et d'autres agents anti-agglomérants ainsi que les ingrédients autorisés). En effet, nous aimerions souligner que l'industrie laitière a tendance à remplacer ces additifs alimentaires par d'autres alternatives de manière volontaire dans les années récentes.

Il existe un emploi particulier pour lequel nous requérons la rétention de l'emploi d'un de ces additifs toutefois ; c'est dans le cas de l'exigence pour et l'emploi de **SIN 554 (aluminosilicates)** dans le **sel** (FC 12.1.1) utilisé dans le salage sec de certaines variétés de fromage.

Justification technologique:

Dans ce cas, **SIN 554** est utilisé pour améliorer le flux du sel très fin utilisé dans certaines machines de salage afin d'autoriser sa distribution homogène sur le fromage. Il n'existe pas de substitut disponible identifié à ce jour. La limite maximale de SIN 554 dans le fromage concerné a été estimée à **23 mg/kg** (basé sur 20000mg/kg du composé, par exemple 1140 mg d'aluminium dans le sel, avec un niveau de sel total de 2 pour cent dans le fromage). Cette unique exigence pour l'emploi d'un des additifs contenant de l'aluminium dans uniquement un nombre limité de variétés de fromage (celles qui sont salées à sec, là où les machines à salage sont utilisées) ne devrait pas contribuer à une quantité importante à la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP) d'aluminium.

Nous réalisons que la présence de SIN 554 dans le fromage issue de cet emploi est probablement due à son utilisation en tant qu'auxiliaire technologique plutôt qu'à son emploi en tant qu'additif alimentaire puisqu'il n'a pas de fonction technologique ultérieure sur/dans le fromage lui-même; alternativement sa présence serait couverte par le principe de report si son emploi est autorisé dans le sel utilisé à cette fin.

Donc nous soutenons son emploi dans le sel pour cet objectif. Nous notons à partir du document du groupe de travail électronique que l'EUSalt affirme qu'un niveau de < 30,000 mg/kg, exprimé en tant que composé, est requis dans le sel et en utilisant les facteurs de conversion dans le document, ceci serait équivalent à une **limite maximale de 1710 mg/kg en tant qu'Al**. Nous pourrions soutenir ce niveau si les fournisseurs croient qu'il est nécessaire à la fonction technologique exposée ci-dessus.

Annexe 2 : propositions relatives à des dispositions spécifiques pour les additifs contenant de l'aluminium**SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE (SIN 523)****Recommandation 1 - Sulfate d'aluminium ammonique (SIN 523)**

Le groupe de travail électronique recommande que la 45^{ème} session du CCFA **interrompe** les dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire pour le sulfate d'aluminium ammonique dans la NGAA.

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Observations
06.2	Farines et amidons (y compris farine de soja)	100 mg/kg	6	3	UE, Japon, Pays-Bas, Espagne, Singapour: Soutient l'interruption
07.1.2	Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)	10000 mg/kg	29 ¹⁰	3	<p>UE: Interrompt.</p> <p>Japon: Soutient l'adoption à 500 mg/kg avec la note 6. Le sulfate d'aluminium ammonique agit en tant qu'agent levant en réagissant à l'hydrogénocarbonate de sodium et en générant du dioxyde de carbone pour gonfler les crackers et les cônes de glace. L'industrie indique que le sulfate d'aluminium ammonique agit lentement et continue à agir durant le processus de chauffe. Aucun autre agent levant ne peut réaliser de tels effets.</p> <p>Pays-Bas: Interrompent: l'emploi dans l'alimentation de base peut résulter en un apport supérieur à la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP)</p> <p>Singapour: Semble être utilisé en tant qu'acide dans un système levant. Des alternatives telles que le tartrate de potassium et le glucono delta-lactone peuvent servir le même objectif. Si des alternatives sont disponibles, la disposition devrait être interrompue.</p> <p>Espagne: Interrompt- différents agents levants autorisés dans cette catégorie. Il ne serait pas approprié d'ajouter une catégorie fonctionnelle à ce produit donné selon la recommandation du JECFA.</p> <p>Thaïlande: Interrompt: en utilisant des données d'emploi de consommation nationales, nous avons constaté que la dose d'ingestion pour les jeunes enfants (3-6 ans) excéderait vraisemblablement la DHTP (116-205% DHTP) issue de la consommation de ces produits.</p>
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaire (tels que bagels, pita, muffins anglais)	10000 mg/kg	29	3	<p>UE: Interrompt.</p> <p>Japon: Soutient l'adoption à 500 mg/kg avec la note 6. Le sulfate d'aluminium ammonique agit en tant qu'agent levant en réagissant à l'hydrogénocarbonate de sodium et en générant du dioxyde de carbone pour gonfler la pâte des biscuits. L'industrie rapporte que le sulfate d'aluminium ammonique agit lentement et continue à agir durant le processus de chauffe. Aucun autre agent levant ne peut réaliser de tels effets.</p> <p>Pays-Bas: Interrompent: un emploi dans l'alimentation de base peut résulter en un apport supérieur à la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP)</p> <p>Singapour: Semble être utilisé en tant qu'acide dans un système levant. Des alternatives telles que le tartrate de potassium et le glucono delta-lactone peuvent servir le même objectif. Si des alternatives sont disponibles, la disposition devrait être interrompue.</p> <p>Espagne: Interrompt, différents agents levants autorisés dans cette catégorie. Il ne serait pas approprié d'ajouter une catégorie fonctionnelle à ce produit.</p>
07.1.4	Produits apparentés au pain, y compris farces à	100 mg/kg	6.29:	3	UE, Japon, Pays-Bas, Singapour, Espagne, Thaïlande: Soutiennent l'interruption

¹⁰ **Note 29** Base de calcul non spécifiée

Recommandation 1 - Sulfate d'aluminium ammonique (SIN 523)					
Le groupe de travail électronique recommande que la 45 ^{ème} session du CCFA <u>interrompe</u> les dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire pour le sulfate d'aluminium ammonique dans la NGAA.					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Observations
	base de pain et chapelures				
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	100 mg/kg	6.29	3	UE, Japon, Pays-Bas, Singapour, Espagne, Thaïlande: Soutiennent l'interruption
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	6	3	UE, Japon, Pays-Bas, Singapour, Espagne, Thaïlande: Soutiennent l'interruption
09.3	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	100 mg/kg	6	3	UE, Japon, Pays-Bas, Singapour, Espagne, Thaïlande: Soutiennent l'interruption
15.1	Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines, tubercules, légumes secs et légumineuses)	500 mg/kg	6	3	UE, Espagne, Thaïlande: Soutiennent l'interruption Japon: Retire la proposition précédente, l'industrie indique qu'il n'existe pas de raisons entérinées.

Recommandation 2 - Sulfate d'aluminium ammonique (SIN 523)					
Le groupe de travail électronique recommande que la 45 ^{ème} session du CCFA <u>adopte</u> les dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire pour le sulfate d'aluminium ammonique dans la NGAA.					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Observations
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines.	500 mg/kg 520 mg/kg	6 ¹¹ , Nouvelle note: "A l'exception de l'emploi dans le périlla en saumure à 780mg/kg"	3	Brésil: Suggère une nouvelle note: " pour les aubergines et le périlla en saumure uniquement". Notez que les autres produits dans cette catégorie d'aliments correspondent aux normes de produits qui n'autorisent pas l'emploi de cet additif. UE: niveau d'emploi excessif-pour les enfants la consommation de seulement 5.5 g/d ou 38 g/w conduirait à la DHTP. Japon: Le sulfate d'aluminium ammonique est utilisé pour conserver la couleur. L'industrie rapporte que d'autres agents de rétention de la couleur n'agissent pas suffisamment étant donné que la couleur naturel du légume se perd durant la transformation. L'industrie cherche un substitut aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium. Toutefois, actuellement, l'effet désiré ne peut pas être obtenu par l'emploi d'autres additifs alimentaires. Notez que le sulfate d'aluminium

¹¹ **Note 6** en tant qu'aluminium

Recommandation 2 - Sulfate d'aluminium ammonique (SIN 523)					
Le groupe de travail électronique recommande que la 45 ^{ème} session du CCFA <u>adopte</u> les dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire pour le sulfate d'aluminium ammonique dans la NGAA.					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Observations
					ammonique est utilisé non seulement dans les aubergines et le périlla en saumure mais également dans d'autres types de produits catégorisés dans la catégorie d'aliments 4.2.2.3. Espagne: Est-ce que d'autres agents de rétention de la couleur peuvent être utilisés? Soutient la nouvelle note suggérée par le Brésil.
06.4.1.	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	470 mg/kg <u>300 mg/kg</u>	6 <u>Nouvelle note: "Pour emploi dans les nouilles d'amidon uniquement"</u>	3	UE: - alimentation de base pour certains consommateurs-pour les enfants la consommation de seulement 14 g/d ou 100 g/w conduirait à la DHTP. Est-ce que les produits en question ont été commercialisés internationalement (doivent-ils être inclus au Codex?) Si oui, cela peut être restreint à " <i>kuzukiri et harusame uniquement</i> " Japon: Le sulfate d'aluminium ammonique agit en tant qu'agent raffermissant. Il réagit aux protéines dans les farines et améliore la texture dure des nouilles, leur permettant de conserver leur forme durant le processus d'ébullition. L'utilisation de l'additif alimentaire dans cette catégorie est limitée aux nouilles d'amidon japonaises traditionnelles telles que " <i>kuzukiri</i> " et " <i>harusame</i> " uniquement. Selon l'industrie, ils ont cherché un substitut aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium. Toutefois, l'effet désiré ne peut pas être obtenu par l'emploi d'autres additifs alimentaires. Pays-Bas: Examen de nouveau la limite maximale d'utilisation. Cette limite maximale d'utilisation pourrait contribuer de façon importante à l'exposition totale à l'aluminium. Une consommation de 100 g/semaine par un enfant et de 400 g/semaine par un adulte conduirait à la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP). Espagne: souscrit à la proposition Thaïlande: Soutient la proposition avec la nouvelle note.
07.1.5	Pains et petits pains au lait à la vapeur	40000 mg/kg <u>40 mg/kg</u>	29.6 <u>Nouvelle note: "Pour utilisation en tant qu'agent levant"</u>	3	UE: interrompt-agents levants alternatifs disponibles Japon: Le sulfate d'aluminium ammonique agit en tant qu'agent levant. Il réagit à l'hydrogencarbonate de sodium (NAHCO) et génère du dioxyde de carbone pour gonfler le pain à la vapeur. Le sulfate d'aluminium ammonique agit lentement et ses effets se maintiennent longtemps ce qui contribue à la douceur et au volume des produits. L'industrie cherche un substitut aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium. Toutefois, actuellement, l'effet désiré ne peut pas être obtenu par l'emploi d'autres additifs alimentaires. Singapour: semble être utilisé en tant qu'acide dans un système levant. Des alternatives telles que le tartrate de potassium et le glucono delta-lactone peuvent servir le même objectif. Si des alternatives sont disponibles, la disposition devrait être interrompue. Espagne: Interrompt, différents agents levants autorisés dans cette catégorie. Des informations sur l'emploi devraient être fournies. Thaïlande: Soutient l'adoption avec la note.
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	40000 mg/kg <u>40 mg/kg</u>	29.6 <u>Nouvelle note: "Pour utilisation en tant</u>	3	UE: interrompt-agents levants alternatifs disponibles Japon: Le sulfate d'aluminium ammonique agit en tant qu'agent levant. Il réagit à l'hydrogencarbonate de sodium (NAHCO) et génère du dioxyde de carbone pour gonfler le pain à la vapeur. Le sulfate d'aluminium ammonique agit lentement et ses effets se maintiennent longtemps ce qui contribue à la douceur et au volume des produits. L'industrie cherche un substitut aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium. Toutefois, actuellement, l'effet désiré

Recommandation 2 - Sulfate d'aluminium ammonique (SIN 523)					
Le groupe de travail électronique recommande que la 45 ^{ème} session du CCFA <u>adopte</u> les dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire pour le sulfate d'aluminium ammonique dans la NGAA.					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Observations
			<u>qu'agent levant dans les mélanges pour pains et petits pains au lait à la vapeur correspondants à la catégorie d'aliments 07.1.5".</u>		ne peut pas être obtenu par l'emploi d'autres additifs alimentaires. Singapour: semble être utilisé en tant qu'acide dans un système levant. Des alternatives telles que le tartrate de potassium et le glucono delta-lactone peuvent servir le même objectif. Si des alternatives sont disponibles, la disposition devrait être interrompue. Espagne: Interrompt, différents agents levants autorisés dans cette catégorie. L'emploi d'informations devrait être fourni.
09.2.4: 09.2.4.2	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits y compris mollusques, crustacés et échinodermes <u>mollusques, crustacés et échinodermes cuits</u>	200 mg/kg 200 mg/kg	6 6	Adopté-2004	Recommande la révision de la disposition actuellement adoptée dans 09.2.4 à la sous-catégorie 09.2.4.2. Brésil: s'interroge sur le besoin technologique dans la catégorie d'aliments 09.2.4. Recommande l'addition de la note " Pour emploi dans le tsukudani uniquement" pour la catégorie d'aliments 09.2.4. UE: Révoque la disposition dans 09.2.4. Il devrait être expliqué pourquoi d'autres alternatives ne sont pas appropriées. Japon: Modifie la disposition dans 09.2.4 pour uniquement couvrir la sous-catégorie 9.2.4.2 "Mollusques et crustacés et échinodermes cuits" à une limite maximale d'utilisation de 200 mg/kg en tant qu'Al (Note 6). Justification: Le sulfate d'aluminium ammonique est utilisé en tant qu'affermissant dans les mollusques bouillies et le tsukudani pour conserver la fermeté durant la transformation. Le Japon ne soutient pas l'emploi de la note "pour utilisation dans le poulpe bouilli et le tsukudani uniquement" pour la disposition dans la catégorie d'aliments 09.2.4.2 parce que, comme cela est indiqué par l'industrie, le sulfate d'aluminium ammonique est utilisé pas uniquement dans le poulpe bouilli et le tsukudani, mais également dans d'autres types de produits faits de matières brutes répertoriés dans la catégorie d'aliments 9.2.4.2. Espagne: Souscrit à l'inclusion de la nouvelle note: " Pour utilisation dans les mollusques bouillies et le tsukudani uniquement" pour la disposition dans la catégorie d'aliments 09.2.4. Restreint à la catégorie d'aliments 09.2.4.2 si cela est technologiquement justifié. Thaïlande: Révoque la disposition dans 09.2.4. On a constaté que l'ingestion des jeunes enfants (3-6 ans) excèdera vraisemblablement la dose hebdomadaire tolérable provisoire (106-141% DHTP).

Recommandation 4 - Sulfate d'aluminium ammonique (SIN 523)

Le groupe de travail électronique recommande que la 45^{ème} session du CCFA **distribue pour observations à l'étape 3** les dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire pour le sulfate d'aluminium ammonique dans la NGAA.

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Observations
06.4.2.	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	300 mg/kg	<u>Nouvelle note:</u> "Pour une utilisation dans les nouilles en amidon traditionnelles japonaises, telles que Kuzukiri et Harusame uniquement."		UE: ne soutient pas- aliment de base; ces produits sont-ils commercialisés internationalement? La disposition dans le Codex est-elle nécessaire? Japon: Soutient 300 mg/kg en tant qu'Al avec la nouvelle note, "Pour utilisation dans les nouilles en amidon japonaises traditionnelles comme le Kuzukiri" et le "Harusame" uniquement." L'industrie a reporté que le sulfate d'aluminium ammonique agit en en tant qu'affermissant pour faire des nouilles en amidon fermes et pour conserver leur forme durant le processus d'ébullition. Selon l'industrie, ils ont cherché un substitut aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium. Toutefois, l'effet désiré ne peut pas être obtenu par l'emploi d'autres additifs alimentaires. Pays-Bas: Une consommation de 100 g/semaine par un enfant et de 400 g/semaine par un adulte qui remplit la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP). Singapour: Ne soutient pas - les nouilles à base d'amidon (par exemple le riz vermicelle ou la fève vermicelle) sont des aliments de base dans le régime asiatique. En conséquence, l'emploi de SIN 523 à un niveau de 300 mg/kg (en tant qu'Al) peut conduire à une exposition diététique à l'aluminium qui est au-dessus de la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP). Thaïlande: Interrompt l'activité.
06.6	Pâtes à frire (par exemple, pour chapelure et enrobage de poisson ou volaille)	160 mg/kg	6, Nouvelle note "Pour une utilisation dans la tempoura et des produits frits uniquement"		UE: Interrompt l'activité. S'oppose à toute nouvelle proposition sur l'aluminium tandis que la DHTP est déjà excédée et le JECFA recommande de restreindre les conditions de son emploi; le besoin technologique est questionné) Japon: Soutient 160 mg/kg avec la nouvelle note. Comme cela a été indiqué par l'industrie, le sulfate d'aluminium ammonique agit lentement et ses effets se maintiennent longtemps ce qui contribue au croustillant de la pâte à frire. L'industrie a cherché un substitut aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium. Toutefois, actuellement, l'effet désiré ne peut pas être obtenu par l'emploi d'autres additifs alimentaires.
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par exemple, gâteaux, crêpes)	980 mg/kg	6		UE: Interrompt l'activité- limite maximale excessive- inquiétudes relatives à l'ingestion Japon: Comme cela a été indiqué par l'industrie, le sulfate d'aluminium ammonique agit lentement et ses effets se maintiennent longtemps ce qui contribue au croustillant de la pâte à frire. L'industrie cherche un substitut aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium. Toutefois, actuellement, l'effet désiré ne peut pas être obtenu par l'emploi d'autres additifs alimentaires. Pays-Bas: inquiétudes relatives à la sécurité suite à l'ingestion élevée dans l'alimentation de base. Une consommation de 31 g/semaine par un enfant et de 122 g/semaine par un adulte remplirait la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP). Singapour: existent-ils des additifs appropriés, ne contenant pas d'Al qui serviraient l'emploi destiné? Si cela en est le cas, interrompre le travail. Espagne: interrompt l'activité, consommation large, plusieurs autres agents levants autorisés dans cette catégorie d'aliments, ne devrait pas ajouter de fonction technologique à l'additif.
09.1.2	mollusques, crustacés et échinodermes frais	500 mg/kg	6 Nouvelle note " Pour utilisation dans les		Japon: Classe fonctionnelle: Agent raffermissant. Justification: 1/Pour conserver les tissus fermes par la dénaturation protéique des oursins verts 2° pour conserver les tissus frais par l'inhibition de microorganisme croissant. 3/ Aucune norme Codex n'existe pour les oursins verts. Nous pensons que l'emploi du sulfate d'aluminium ammonique devrait être autorisé. Voir notre justification ci-dessus.

Recommandation 4 - Sulfate d'aluminium ammonique (SIN 523)					
Le groupe de travail électronique recommande que la 45 ^{ème} session du CCFA distribue pour observations à l'étape 3 les dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire pour le sulfate d'aluminium ammonique dans la NGAA.					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Observations
			oursins verts uniquement"		Espagne: des affermissants dans cette catégorie d'aliments pourraient induire le consommateur en erreur, limiter l'emploi dans les oursins verts uniquement.
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	600 mg/kg	6 Nouvelle note: "Pour emploi dans les méduses salées uniquement"		UE: On s'interroge sur le besoin technologique Japon: Utilisé dans la méduse salée en tant qu'agent affermissant pour conserver la fermeté, aucune norme Codex ne couvre cet emploi. Espagne: Soutient avec la nouvelle note pour un emploi dans les méduses salées uniquement.
12.4	Moutardes	720 mg/kg	6		Japon: Le sulfate d'aluminium ammonique est utilisé pour conserver la moutarde épicée en ajustant le PH. Comme cela a été indiqué par l'industrie, si d'autres régulateurs d'acidité sont utilisés pour le substitut du sulfate d'aluminium ammonique, ils rendent la moutarde aigre. Toutefois, les consommateurs préfèrent la moutarde épicée à la moutarde aigre. L'industrie cherche un substitut aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium. Toutefois, actuellement, l'effet désiré ne peut pas être obtenu par l'emploi d'autres additifs alimentaires. Espagne: Interrompt l'activité, n'ajoute pas de catégorie fonctionnelle à l'additif, différents régulateurs d'acidité dans le tableau 3 pourraient être utilisés à la place.

Recommandation 5 - Sulfate d'aluminium ammonique (SIN 523)					
Le groupe de travail électronique recommande que la 45 ^{ème} session du CCFA interrompe l'activité sur les dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire pour le sulfate d'aluminium ammonique dans la NGAA.					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Observations
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par exemple, fourrés aux fruits ou à la crème)	96 mg/kg	6		Japon: Rejette la proposition Pays-Bas, Singapour, l'Espagne: arrêtent l'activité.
07.2.2.	Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins, etc.)	<u>170</u> mg/kg	<u>6</u>		Japon: Rejette la proposition Pays-Bas, Singapour, l'Espagne: arrêtent l'activité.

PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE (ACIDIQUE ET BASIQUE) (SIN, 541 (i), (ii))¹²**Recommandation 1: Phosphates d'aluminium sodique (acide et basique) (SIN, 541 (i), (ii))**

Le groupe de travail électronique recommande que la 45^{ème} session du CCFA **interrompe** les dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire pour les phosphates aluminosodique dans la NGAA.

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Observations
01.6.1.	Fromages non affinés	670 mg/kg	6	3	Brésil, UE, Pays-Bas, Espagne, CEFIC, IFAC: interrompent
08.3.3.	Viande, volaille et gibier compris, congelée	360 mg/kg	6	3	L'UE, les Pays-Bas, l'Espagne soutiennent l'interruption. Singapour: Interrompt- l'emploi dans les pâtes est saisi dans la catégorie d'aliments 06.6. IFAC: nécessaire dans cette catégorie en tant qu'agent levant pour la portion enrobée de pâte à frire du produit. Son emploi est critique pour beaucoup des aliments, y compris les bâtonnets de poulet et les croquettes de poulet. Le phosphate d'aluminium sodique est déjà autorisé dans la catégorie 6.6, Pâtes à frire, donc pour être transparent et en accord avec les catégories d'aliments, nous recommandons son autorisation pour emploi dans cette catégorie à 470 mg/kg en tant qu'Al. Si le groupe de travail électronique décidait de répertorier le phosphate d'aluminium sodique dans cette catégorie pour couvrir la portion enrobée de pâte à frire du produit, nous recommandons qu'une note soit ajoutée à cette catégorie, renvoyant les lecteurs à la catégorie 6.6. Pâtes à frire dans laquelle il serait aussi utilisé pour emploi dans cette catégorie.
09.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	190 mg/kg	6 & 41 ¹³	6	L'UE, les Pays-Bas, l'Espagne soutiennent l'interruption. Mexique: 10,000 mg/kg en tant qu'Al Singapour: Interrompt- l'emploi dans les pâtes est saisi dans la catégorie d'aliments 06.6. CEFIC – SIN 541i comme le SALP est autorisé pour un emploi dans les pâtes à frire (catégorie d'aliments 06.6), l'emploi devrait également être autorisé dans la catégorie d'aliments 09.2.2. IFAC: nécessaire dans cette catégorie en tant qu'agent levant pour la portion enrobée de pâte à frire du produit. Son emploi est critique pour beaucoup des aliments, y compris les bâtonnets de poulet et les croquettes de poulet. Le phosphate d'aluminium sodique est déjà autorisé dans la catégorie 6.6, Pâtes à frire, donc pour être transparent et en accord avec les catégories d'aliments, nous recommandons son autorisation pour emploi dans cette catégorie à 470 mg/kg en tant qu'Al. Si le groupe de travail électronique décidait de répertorier le phosphate d'aluminium sodique dans cette catégorie pour couvrir la portion enrobée de pâte à frire du produit, nous recommandons qu'une note soit ajoutée à cette catégorie, renvoyant les lecteurs à la catégorie 6.6. Pâtes à frire dans laquelle il serait aussi utilisé pour emploi dans cette catégorie.
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	600 mg/kg	6	3	L'UE, les Pays-Bas, l'Espagne soutiennent l'interruption. Singapour: Interrompt- l'emploi dans les pâtes est saisi dans FC06.6. IFAC (ISIN 541i) le phosphate d'aluminium sodique est nécessaire dans cette catégorie en tant qu'agent levant pour la portion enrobée de pâte à frire du produit. Son emploi est critique pour beaucoup des aliments dans cette catégorie. Le phosphate d'aluminium sodique est déjà autorisé dans la catégorie 6.6, Pâtes à frire, donc pour être transparent et en accord avec les catégories d'aliments, nous recommandons son autorisation pour emploi dans cette catégorie à 470 mg/kg en

¹² Une disposition pour la catégorie d'aliments 16.0 (aliments préparés) a été débattue dans le groupe de travail électronique et recommandée pour interruption. Toutefois, au sujet d'une révision ultérieure, il a été constaté que cette disposition avait déjà été interrompue lors de la quarante-quatrième session du CCFA (REP12FA, par. 112. Par conséquent, une disposition pour l'emploi des phosphates aluminosodique dans la catégorie d'aliments 16.0 a été incluse dans ce document.

¹³ **Note 41** Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement

Recommandation 1: Phosphates d'aluminium sodique (acidique et basique) (SIN, 541 (i), (ii))

Le groupe de travail électronique recommande que la 45^{ème} session du CCFA **interrompe** les dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire pour les phosphates aluminosodique dans la NGAA.

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Observations
					tant qu'Al.)
12.6.3.	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	2000 mg/kg	6 & 127 ¹⁴	6	UE ne soutient pas - aucune justification persuasive fournie – on devrait expliquer pourquoi d'autres émulsifiants et stabilisateurs ne peuvent pas accomplir l'effet désiré IFAC: 120 mg/kg en tant qu'Al SIN 541ii est utilisé en tant qu'émulsifiant et stabilisant, en particulier pour les sauces au fromage.

Recommandation 2: Phosphates d'aluminium sodique (acidique et basique) (SIN, 541 (i), (ii))

Le groupe de travail électronique recommande que la 45^{ème} session du CCFA **adopte** les dispositions relatives suivantes à l'additif alimentaire pour les phosphates aluminosodique dans la NGAA.

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Observations
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	2000 mg/kg 900 mg/kg	6	6	Brésil- la limite maximale de 1000 mg/kg en tant qu'Al pour le SIN 541i reportée par l'industrie alimentaire en tant qu'agent levant nécessaire en association avec le bicarbonate de sodium dans la pâte pour obtenir l'effet désiré dans les produits finaux. Canada: limite maximale de 2340 mg/kg pour SIN 541i reportée par l'industrie alimentaire. UE: S'y oppose fortement. Conformément au Préambule de la NGAA, section 1.4, l'objectif primaire poursuivi par l'établissement des limites maximales pour les additifs alimentaires est de garantir que l'ingestion d'un additif de TOUS ses emplois n'excède pas sa DJA. Le pain ainsi que les produits de boulangerie ordinaire constituent des aliments de base - pour les enfants la consommation de seulement 4,2 g/d ou 30 g/s conduirait à la DHTP. Les produits à base de céréales sont les principaux contributeurs comme cela est indiqué par le JEFCA. Mexique: Recommande 10 000 mg/kg en tant qu'Al. Pays-Bas, Espagne: inquiétudes relatives à la sécurité suite à l'ingestion élevée dans l'alimentation de base. Une consommation de 30 g/semaine par un enfant et de 120 g/semaine par un adulte remplirait la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP). Thaïlande: adopte la limite maximale de 900 mg/kg proposé par l'ICGMA puisque c'est la limite maximale la plus basse qui a une fonction technologique intentionnelle dans les produits. ICGMA: Soutient l'adoption à 900 mg/kg en tant qu'Al pour SIN 541i L'additif est utilisé en tant qu'agent levant pour aider avec la formation de la pâte/la texture dans les préparations pour pain (catégorie d'aliments 7.1.1) et la croute de pizza (catégorie d'aliments 7.1.6). par exemple.) IFAC: Adopte le niveau de 1600 mg/kg en tant qu'Al pour 541i; fonctions en tant qu'agent levant dans cette catégorie
07.2.1.	Gâteaux, biscuits et tartes (par exemple, fourrés aux fruits ou à la crème)	2000 mg/kg 190 mg/kg	6	6	Canada: 980 mg/kg en tant qu'Al pour SIN 541i reporté par l'industrie alimentaire en tant qu'agent levant. UE: s'oppose à cette permission générique – pour les enfants la consommation de seulement 4.2 g/d ou 30 g/w conduirait à une dose hebdomadaire tolérable provisoire – des alternatives

¹⁴ **Note 127** Comme servi au consommateur.

Recommandation 2: Phosphates d'aluminium sodique (acidique et basique) (SIN, 541 (i), (ii))					
Le groupe de travail électronique recommande que la 45 ^{ème} session du CCFA adopte les dispositions relatives suivantes à l'additif alimentaire pour les phosphates aluminosodiques dans la NGAA.					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Observations
					<p>couvriraient le besoin de la grande majorité des produits</p> <p>Pays-Bas, Espagne: inquiétudes relatives à la sécurité suite à l'ingestion élevée dans l'alimentation de base. Une consommation de 30 g/semaine par un enfant et de 120 g/semaine par un adulte remplirait la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP).</p> <p>Thaïlande: Soutient l'adoption de 190 mg/kg en tant qu'Al proposé par l'ICGMA puisque c'est la limite maximale la plus basse qui a une fonction technologique intentionnelle dans les produits.</p> <p>ICGMA: Soutient l'adoption à 190 mg/kg avec la note 6, les membres de l'entreprise ont considéré le remplacement possible pour SIN 541(i) - les substituts potentiels ont par conséquent prouvé clairement être inefficaces, affectant à la fois le goût (métallique), l'acceptabilité du consommateur et le profil de "cuisson" négativement.</p> <p>IFAC: Soutient l'adoption à 1000 mg/kg avec la note 6.</p>
07.2.2.	Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins, etc.)	2000 mg/kg 900 mg/kg	6	6	<p>Brésil: Soutient l'adoption à 1000 mg/kg en tant qu'Al pour SIN541i</p> <p>Canada: 980 mg/kg en tant qu'Al pour SIN 541i reporté par l'industrie alimentaire en tant qu'agent levant</p> <p>UE s'oppose – limite maximale excessive : les agents levants alternatifs couvriraient la grande majorité des produits</p> <p>Mexique: 10,000 mg/kg en tant qu'Al</p> <p>Pays-Bas, Espagne: inquiétudes relatives à la sécurité suite à l'ingestion élevée dans l'alimentation de base. Une consommation de 30 g/semaine par un enfant et de 120 g/semaine par un adulte remplirait la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP).</p> <p>Thaïlande: Adopte 900 mg/kg proposé par l'ICGMA puisque c'est la limite maximale la plus basse qui a une fonction technologique intentionnelle dans les produits.</p> <p>ICGMA: L'adoption à 900 mg/kg en tant qu'Al pour accomplir la fonction déterminée; SIN 541i est utilisé en tant qu'agent levant/de levage pour aider avec la formation de pâte/texture dans les muffins, pain doré, les brioches fourrées, les gaufres, cinnabon, crêpes et gaufrettes cuites)</p> <p>IFAC: Adopte à 1600 mg/kg en tant qu'Al pour SIN 541i pour emploi en tant qu'agent antiagglomérant.</p>
07.2.3.	Préparations pour produits de boulangerie fine (par exemple, gâteaux, crêpes)	15300 mg/kg 900 mg/kg	29.6	6	<p>Argentine: 1000 mg/kg en tant qu'Al fourni dans l'ensemble une ingestion de toutes les sources qui n'excède pas la dose hebdomadaire tolérable provisoire révisée (DHTP) – utilisée en tant qu'agent levant dans les gâteaux, les muffins, les préparations de pâtisserie fine pour accomplir la texture et le volume</p> <p>Brésil: la limite maximale de 1000 mg/kg en tant qu'Al pour le SIN 541i reporté par l'industrie alimentaire en tant qu'agent levant nécessaire en association avec le bicarbonate de sodium dans la pâte pour obtenir l'effet désiré dans les produits finaux.</p> <p>Canada: 2340 mg/kg en tant qu'Al pour SIN 541i reporté par l'industrie alimentaire en tant qu'agent levant</p> <p>UE s'oppose – limite maximale excessive : les agents levants alternatifs couvriraient la grande majorité des produits</p> <p>Pays-Bas, Espagne: inquiétudes relatives à la sécurité suite à l'ingestion élevée dans l'alimentation de base. Une consommation de 30 g/semaine par un enfant et de 120 g/semaine par</p>

Recommandation 2: Phosphates d'aluminium sodique (acidique et basique) (SIN, 541 (i), (ii))					
Le groupe de travail électronique recommande que la 45 ^{ème} session du CCFA adopte les dispositions relatives suivantes à l'additif alimentaire pour les phosphates aluminosodiques dans la NGAA.					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Observations
					un adulte remplirait la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP). Thaïlande: Adopte 900 mg/kg proposé par l'ICGMA puisque c'est la limite maximale la plus basse qui a une fonction technologique intentionnelle dans les produits. ICGMA: L'adoption à 900 mg/kg en tant qu'Al pour accomplir la fonction déterminée; SIN 541i est utilisé en tant qu'agent levant/de levage pour aider avec la formation de la pâte/la texture dans les muffins, les gâteaux, les crêpes par exemple IFAC: Adopte à 1600 mg/kg en tant qu'Al pour SIN 541i pour emploi en tant qu'agent antiagglomérant.

Recommandation 3- Phosphates d'aluminium sodique (acidique et basique) (SIN, 541 (i), (ii))					
Le groupe de travail électronique recommande que la 45 ^{ème} session du CCFA débatte plus avant des dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire pour les phosphates d'aluminosodiques dans la NGAA.					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Observations
01.6.4.	Fromages fondus	35000 mg/kg 1600 mg/kg	29.6	6	Brésil: Interrompt, des additifs alimentaires alternatifs peuvent être adéquats. UE, Espagne: interrompent- alternatives disponibles: alimentation de base; limites maximales excessives: IDF dans ses observations dans la 1ère circulaire ne désapprouve pas le retrait des dispositions relatives aux produits laitiers à l'exception de l'emploi de SIN 554 dans le sel pour le fromage sec salé. Pays-Bas: inquiétudes relatives à la sécurité suite à l'ingestion élevée dans l'alimentation de base. Une consommation de 19 g/semaine par un enfant et de 75 g/semaine par un adulte remplirait la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP). Canada: limite maximale de 1750 mg/kg pour SIN 541ii reportée par les industries alimentaires en tant qu'émulsifiant. USA: 1600 mg/kg avec la note 6 – utilisé en tant qu'agent émulsifiant dans le fromage transformé pasteurisé IFAC: Soutient 1750 mg/kg pour SIN 541ii pour un emploi en tant qu'émulsifiant et stabilisant.
06.2.1.	Farines	45000 mg/kg 1600 mg/kg	29.6 Nouvelle note: "Pour une utilisation dans la farine additionnée de levure et semoule de maïs"	6	UE: interrompt – conformément au JECFA, les produits à base de céréales et les céréales représentent 20-90% de la contribution à l'ingestion d'aluminium et SIN 541 joue un rôle important; niveau d'emploi excessif – consommateurs loyaux de farine additionnée de levure excéderaient la dose hebdomadaire tolérable provisoire plusieurs fois Pays-Bas: inquiétudes relatives à la sécurité suite à l'ingestion élevée dans l'alimentation de base. Une consommation de 19 g/semaine par un enfant et de 75 g/semaine par un adulte remplirait la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP). Espagne: Des informations sur l'ingestion de farine/ semoule de maïs additionnée de levure sont nécessaires. USA: Recommande l'adoption pour SIN 541(i) à 1750 mg/kg avec la note 6 et une nouvelle note "Pour une utilisation dans la farine additionnée de levure et semoule de maïs additionnée de

Recommandation 3- Phosphates d'aluminium sodique (acidique et basique) (SIN, 541 (i), (ii))

Le groupe de travail électronique recommande que la 45^{ème} session du CCFA **débatte plus avant** des dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire pour les phosphates d'alumino-sodique dans la NGAA.

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Observations
			<u>additionnée de levure uniquement</u>		levure uniquement" Indonésie Recommande 60 mg/kg en tant qu'aluminium, la limite maximale établie basée sur la consommation et la dose quotidienne tolérable provisoire (PTDI) de 1mg/kg pc/d; La limite maximale proposée par le Codex excède la dose hebdomadaire tolérable provisoire d'al - 7mg/kg pc/s IFAC: adopte à 1600 mg/kg – nécessaire en tant qu'agent levant dans différentes farines à ce niveau – éventuellement ajoutez la note“ pour une farine additionnée de levure et semoule de maïs additionnée de levure uniquement" CEFIC – il n'existe pas de besoin technologique dans les farines en général – uniquement pour les farines additionnée de levure, cela a un sens, mais il n'existe pas de norme officielle disponible. Par conséquent aucune discussion ultérieure n'est nécessaire.
06.6	Pâtes à frire (par exemple, pour chapelure et enrobage de poisson ou volaille)	1600 mg/kg	6	6	Brésil: Canada: limite maximale de 2340 mg/kg pour SIN 541i reportée par l'industrie alimentaire. UE: limite maximale excessive: il devrait être expliqué pourquoi d'autres agents levants ne sont pas appropriés. Indonésie Recommande 96 mg/kg en tant qu'aluminium, limite maximale établie basée sur la consommation et la dose quotidienne tolérable provisoire (PTDI) de 1mg/kg pc/d; la limite maximale proposée par le Codex excède la dose hebdomadaire tolérable provisoire d'al - 7mg/kg pc/s Pays-Bas: Examinent de nouveau la limite maximale d'utilisation. Cette limite maximale d'utilisation pourrait contribuer de façon importante à l'exposition totale à l'aluminium. Une consommation de 19 g/semaine par un enfant et de 75 g/semaine par un adulte qui remplit la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP). USA: Soutient l'adoption à 1600 mg/kg avec la note 6. CEFIC: Adopte 1000 mg/kg en tant qu'agent levant IFAC: 2% SALP (1600 mg/kg en tant qu'AL pour SIN 541(i)) dans la pâte est requise pour remplir sa fonction technologique en tant qu'agent levant

ALUMINOSILICATE DE SODIUM (SIN 554)**Recommandation 1 - Silicate alumino-sodique (SIN 554)**

Le groupe de travail électronique recommande que la 45^{ème} session du CCFA **interrompe** les dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire pour le silicate alumino-sodique dans la NGAA.

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Observations
01.4.4	Crème- Produits similaires	20 000 mg/kg	6	3	UE: interruption. Il est important de noter que l'IDF dans ses observations sur la première circulaire ne désapprouve pas le retrait de toutes les dispositions relatées aux produits laitiers; une justification technologique n'est pas fournie; la raison pour laquelle les agents anti levants ne sont pas appropriés devrait être abordée.

Recommandation 1 - Silicate aluminosodique (SIN 554)					
Le groupe de travail électronique recommande que la 45 ^{ème} session du CCFA interrompe les dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire pour le silicate aluminosodique dans la NGAA.					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Observations
					IFAC: Nécessaire pour une utilisation en tant qu'agent agglomérant à un niveau de 1140 mg/kg en tant qu'Al.
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	10000 mg/kg	6, 174 & 177 ¹⁵	3	Le Brésil, l'UE, les Pays-Bas, l'Espagne: Soutiennent l'interruption IDF: 570 mg/kg en tant qu'Al autorisé dans CODEX STAN 283 (Norme générale Codex pour le fromage) pour utilisation en tant qu'agent anti-agglomérant dans le fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches.
01.6.4	Fromages fondus	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3	L'UE, les Pays-Bas, l'Espagne: Interrompent. IFAC: Adopte 860 mg/kg en tant qu'Al pour emploi en tant qu'agent anti-agglomérant.
01.6.5	fromage, produits similaires	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3	UE: interruption. Il est important de noter que l'IDF dans ses observations sur la première circulaire ne désapprouve pas le retrait de toutes les dispositions relatives aux produits laitiers; une justification technologique n'est pas fournie; la raison pour laquelle les agents anti levants ne sont pas appropriés devrait être abordée. IFAC: Adopte à 1140 mg/kg en tant qu'Al
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, sauf fromage de lactosérum	20000 mg/kg	6	3	UE: interruption. Il est important de noter que l'IDF dans ses observations sur la première circulaire ne désapprouve pas le retrait de toutes les dispositions relatives aux produits laitiers; une justification technologique n'est pas fournie; la raison pour laquelle les agents anti levants ne sont pas appropriés devrait être abordée. IFAC: Adopte à 1140 mg/kg en tant qu'Al
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum	570 mg/kg	6 & 174:	3	(La disposition adoptée pour la catégorie d'aliments 01.8.2 est débattue dans la recommandation 3 "soumis à discussion ultérieure") L'UE, les Pays-Bas, l'Espagne: Interrompent. IFAC: Adopte à 1140 mg/kg en tant qu'Al
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	10000 mg/kg	6 & 174:	3	Le Brésil, l'UE, les Pays-Bas, l'Espagne: Interrompent. CEFS: Recommande 794 mg/kg en tant qu'Al avec l'inclusion de la note "l'amidon fourni n'est pas présent." IFAC: Adopte à 1140 mg/kg en tant qu'Al
12.1.2	Succédanés du sel	10000 mg/kg	6 & 174:	6	L'UE, les Pays-Bas, l'Espagne: interrompent IFAC: Adopte à 1140 mg/kg en tant qu'Al

Recommandation 2 - Silicate aluminosodique (SIN 554)					
Le groupe de travail électronique recommande que la 45 ^{ème} session du CCFA adopte les dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire pour le silicate aluminosodique dans la NGAA.					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Observations
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou	20000 mg/kg 60 mg/kg	6_ Nouvelle	3	UE: interruption. Il est important de noter que l'IDF dans ses observations sur la première circulaire ne désapprouve pas le retrait de toutes les dispositions relatives aux produits laitiers;

¹⁵ **Note 177** Utilisation dans le fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.

Recommandation 2 - Silicate aluminosodique (SIN 554)					
Le groupe de travail électronique recommande que la 45 ^{ème} session du CCFA adopte les dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire pour le silicate aluminosodique dans la NGAA.					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Observations
	fermentées (par exemple, lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)		note: “Pour une utilisation dans le mélange sec de chocolat chaud uniquement.”		une justification technologique n'est pas fournie; la raison pour laquelle les agents anti levants ne sont pas appropriés devrait être abordée. Pays-Bas: Cette limite maximale d'utilisation est escomptée afin de contribuer uniquement marginalement à l'exposition totale à l'aluminium. Thaïlande: interrompt ICGMA: Adopte à 57 mg/kg avec la note 6, SIN 554 - utilisé dans le mélange sec de chocolat chauds pour prévenir l'agglutination, Codex Stan 243-2003 indique les produits liquides uniquement pas les poudres. Catégorie d'aliments 01.1.2 indique à la fois les produits liquides et les poudres. IFAC: Adopte 1140 mg/kg en tant qu'Al, nécessaire pour emploi en tant qu'agent anti-agglomérant.
01.5	Lait et crème en poudre et produits similaires (nature)	40000 mg/kg 570 mg/kg	6 & 174:	3	Brésil: Interrompt. les alternatives sont disponibles. Canada: limite maximale de 860 mg/kg en tant qu'Al reportée par les industries alimentaires en tant qu'agent anti-agglomérant. UE: interruption. Il est important de noter que l'IDF dans ses observations sur la première circulaire ne désapprouve pas le retrait de toutes les dispositions relatives aux produits laitiers; une justification technologique n'est pas fournie; la raison pour laquelle les agents anti levants ne sont pas appropriés devrait être abordée. Espagne: alternatives? Thaïlande: En utilisant les données de consommation alimentaire nationale l'ingestion des jeunes enfants (3-6 ans) excédera probablement la dose hebdomadaire tolérable provisoire (1,025% DHTPI). Toutefois, beaucoup de pays ont reporté le besoin technologique d'un agent anti-agglomérant; Donc nous considérons que nous soutenons la limite maximale la plus basse (actuellement 570 mg/kg en tant qu'Al). ICGMA: 570 mg/kg sur la base de l'Al sont nécessaires pour les analogues au lait/à la crème en poudre (par exemple la poudre d'huile de soja) et des niveaux de 5000 mg/kg sur la base du composé entier sont nécessaires pour les succédanés de crème à base de produits laitiers (par ex, le lait en poudre, la crème en poudre) IDF: 570 mg/kg en tant qu'Al ainsi que cela est autorisé dans CODEX STAN 207 (Norme Codex pour les laits en poudre et la crème en poudre). IFAC: adopte un niveau de 1140 mg/kg en tant qu'Al, puisque ce niveau est nécessaire comme anti-agglomérant dans le lait en poudre et les crèmes en poudre et les produits en poudre similaires (nature).
04.2.2.2	Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	20000 mg/kg 1140 mg/kg	6	3	UE: interrompt – pas de justification claire fournie – Il devrait être indiqué clairement la raison pour laquelle les autres agents anti-agglomérants ne sont pas appropriés. Thaïlande: Adopte à 1140 mg/kg en tant qu'Al IFAC: Adopte à 1140 mg/kg en tant qu'Al pour utilisation en tant qu'agent antiagglomérant.

Recommandation 2 - Silicate alumino-sodique (SIN 554)					
Le groupe de travail électronique recommande que la 45 ^{ème} session du CCFA adopte les dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire pour le silicate alumino-sodique dans la NGAA.					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Observations
06.6	Pâtes à frire (par exemple, pour chapelure et enrobage de poisson ou volaille)	20000 mg/kg 80 mg/kg	6	3	Canada: limite maximale de 80 mg/kg en tant qu'Al recommandé par l'industrie. UE: interrompt – pas de justification claire fournie – Il devrait être indiqué clairement la raison pour laquelle les autres agents anti-agglomérants ne sont pas appropriés. Mexique: Recommande BPF IFAC: Soutient l'adoption de 80 mg/kg en tant qu'Al avec la note 6.
12.1.1	Sel	20000 mg/kg 1000 mg/kg	6 <u>Nouvelle note: "Pour utilisation dans le sel appliqué aux fromages secs salés durant le traitement uniquement".</u>	3	Canada (860 mg/kg est la limite maximale indiquée par les industries alimentaires en tant qu'agent anti-agglomérant). Basé sur les données des études de la diète totale du Canada (TDS), on ne prévoit pas que les niveaux de l'aluminium mesurés dans le sel de table contribuent de façon importante à la dose d'aluminium totale. http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/surveill/total-diet/concentration/index-eng.php Basé sur les rapports d'industrie, l'aluminosilicate de sodium pourrait être utilisé nécessairement dans le sel de table au détail. UE (pour des raisons de sécurité, l'UE recommande d'interrompre l'activité sur cet aliment de base qui est consommé sur une base quotidienne; sur la base de la limite maximale de 1.15 mg/g sel et un adulte de 60kg atteint la DJA en consommant 7g sel/jour; par conséquent, il existe une exposition importante de l'aluminium qui peut provenir du sel également) Espagne: Souscrit, les niveaux dans le produit final semble moins important EuSalt – 1,000 mg/kg en tant qu'AL dans le sel pour un emploi dans le salage de la croûte du fromage spécifique "à pâte molle". En prenant en considération un salage du fromage à une dose maximale de 2% dans le fromage, cela conduit à un emploi de 200mg/kg E554 dans le fromage, donc un niveau AL de maximum 20mg/kg de fromage, de sorte qu'il ne contribuerait pas à une consommation majeure dans la consommation totale et restreint les inquiétudes relatives à l'innocuité. IDF: 1710 mg/kg en tant qu'Al (1140 mg/kg dans les résultats de sel dans 23 mg/kg dans le fromage) – utilisé dans certaines machines de salage pour améliorer le flux de sel très fin pour autoriser sa distribution homogène sur le fromage qui est salés sec. Cet emploi ne devrait pas contribuer à la DHTP d'aluminium. Il n'existe pas de substitut identifié disponible. IFAC: adopte à 860 mg/kg
12.2.2	Assaisonnements et condiments	30000 mg/kg 875 mg/kg	6 & 174	3	Brésil – 875 mg/kg en tant qu'Al reporté par l'industrie alimentaire comme nécessaire pour prévenir l'agglutination et améliorer la capacité de flux. L'emploi du silicate d'aluminium sodique est justifié par sa structure moléculaire ronde qui autorise le flux de condiments et d'assaisonnements moins cristallisés le long du site de production. Par conséquent il n'est pas possible de remplacer cet additif alimentaire, mais il peut être utilisé en combinaison avec d'autres agents anti-agglomérants tels que la silice amorphe. Thaïlande: Soutient l'adoption de 875 mg/kg en tant qu'Al proposé par le Brésil puisque c'est la limite maximale la plus basse qui a une fonction technologique intentionnelle dans les produits. ICGMA: l'industrie a indiqué un besoin pour les niveaux allant jusqu'à 1,170 mg/kg en tant qu'AL pour ce produit. IFAC: soutient 875 mg/kg en tant qu'Al
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	40000 mg/kg 570 mg/kg	6 & 174	3	Brésil – 570 mg/kg en tant qu'Al nécessaire pour empêcher l'agglutination dans les produits hautement hygroscopiques.

Recommandation 2 - Silicate alumino-sodique (SIN 554)					
Le groupe de travail électronique recommande que la 45 ^{ème} session du CCFA adopte les dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire pour le silicate alumino-sodique dans la NGAA.					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Observations
					<p>UE: Interrompt. Non autorisé dans STAN 117-1981 sur le bouillon et les consommés; les phosphates de calcium sont utilisés en tant qu'agents anti-agglomérants.</p> <p>Espagne: Interrompt, des alternatives sont disponibles pour les produits hygroscopiques.</p> <p>Thaïlande: En utilisant les données de consommation alimentaire nationale l'ingestion des jeunes enfants (3-6 ans) excédera probablement la dose hebdomadaire tolérable provisoire. Toutefois, beaucoup de pays ont reporté le besoin technologique pour un agent anti-agglomérant; Donc nous considérons que nous soutenons la limite maximale la plus basse (actuellement 570 mg/kg en tant qu'Al).</p> <p>ICGMA: 570 mg/kg avec la note 6, Bouillons et Consommés, par Stan 117-1981, sont des liquides clairs maigres tandis que la catégorie d'aliments 12.5.2. couvre non seulement les produits à base d'eau mais aussi les produits à base de lait comme les soupes à base de crème, les soupes épaisses de mer et les bisques et leurs préparations secs. SIN 554 est nécessaire en tant qu'agents anti-agglomérants dans ces préparations pour empêcher l'agglutination et améliorer la capacité de flux dans les mois d'été et les environnements humides.</p> <p>IFAC: soutient 570 mg/kg en tant qu'Al</p>
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	40000 mg/kg 570 mg/kg	6 & 174	3	<p>Brésil – 570 mg/kg en tant qu'Al nécessaire pour empêcher l'agglutination dans les produits hautement hygroscopiques.</p> <p>UE – Interrompt. S'oppose à cette nouvelle proposition sur l'aluminium tandis que la DHTP est déjà excédée et le JECFA recommande de restreindre les conditions de son emploi;</p> <p>ICGMA: l'industrie a indiqué un besoin pour les niveaux allant jusqu'à 1,140 mg/kg en tant qu'AL pour ce produit.</p> <p>IFAC: soutient 570 mg/kg en tant qu'Al</p>
15.1	Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines, tubercules, légumes secs et légumineuses)	120 mg/kg 1140 mg/kg	6	3	<p>Brésil, Canada: Si l'emploi est dans les assaisonnements pour les snacks, alors la disposition pour la catégorie d'aliments 12.2.2 est suffisante et la disposition dans 15.1 peut être interrompue.</p> <p>UE interrompt – comprend des produits céréaliers – contributeur majeur; limite maximale excessive</p> <p>Pays-Bas: problèmes de sécurité. Une consommation de 26 g/semaine par un enfant et de 105 g/semaine par un adulte remplirait la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP).</p> <p>Thaïlande: Interrompt.</p> <p>ICGMA: Les assaisonnements doivent s'écouler adéquatement pour adhérer proprement au produit. SIN 554 est nécessaire en tant qu'agent anti-agglomérant dans ces assaisonnements pour empêcher les composants d'adhérer les uns aux autres ainsi autorisant pour une adhérence correcte le produit snack. Les niveaux nécessaires pour accomplir cette fonction dans le produit snack sont de 1140 sur la base de l'Al) à condition que les niveaux adéquats soient approuvés par la catégorie d'aliments 12.2.2. Assaisonnements (c'est-à-dire, ~1,700 mg/kg en tant qu'Al), alors les dispositions pour la catégorie d'aliments 15.1. snacks ne seraient pas nécessaires.</p> <p>IFAC: soutient 1140 mg/kg en tant qu'Al</p>

Recommandation 3 - Silicate aluminosodique (SIN 554)

Le groupe de travail électronique recommande que la 45^{ème} session du CCFA **débatte plus avant** des dispositions relatives suivantes à l'additif alimentaire pour le silicate aluminosodique dans la NGAA.

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Observations
01.3 01.3.2	Laits concentrés et produits similaires (nature) <u>Agents de blanchiment des boissons</u>	20000 mg/kg <u>570 mg/kg</u>	6 <u>6 Nouvelle note: "pour utilisation dans les agents de blanchiment uniquement"</u>	3	Recommande la révision de l'étape actuelle 3 disposition dans la catégorie d'aliments 01.3 à la sous-catégorie 01.3.2 avec une nouvelle note limitant l'emploi aux agents de blanchiment uniquement. UE: Interrompt la disposition dans la catégorie alimentaire 01.3. Il est important de noter que l'IDF dans ses observations sur la première circulaire ne désapprouve pas le retrait de toutes les dispositions relatives aux produits laitiers; une justification technologique n'est pas fournie; la raison pour laquelle les autres agents anti-agglomérants ne sont pas appropriés devrait être abordée. Pays-Bas: Une consommation de 53 g/semaine par un enfant et de 211 g/semaine par un adulte remplirait la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP). Thaïlande: Interrompt la disposition dans la catégorie alimentaire 01.3. ICGMA: Déplacer vers la catégorie d'aliments 01.3.2, 570 mg/kg avec la note 6, utilisée dans les agents de blanchiment de boissons (par ex, blanchissant de café en poudre, blanchissant de café), c'est-à-dire, la catégorie d'aliments 1.3.2., pour empêcher l'agglutination, le champ d'application de la catégorie d'aliments 1.3.2. dans la NGA A comprend NON SEULEMENT les produits liquides par Codex STAN 252-2006 et 250-2006, mais aussi les POUDRES qui ne sont pas couvertes par les normes de produits standards.
01.4.4	Crème- Produits similaires	20 000 mg/kg	6	3	UE: interruption. Il est important de noter que l'IDF dans ses observations sur la première circulaire ne désapprouve pas le retrait de toutes les dispositions relatives aux produits laitiers; une justification technologique n'est pas fournie; la raison pour laquelle les autres agents anti-agglomérants ne sont pas appropriés devrait être abordée. IFAC: Nécessaire pour une utilisation en tant qu'agent agglomérant à un niveau de 1140 mg/kg en tant qu'Al.
01.6.2.3	Fromage râpé (pour reconstitution; par exemple, pour sauces au fromage)	10000 mg/kg <u>1140 mg/kg</u>	6 & 174:	3	Canada: limite maximale de 1140 mg/kg en tant qu'Al reporté par les industries alimentaires en tant qu'agent anti-agglomérant. UE: Interrompt. Il est important de noter que l'IDF dans ses observations sur la première circulaire ne désapprouve pas le retrait de toutes les dispositions relatives aux produits laitiers; une justification technologique n'est pas fournie; la raison pour laquelle les agents anti levants ne sont pas appropriés devrait être abordée. ICGMA: Adopte à 1140 mg/kg en tant qu'Al Utilisé en tant qu'agent anti-agglomérant qui aide à empêcher les composants à adhérer les uns aux autres; pour garantir la capacité de flux pour le fromage en poudre et pour empêcher l'agglutination); IFAC: Adopte à 1140 mg/kg en tant qu'Al (agent anti-agglomérant)
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum	10000 mg/kg <u>1140 mg/kg</u>	6 & 174.	2006	Brésil: 570 mg/kg résulte de la conversion de la limite maximale adoptée sur une base AL L'UE, les Pays-Bas, l'Espagne: Révoquent la disposition existante. Il est important de noter que l'IDF dans ses observations sur la première circulaire ne désapprouve pas le retrait de toutes les dispositions relatives aux produits laitiers; une justification technologique n'est pas fournie; la raison pour laquelle les agents anti levants ne sont pas appropriés devrait être abordée.

Recommandation 2 - Silicate alumino-sodique (SIN 554)					
Le groupe de travail électronique recommande que la 45 ^{ème} session du CCFA adopte les dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire pour le silicate alumino-sodique dans la NGAA.					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Observations
					IFAC: 1140 mg/kg en tant qu'Al est nécessaire en tant qu'agent anti-agglomérant dans ce FC.
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	10000 mg/kg 1140 mg/kg	6 & 174:	3	Canada: limite maximale de 1140 mg/kg en tant qu'Al recommandé par l'industrie. UE: s'y oppose fortement – aliments de base; limite maximale excessive; produits céréaliers – contributeurs principaux conformément au JECFA; il devrait être indiqué pourquoi les agents anti-agglomérants ne sont pas appropriés. Mexique: Recommande BPF Pays-Bas, Espagne: inquiétudes relatives à la sécurité suite à l'ingestion élevée dans l'alimentation de base. Une consommation de 26 g/semaine par un enfant et de 105 g/semaine par un adulte remplirait la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP). ICGMA et IFAC: Soutient l'adoption à 1140 mg/kg
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par exemple, gâteaux, crêpes)	10000 mg/kg 1140 mg/kg	6	3	Canada: limite maximale de 1140 mg/kg en tant qu'Al recommandé par l'industrie. UE: s'y oppose fortement – aliments de base; limite maximale excessive; produits céréaliers – contributeurs principaux conformément au JECFA; il devrait être indiqué pourquoi les agents anti-agglomérants ne sont pas appropriés. Mexique: Recommande BPF Pays-Bas, Espagne: inquiétudes relatives à la sécurité suite à l'ingestion élevée dans l'alimentation de base. Une consommation de 26 g/semaine par un enfant et de 105 g/semaine par un adulte remplirait la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP). ICGMA: Adopte à 1140 mg/kg en tant qu'Al La norme de l'aluminium constitue un facteur important pour l'absorption de l'Al par les humains. L'aluminium contenu dans certains additifs tels que les silicates peut avoir une biodisponibilité beaucoup plus basse que certaines des formes les plus solubles de composés d'Al e par conséquent ne contribuant pas de façon importante à l'exposition alimentaire globale à l'Al. IFAC: Adopte à 1140 mg/kg en tant qu'Al

Recommandation 4 - Silicate alumino-sodique (SIN 554)					
Le groupe de travail électronique recommande que la 45 ^{ème} session du CCFA distribue pour observations à l'étape 3 les dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire pour le silicate alumino-sodique dans la NGAA.					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Observations
05 .3	Chewing-gum	100 mg/kg	6 & 174:		Pays-Bas: contrôler et voir si des alternatives peuvent être utilisées ICGA. La disposition n'est pas un nouvel emploi mais une conversion d'emploi précédemment autorisée à partir des dispositions BPF dans le tableau 3. Les additifs contenant de l'aluminium sont technologiquement utilisés seuls ou en combinaison dans le procédé de chewing-gum et dans certaines (mais pas toutes) recettes et cela peut résulter dans la présence à la surface du produit de chewing-gum final. De même, dans certaines régions ils peuvent être utilisés en tant qu'agents anti-agglomérants (c'est-à-dire dans le chewing-gum comprimé dans l'UE). La quantité utilisée dans ces cas est restreinte à ce qui est strictement nécessaire pour accomplir l'effet technologique

Recommandation 4 - Silicate aluminosodique (SIN 554)					
Le groupe de travail électronique recommande que la 45 ^{ème} session du CCFA distribue pour observations à l'étape 3 les dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire pour le silicate aluminosodique dans la NGAA.					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Observations
					conformément au principe quantum satis, puisque ces additifs sont généralement réglementés à un niveau BPF à un niveau national. Les limites maximales d'utilisation qui ont été reportées n'excèdent pas plus de 100 ppm exprimés sur une base d'Aluminium. Aucune référence à la note de bas de page 3 (surface de traitement uniquement) n'est suggérée puisque certains produits soumis au commerce international peuvent contenir de tels additifs dans la partie gomme du produit (par conséquent non absorbé).

L'ALUMINOSILICATE DE CALCIUM (SIN 556)

Recommandation 1 - Silicate d'aluminium calcique (SIN 556)					
Le groupe de travail électronique recommande que la 45 ^{ème} session du CCFA interrompe les dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire pour les silicates d'aluminium calcique (SIN 556) dans la NGAA.					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Observations
01.6.1	Fromages non affinés	10000 mg/kg	6 & 174	3	L'UE, les Pays-Bas, l'Espagne: Interrompent.
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	10000 mg/kg	6, 174 & 177 ¹⁶	3	L'UE, les Pays-Bas, l'Espagne: Interrompent.
01.6.2.3	Fromage râpé (pour reconstitution; par exemple, pour sauces au fromage)	10000 mg/kg	6 & 174:	3	L'UE, les Pays-Bas, l'Espagne: Interrompent.
01.6.4	Fromages fondus	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3	L'UE, les Pays-Bas, l'Espagne: Interrompent.
01.6.5	fromage, produits similaires	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3	L'UE, les Pays-Bas, l'Espagne: Interrompent.
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3	L'UE, les Pays-Bas, l'Espagne: Interrompent.
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	15000 mg/kg	6, 56 ¹⁷	3	L'UE, les Pays-Bas, l'Espagne: Interrompent. CEFS: Propose 265 mg/kg en tant qu'Al pour être en accord avec les réglementations d'UE pour les pâtes sèches en poudre pulvérisées y compris le sucre. Comprend la note 174.

¹⁶ **Note 177** Utilisation dans le fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.

¹⁷ **Note 56** l'amidon fourni n'est pas présent

Recommandation 3 - Silicate d'aluminium calcique (SIN 556)					
Le groupe de travail électronique recommande que la 45 ^{ème} session du CCFA <u>débatte plus avant</u> des dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire pour les silicates d'aluminium calcique (SIN 556) dans la NGAA.					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Observations
01.5	Lait et crème en poudre et produits similaires (nature)	40000 mg/kg 265 mg/kg	6 & 174	3	UE : interrompt- IDF dans ses observations dans la 1ère circulaire ne désapprouve pas le retrait des dispositions relatives aux produits laitiers à l'exception de l'emploi de SIN 554 dans le sel pour le fromage sec salé. dans l'UE toutes les dispositions de SIN 556 sont révoquées- les alternatives existent Les Pays-Bas, l'Espagne : contrôler si des alternatives pourraient être utilisées Thaïlande : soutient 265 mg/kg en tant qu'Al
12.1.1	Sel	20000 mg/kg 530 mg/kg	6, 174	3	USA (Ce niveau est nécessaire pour accomplir l'effet technologique désiré. Tandis que les USA souscrivent à l'affirmation que le sel constitue un aliment de base, les USA notent que l'ingestion potentielle d'aluminium à partir de l'emploi de l'aluminosilicate de calcium dans le sel, ne contribuerait pas de façon importante à l'ingestion globale de l'aluminium. Les USA n'ont pas de problème de sécurité concernant cet emploi. Additionnellement, les USA notent que la NGAA contient des dispositions pour l'emploi de différents autres agents anti-agglomérants (par exemple, le carbonate de calcium, le carbonate de sodium, talc) dans le sel. Par conséquent un fabricant de sel possède un choix d'agents anti-agglomérants, c'est pourquoi il est raisonnable d'espérer que pas tout le sel ne contiendra du silicate d'aluminium calcique en tant qu'agent anti-agglomérant. Ceci restreindrait ultérieurement la contribution de l'aluminosilicate de calcium dans le sel à l'ingestion globale de l'aluminium.) UE : interrompt – bien que l'UE pourrait accepter l'autorisation spécifique (c'est-à-dire SIN 554 dans les fromages salés secs) lorsqu'il n'y a pas d'alternatives et que la permission est liée à un produit spécifique, elle ne soutient pas cette requête générique – qui pourrait conduire à un emploi permanent de SIN 556 dans certains sels et par conséquent l'ingestion importante de consommateurs loyaux; il devrait être explicité pourquoi les agents anti-agglomérants ne pouvaient pas accomplir l'effet technique prévu. Pays-Bas : contrôler si des alternatives sont disponibles Brésil : Interrompt – il existe des alternatives d'additifs qui peuvent remplir la même fonction technologique dans ce FC, FC est largement consommé. Canada : Basé sur les données des études de la diète totale du Canada (TDS), on ne prévoit pas que les niveaux de l'aluminium mesurés dans le sel de table contribuent de façon importante à la dose d'aluminium totale. http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/surveill/total-diet/concentration/index-eng.php

Recommandation 4 - Silicate d'aluminium calcique (SIN 556)					
Le groupe de travail électronique recommande que la 45 ^{ème} session du CCFA distribue pour observations à l'étape 3 les dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire pour les silicates d'aluminium calcique (SIN 556) dans la NGAA.					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Observations
05.3	Chewing-gum	100 mg/kg	6 & 174		<p>Espagne, Pays-Bas: contrôler et voir si des alternatives peuvent être utilisées.</p> <p>ICGA: La disposition n'est pas un nouvel emploi mais une conversion d'emploi précédemment autorisée à partir des dispositions BPF dans le tableau 3. Les additifs contenant de l'aluminium sont technologiquement utilisés seuls ou en combinaison dans le procédé de chewing-gum et dans certaines (mais pas toutes) recettes et cela peut résulter dans la présence à la surface du produit de chewing-gum final. De même, dans certaines régions ils peuvent être utilisés en tant qu'agents anti-agglomérants (c'est-à-dire dans le chewing-gum comprimé dans l'UE). La quantité utilisée dans ces cas est restreinte à ce qui est strictement nécessaire pour accomplir l'effet technologique conformément au principe quantum satis, puisque ces additifs sont généralement réglementés à un niveau BPF à un niveau national. Les limites maximales d'utilisation qui ont été reportées n'excèdent pas plus de 100 ppm exprimés sur une base d'aluminium. Aucune référence à la note de bas de page 3 (surface de traitement uniquement) n'est suggérée puisque certains produits soumis au commerce international peuvent contenir de tels additifs dans la partie gomme du produit (par conséquent non absorbé).</p>

SILICATE D'ALUMINIUM (SIN 559)

Recommandation 1 - Silicate d'aluminium (SIN 559)					
Le groupe de travail électronique recommande que la 45 ^{ème} session du CCFA interrompe les dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire pour le silicate d'aluminium dans la NGAA.					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Observations
01.5	Lait et crème en poudre et produits similaires (nature)	10000 mg/kg	6 & 174	3	L'UE, les Pays-Bas, l'Espagne: Interrompent.
01.6.1.	Fromages non affinés	10000 mg/kg	6	3	L'UE, les Pays-Bas, l'Espagne: Interrompent.
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3	L'UE, les Pays-Bas, l'Espagne: Interrompent. Inde: 3,000 mg/kg en tant qu'Al
01.6.2.3	Fromage râpé (pour reconstitution; par exemple, pour sauces au fromage)	10000 mg/kg	6 & 174	3	L'UE, les Pays-Bas, l'Espagne: Interrompent.
01.6.4.	Fromages fondus	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3	L'UE, les Pays-Bas, l'Espagne: Interrompent.
01.6.5.	fromage, produits similaires	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3	L'UE, les Pays-Bas, l'Espagne: Interrompent.

Recommandation 4 - Silicate d'aluminium (SIN 559)

Le groupe de travail électronique recommande que la 45^{ème} session du CCFA **distribue pour observations à l'étape 3** les dispositions suivantes relatives à l'additif alimentaire pour le silicate d'aluminium dans la NGAA.

Catégorie d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape	Observations
05.3	Chewing-gum	100 mg/kg	6&174:		<p>Espagne, Pays-Bas: contrôler et voir si des alternatives peuvent être utilisées</p> <p>ICGA: La disposition n'est pas un nouvel emploi mais une conversion d'emploi précédemment autorisée à partir des dispositions BPF autorisées dans le tableau 3. Les additifs contenant de l'aluminium sont technologiquement utilisés seuls ou en combinaison dans le procédé de chewing-gum et dans certaines (mais pas toutes) recettes et cela peut résulter dans la présence à la surface du produit de chewing-gum final. De même, dans certaines régions ils peuvent être utilisés en tant qu'agents anti-agglomérants (c'est-à-dire dans le chewing-gum comprimé dans l'UE). La quantité utilisée dans ces cas est restreinte à ce qui est strictement nécessaire pour accomplir l'effet technologique conformément au principe quantum satis, puisque ces additifs sont généralement réglementés à un niveau BPF à un niveau national. Les limites maximales d'utilisation qui ont été reportées n'excèdent pas plus de 100 ppm exprimés sur une base d'Aluminium. Aucune référence à la note de bas de page 3 (surface de traitement uniquement) n'est suggérée puisque certains produits soumis au commerce international peuvent contenir de tels additifs dans la partie gomme du produit (par conséquent non absorbé).</p>