

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



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

Point 7D de l'ordre du jour

CX/FAC 03/8
Fevrier 2003

PROGRAMME MIXTE FAO/WHO SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

Trente-cinquième session

Arusha, (République Unie de Tanzanie), 17 - 21 Mars 2003

OBSERVATIONS SUR LES AVANTS-PROJETS ET PROJETS DE REVISION DU TABLEAU 1 DE LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES FORMULEES EN REPONSE AUX LETTRES CIRCULAIRES CL 2002/10-FAC AND CL 2002/44-FAC

Les commentaires suivants ont été communiqués par Israël, Les Etats-Unis, la Pologne, Canada, Royaume Uni, l'IFU (La Fédération internationale des Producteurs de Jus de Pomme), l'IFAC (Le Conseil International des Additifs Alimentaires), l'ISA, l'AMFEP (L'Association des Producteurs d'Enzymes Microbiennes), le Marinalg International, Communauté européenne, ISDC, IBFAN, ISDI, CEFIC, OFCA.

ISRAËL:

Lettre circulaire 2002/44-FAC, octobre 2002, CX 4/30.2 : Requête d'Observations sur les Avant-projets et Projets de Révision du Tableau 1 de la Norme Générale Codex pour les Additifs Alimentaires.

L'Appendice II, Dispositions sur les Additifs devant être examinées lors du 35^{ème} CCFAC (Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires et les Contaminants) ne comprend pas le Shellac (alors que cet additif alimentaire figure sur la liste du Groupe V Priorités à Débattre). S'agit-il d'une simple omission ou bien n'existe-t-il pas de dispositions concernant le Shellac aux étapes 3 ou 6 ?

Les doses maximum d'emploi de plusieurs additifs alimentaires auxquels une DJA numérique a été attribuée, continuent de se maintenir à un niveau BPF (Bonnes Pratiques de Fabrication) alors que le point 60 du Rapport du 34^{ème} CCFAC spécifiait que " le Comité est convenu de maintenir toutes les dispositions relatives au BPF pour les additifs à DJA numérique aux étapes 3 ou 6, de manière que des doses d'emploi numériques spécifiques puissent être établies avant la 35^{ème} Session".

Mais peut-être que de tels renseignements supplémentaires seront fournis ultérieurement.

USA:

Doses d'emploi Numériques maximales relatives aux additifs dotés de DJA Numériques JECFA

Le 34^{ème} CCFAC a instauré un principe de travail suivant lequel tous les additifs alimentaires dotés par le JECFA d'une DJA numérique devraient se voir attribuer, par la Norme générale Codex sur les Additifs Alimentaires (GSFA), une limitation numérique de leur emploi. La Commission est convenue de maintenir toutes les dispositions relatives aux GMP pour les additifs auxquels une DJA a été attribuée afin que les doses d'emploi numériques puissent être établies avant sa 35^{ème} Session. La Commission est convenue que, si cette information n'était pas fournie lors de la 35^{ème} Session, ces dispositions seraient supprimées du GSFA (ALINORM 03/12, para. 60). Généralement, les États-Unis reconnaissent qu'il s'agit là d'une première approche pratique lorsque la Commission examine des doses d'emploi maximales acceptables de ces additifs. De plus, les responsables de la gestion des risques pourraient utiliser les doses numériques maximales d'emploi pour réfléchir aux implications sécuritaires potentielles des emplois d'additifs proposés. Quoi qu'il en soit, nous prions instamment la Commission d'appliquer ce principe de façon pragmatique plutôt que comme une nécessité absolue. Nous constatons que, dans certaines circonstances, il existe des arguments techniques valables basés sur les propriétés propres de l'additif ou sur les circonstances dans lesquelles il est destiné à être utilisé. Ces arguments justifient, soit pour des raisons pratiques, soit parce qu'elle est superflue, la non fixation de doses numériques maximales d'emploi pour garantir des conditions d'emploi sûres d'un additif. Nous proposons les deux exemples suivants en illustration des circonstances dans lesquelles nous recommandons une approche pragmatique.

Le premier exemple implique la confirmation des doses maximales d'emploi des colorants caramel III et IV (INS Nos. 150c et 150d). Le 31^{ème} CCFAC a fait une exception explicite à ce principe lorsqu'il a spécifiquement confirmé les limites BPF pour l'emploi des colorants caramel III et IV (ALINORM 99/12A, para. 42). Cette décision reposait, d'une part, sur l'absence d'exigences constatées dans les normes Codex d'identité et de pureté des colorants caramel III et IV pour ce qui est de l'intensité de la couleur ou la teneur du principe actif de coloration. D'autre part elle reposait sur la variation dans les quantités de principe actif de colorations présentes dans différentes préparations de ces colorants. (Voir CX/FAC 99/6 Add. 1, observations formulées par la Délégation du Japon). En conséquence et en l'absence d'un souci de sûreté identifié, la Commission a utilisé une approche pragmatique et est convenue qu'il était superflu de fixer des doses numériques maximales d'emploi pour ces deux colorants si l'on veut garantir la sécurité des consommateurs. D'autre part la Commission les a également jugées peu réalistes du point de vue de la technologie alimentaire parce que les doses de caramel III ou IV nécessaires à l'obtention de l'effet de coloration prévu, dépendent largement de la quantité de principe de coloration contenue dans chaque préparation de colorant

Un second exemple implique l'emploi d'édulcorants de haute intensité. Lorsque l'on considère l'emploi de ces édulcorants (par ex., l'acesulfame potassium (INS No. 950), l'aspartame (INS No. 951), le sucralose (INS No. 956)), il faudrait tenir compte de considérations d'ordre technologique limitant les quantités d'édulcorant de haute intensité que l'on peut ajouter aux aliments. Le système de classification des aliments de la NGAA s'applique à tous les aliments commercialisés. La plupart des catégories d'aliments font référence à des aliments finis destinés à la consommation directe. Cependant, les édulcorants "tabletop" (catégorie d'aliment 11.6) ne sont pas consommés directement. Les consommateurs utilisent plutôt les édulcorants "tabletop" pour en saupoudrer des aliments ou les mélanger à des boissons, guidés par leur goût personnel. Du reste, les édulcorants "tabletop" sont offerts au consommateur en poudre (paquets et en vrac), sous forme liquide en pastilles. Il est important de noter que, technologiquement, l'emploi d'édulcorants de haute intensité s'autocontrôle. Cela signifie qu'un excès d'édulcorant "tabletop" dans un aliment ou une boisson les rend écoeurants ou peu ragoûtants. Par contre, cet effet d'autocontrôle a pour résultat de limiter le niveau de consommation de tous les édulcorants à haute intensité.

En outre, les effets d'édulcoration très intense de ces substances (elles sont de 180 à 2000 fois plus sucrées que le sucre) signifient que de petites quantités d'édulcorant "tabletop" suffisent pour sucrer suffisamment un aliment ou une boisson. Pour ce qui est du sucralose, grosso modo 600 fois plus sucré que le sucre, les préparations "tabletop" proposées en paquets ou en granulés ne contiennent pas plus d'1% de sucralose; des agents de charge complètent le reste de la préparation "tabletop". Ainsi, une portion d'un demi gramme de l'une des deux préparations (en poudre ou en granules) revient à sucrer avec une petite cuillère de sucre et se compose d'environ 5 milligrammes de sucralose, de qui revient à 83 microgrammes de sucralose par kilogramme de poids corporel pour un individu de 60 kilo. Le JECFA a attribué au sucralose une Dose Journalière Admissible (DJA) de 15 mg/kg pc/p/j.

Lorsqu'on calcule approximativement les doses journalières d'édulcorants de haute intensité, même en adoptant des approches fortement traditionnelles basées sur l'hypothèse qu'un seul édulcorant de haute intensité remplace toutes les additions de sucre dans l'alimentation, il n'est généralement pas étonnant de constater que les estimations de doses résultantes sont largement en dessous de la DJA. Un exemple confirmera tout cela si on veut bien examiner les données actuelles de surveillance après vente de l'aspartame. Des études menées au Canada, aux États-Unis et au Brésil ont démontré que la consommation d'aspartame ne représente qu'une fraction de la Dose Journalière Estimée (DJE) qui, à son tour, vaut moins que la DJA d'aspartame.

En résumé, les États-Unis apportent en général leur soutien au principe confirmé par le 34^{ème} CCFAC; quoi qu'il en soit, nous recommandons que le CCFAC applique le principe de façon pragmatique.

Le 51^{ème} JECFA (Comité Mixte FAO/OMS d'Experts des Additifs Alimentaires), tenu en 1998, réunissait les caractéristiques pour les esters tartriques, acétiques et d'acides gras alimentaires de glycérol, mélangé à (INS 472f) celles des esters diacétyltartriques et d'acides gras de glycérol (INS 472e). Ce changement a été appuyé par le 31^{ème} CCFAC (ALINORM 99/12A, al. 65 et Ann. VII) et par la suite adopté en tant que Spécifications d'ordre Consultatif pour l'Identité et la Pureté des Additifs Alimentaires par le 24^{ème} CAC (ALINORM 01/41, al. 137). Si les spécifications pour les esters tartriques, acétiques et d'acides gras de glycérol et mélangé (472f) ont disparu, la DJA "illimitée" a été abandonnée lors du 57^{ème} JECFA. Lors du 34^{ème} CCFAC il a été convenu (ALINORM 03/12, al. 20) que les listages de 472f devraient être effacés de la Norme Générale pour les Additifs Alimentaires (NGAA), cet additif étant désormais subsumé sous 472e. Les États-Unis proposent par conséquent que:

- i) Les listages soient effacés de la NGAA, qu'ils soient adoptés ou pris en considération, ou INS 472f dans les Tableaux 1, 2 et 3 de la GSFA;
- ii) Les dispositions pour 472f telles qu'elles apparaissent dans les Tableaux 1 et 2 ou dans le Projet de la NGAA devraient être associées à celles actuellement prises pour 472e dans les Tableaux 1 et 2;
- iii) Les dispositions pour les additifs couverts par INS 472e, devraient rester à l'état de Projet (étapes 3 et 6) jusqu'à ce que le JECFA ait fixé une DJA¹ complète; de plus
- iv) "INS 472f – les esters tartriques, acétiques et d'acides gras alimentaires de glycérol (mélanges)", devraient être inclus comme synonyme dans l'en-tête de la NGAA pour les esters diacétyltartriques d'acides gras de glycérol (INS 472e).

B) Les États-Unis fournissent des renseignements concernant les additifs ci-après et destinés à être inclus au Projet de la NGAA et une étude supplémentaire de la part du Comité:

- i) L'amidon oxydé acétylé (INS 1451) sert de stabilisant et d'épaississant aux doses spécifiées dans les catégories d'aliments ci-dessous:

U.S. A. Aliments/Catégorie alimentaire	Dose maximale	FCS No. ²
Denrées alimentaires en général	BPF	

¹ 472e s'est vu attribué une DJA "temporaire" de 50 mg/kg pc lors du 57^{ème} JECFA.

² Numéro du Système de Classification des Aliments (FCS No.) pour la GSFA se basant sur le 34^{ème} CCFAC (CRD1, App. III).

Céréales en boîte	BPF	04.2.2.4
Produits de porc préparés (salé, fumé, séché)	2%	08.2.1.1 (préparés; en morceaux/coupes) 08.2.1.2 (séchés; en morceaux/coupes) 08.3.1.1 (préparés; broyés) 08.3.1.2 (séchés; broyés)
Poudre de vanille et poudre de vanille vanilline	BPF	12.2
Vinaigrettes	BPF	12.6.1

- ii) Le Curdlan (INS 424) est utilisé comme aide de formulation, auxiliaire de fabrication, stabilisant, épaississant, et texturant dans les aliments en général au BPF.
- iii) Le sulfate de soude (INS 514) pour des effets techniques divers aux doses spécifiées dans les catégories d'aliments suivantes:

U.S. A. Aliments/Catégorie alimentaire	Dose Maximale	FCS No. ²
Gomme base à mâcher	BPF (base de gomme)	05.3
Préparations instantanées pour gâteaux	1%	07.2.3

- iv) L'Erythritol (INS 968) sert d'exhausteur de goût, aide de formulation, humectant, édulcorant nutritif, stabilisant et épaississant, séquestrant, et texturant aux doses spécifiées dans les catégories d'aliments suivantes:

U.S.A aliments/ Catégorie alimentaire	Dose Maximale	FCS No. ²
Boissons à base de produits laitiers (laits chocolatés et aromatisés)	35,000 mg/kg	01.1.2
Fourrages intérieurs (crème pâtissière)	150,000 mg/kg	01.4.4 (aliment non fini)
Desserts congelés à base de produits laitiers (crème glacée standard, soft serve, sorbet); Entremets (instantanés, ensemble de phosphates); Yogourt (ordinaire et congelé)	100,000 mg/kg	01.7
Fourrages intérieurs (entremets)	150,000 mg/kg	01.7 (aliment non fini)
Crème à base de matières grasses utilisée dans la fabrication de biscuits, gâteaux et de la pâtisserie fraîche allégés en graisses et en calories	600,000 mg/kg	02.3
Fourrages intérieurs (fruits)	150,000 mg/kg	04.1.2.11
Bonbons mous (chocolat de ménage, renfermés dans une couverture extérieure en chocolat)	600,000 mg/kg	05.1.4
Bonbons mous (non chocolatés)	600,000 mg/kg	05.2
Bonbons durs (bonbon pressé, pastille menthe et bonbon contre la toux inclus)	990,000 mg/kg	05.2
Gomme à mâcher	600,000 mg/kg	5.3
Gâteaux et biscuits (ordinaires et diététiques)	150,000 mg/kg	07.2.1
Fourrages intérieurs (crème cuite)	150,000 mg/kg	10.4 (aliment non fini)
Substitut du sucre (vecteur)	1,000,000 mg/kg	11.6
Boissons gazeuses à teneur réduite en calories	35,000 mg/kg	14.1.4.1
Boissons non gazeuses à teneur réduite en calories	35,000 mg/kg	14.1.4.2

- v) Invertase de *Saccharomyces cerevisiae*: enzyme servant à catalyser l'hydrolyse de la saccharose en stabilisant et épaississant de glucose et de fructose aux doses spécifiées dans les catégories d'aliments suivantes:

U.S.A Aliment/Catégorie alimentaire	Dose Maximale	FCS No. ²
Produits de confiserie	BPF	5.0
Succédané de miel	BPF	11.4
Sucre inverti	BPF	11.3

- vi) β -carotène issu du *Blakeslea trispora* sert de colorant dans les aliments en général au BPF.

- vii) D-tagatose est utilisé comme édulcorant en vrac, humectant, texturant, ou stabilisant aux doses spécifiées dans les catégories d'aliments suivantes:

U.S. A Aliment/Catégorie alimentaire	Dose Maximale	FCS No. ²
Crème glacée allégée (glace au lait), dessert lacté congelé, yaourt congelé à teneur réduite en matières grasses et sans matières grasses et nouveautés congelées apparentées	30,000 mg/kg	01.7
Bonbons durs ordinaires et diététiques	150,000 mg/kg	05.2
Bonbons mous diététiques	100,000 mg/kg	05.2
Gomme à mâcher sans sucre	60,000 mg/kg	05.3
Glaçages (transparents ou non) utilisés en pâtisserie (biscuits, gâteaux, brownies et un gâteau de Savoie), gâteau chiffon et gâteau d'une livre)	300,000 mg/kg	05.4
Céréales prêtes à consommer	3 gr. par portion = 100,000 mg/kg ³	06.3
Barres nutritives fortifiantes, énergétiques ou diététiques à teneur réduite en matières grasses	100,000 mg/kg	13.5
Boissons gazeuses diététiques et/ou sans sucre	10,000 mg/kg	14.1.4.1
Thés pré sucrés, aux édulcorants à faible apport calorique, prêts à consommer	10,000 mg/kg	14.1.4.2 pour thé glacé, 14.1.5 pour thé chaud
Produits en poudre préparés avec du lait	5 gr. par portion = 21000 mg/kg ⁴	16.0

- viii) Les esters diacétyltartriques et esters d'acides gras de glycérol (INS 472e) utilisés comme émulsifiant, parfum ou adjuvant dans les catégories d'aliments suivantes:

³ Supposez qu'une portion fait 30 g (21 CFR 101.12, Tableau 2), ensuite : (3 g/30 g) x (1000 g/kg) x (1000 mg/g) = 100000 mg/kg

⁴ Supposez qu'une portion fait 240 mL pour un milkshake ou un potage à base de crème par ex. (21 CFR 101.12, Tableau 2). Ensuite: (5 g/240 mL) x (mL/g) x (1000 g/kg) x (1000 mg/g) = approximativement 21000 mg/kg

U.S.A Aliments/Catégorie alimentaire	Dose Maximale	FCS No. ²
Produits analogues à base de produits laitiers	BPF	01.3.2
Matières grasses et huiles	BPF	02.1
Graisses d'équarrissage (animales)	BPF	02.1.3
Graisses d'équarrissage de volaille	BPF	02.1.3
Margarine	BPF	02.2.1.2
Matières grasses et huiles	BPF	02.2.2
Matières grasses et huiles	BPF	02.3
Matières grasses et huiles	BPF	02.4
Confiserie et glaçages	BPF	05.0
Pâtisserie	BPF	07.0
Pain aux raisins, petits pains ronds et petits pains au lait	BPF	07.1.1
Pain, petits pains ronds et petits pains au lait, au blé complet	BPF	07.1.1
Pain, petits pains ronds et petits pains au lait, enrichis	BPF	07.1.1
Pain, petits pains ronds et petits pains au lait	BPF	07.1.1
Pain et petits pains ronds, au lait	BPF	07.1.1
Préparations instantanées pour gâteaux	BPF	07.2.3
Boissons sans alcool	BPF	14.1.4.1 gazeuses, 14.1.4.2 non gazeuses

POLOGNE:

Conformément aux réglementations nationales polonaises:

a) Nous proposons d'enlever du tableau les additifs alimentaires suivants dont notre pays interdit l'utilisation:

- *Alitame*
- *Ammonium Chloride*
- *Azodicarbonamide*
- *Benzoyl Peroxide*
- *Castor Oil*
- *Chlorine*
- *Chlorine Dioxide*
- *Curdlan*
- *Diocetyl Sodium Sulfosuccinate*
- *Erythritol*
- *Ferric Ammonium Citrate*
- *Formic Acid*
- *Glucose Oxidase*
- *Guaiac Resin*
- *Isopropyl Citrates*
- *Mineral Oil*
- *Oxystearin*
- *Bone Phosphate*
- *Ammonium Phosphates*
- *Salts of Myristic, Palmitic And Stearic Acids (Nh4, Ca, K, Na)*
- *Sodium Fumarate*
- *Sodium Sorbate*
- *Stannous Chloride*
- *Stearyl Citrate*

- *Sucralose*
- *Sodium Thiosulphate*
- *Potassium Sulphite*
- *TBHQ*
- *Thiodipropionates*
- *Polyoxyethylene Stearates*
- *Potassium Ascorbate*

b) Les substances ci-dessous ne sont pas reconnues en tant qu'additifs alimentaires en Pologne:

- *Bleached Starch*
- *Acid Treated Starch*
- *Dextrins, white and yellow*
- *Roasted Starch*
- *Enzyme Treated Starch*
- *Alpha-amylase*
- *Bromelain*
- *Papain*
- *Protease*

c) *Les Carotènes* (extraits naturels) portent le symbole E 160 ai (et non E 160 aii), tandis que le *Beta-Carotène* (synthétique) est symbolisé par E 160 aii (et non E 160 ai)

d) *L'éthyl maltol* et le *Maltol* sont des agents de sapidité

e) *Les tanins (Tannic Acid)* servent uniquement de substance de clarification.

CANADA:



Observations sur l'ordre du jour¹, Partie C:

Le Canada ne peut pas fournir l'information attendue pour les substances suivantes : poly-1-décène hydrogéné (INS 907), diphosphate biacide de calcium (INS 450 vii), ortho phosphate mono magnésien (INS 343i), poly phosphate de sodium calcium (INS 452iii), diphosphate trisodique (INS 450ii), amidon oxydé acétylé (INS 1451), alpha-cyclodextrine (INS 458), curdlan (INS 424), sirop de polyglycitol (INS 964), cellulose sodique de carboxy-méthyl hydrolysé par enzymes (INS 469) et D-tagatose ou erythritol, car ces additifs ne sont pas tolérés au Canada.

Le sulfate sodique est toléré au Canada mais n'est employé dans aucune des catégories d'aliments inscrites dans l'Appendice au Tableau 3.

L'emploi des additifs invertase est autorisé au Canada dans des confectons concentrées sucrées et liquides, ainsi que dans de la boulangerie pâtisserie non normalisée à des doses BPF.

Le Canada ne dispose d'aucune information sur les doses et régions d'emploi du bêta-carotène de *Blakeslea trispora*.

L'emploi des esters d'acide tartrique acétylé de mono et diglycérides est toléré au Canada pour ce qui est du pain (6,000 ppm de farine), des aliments non normalisés (limite BPF), et des préparations pour nourrissons basées sur des acides aminés cristallins (240 ppm comme consommé).



Le Canada appuie l'emploi permanent des benzoates à une dose de 1000 mg/kg pour les numéros suivants de la Catégorie d'Aliments : 07.0 (articles de boulangerie pâtisserie), 12.5 (potages et bouillons), 14.1.4 (boissons), 15.1 (casse-croûtes) et 16.0 (viandes hachées) (Paragraphe 59 du 34^{ème} Rapport). On pourra trouver une justification pour cette dose d'emploi dans une étude de Cruess⁵, référencée dans le Manuel sur les Additifs Alimentaires des Chaires de Recherche du Canada (CRC Handbook of Food Additives), 2^{ème} Édition, Volume I. Cette étude révèle qu'une inhibition microbienne optimale à une valeur pH de 3.5 à 4.0 implique 0.06 à 0.10% de benzoate de sodium.

Quant au paragraphe 60, le Canada conteste qu'il soit opportun d'éliminer les dispositions relatives aux BPF pour les édulcorants à haute intensité dans la catégorie "tabletop" (Catégorie d'aliment 11.6; "Édulcorants "tabletop", y compris ceux contenant des édulcorants de haute intensité") et de leur assigner des doses d'emploi limitées, et ce pour les raisons suivantes:

- (1) On utilise les édulcorants "tabletop" à la maison, en institution ou au restaurant et cet emploi n'implique pas la vente d'aliments contenant déjà des édulcorants de haute intensité (en tant qu'additif alimentaire), le consommateur restant, au bout du compte, maître de sa consommation.
- (2) La sucrosité des édulcorants "tabletop" repose généralement sur une équivalence par cuillerée ou sur toute autre valeur d'équivalence au sucrose. Une telle équivalence est mentionnée sur les étiquettes et devrait permettre d'utiliser les édulcorants dans les aliments, à des doses ne dépassant pas celles qu'on leur assigne dans les produits alimentaires lorsqu'ils servent d'additifs
- (3) Si chaque édulcorant à haute intensité apparaissant dans des préparations "tabletop" devait être doté de doses maximales, celles-ci dépendraient de la présence éventuelle, dans la même préparation, d'autres édulcorants à haute intensité et de la forme de l'édulcorant "tabletop" (équivalence par cuillerée pour une préparation ressemblant au sucrose, une préparation liquide concentrée goutte à goutte, une petite pastille, etc.). Il serait inopportun de la part des régulateurs d'aller jusqu'à ôter aux fabricants la souplesse d'offrir ces édulcorants dans une large gamme de formes.

En ce qui concerne l'effacement des additifs pour lesquels il existe des DJA limitées et qui sont actuellement listés dans les dispositions relatives aux BPF, le Canada se range derrière les décisions prises lors du 34^{ème} CCFAC à la condition que (1) l'effacement ne se réalise que pour les Additifs considérés, à examiner en Priorité et à tout moment (dans ce cas, la liste intitulée "Les Additifs à examiner en Priorité pour le 35^{ème} CCFAC" présentée comme Annexe I, CRD 1, dans le *Rapport du Groupe de Travail ad hoc sur la Norme Générale Codex pour les Additifs Alimentaires*(NGAA) émanant de la 34^{ème} Session); et que (2) les inscriptions éventuellement effacées soient renvoyées pour examen lors de la prochaine session, immédiatement après qu'un état membre sera capable de leur proposer des doses d'emploi limitées.

Si l'on considère, dans la mesure du possible, la liste actuelle de l'Annexe I, le Canada a vérifié toutes les inscriptions BPF des additifs pour lesquels il avait proposé une inscription ou pour lesquels le Canada s'est vu imputé la responsabilité d'avoir proposé des usages de BPF dans "des aliments non normalisés." Dans ces conditions.....

- On pourrait effacer les carmines de la catégorie "Margarine et produits similaires" (Catégorie 02.2.1.2).
- On pourrait attribuer aux carotènes et aux légumes de la catégorie "Margarine et produits similaires" (Catégorie 02.2.1.2), un projet de dose d'emploi de 26 mg/kg.
- On pourrait attribuer aux carotènes et aux légumes de la catégorie "Légumes et algues au vinaigre, à l'huile, à l'eau salée ou à la sauce de soja" (Catégorie 04.2.2.3) un projet de dose d'emploi de 1320 mg/kg (basé sur l'emploi qu'on en fait au Canada dans les pickles et les assaisonnements).

⁵Cruess, W. V., 1932, *Ind. Eng. Chem.*, 24, 648-649

- On pourrait effacer l'extrait de peau de raisin de la catégorie "Margarine et produits similaires " (Catégorie 02.2.1.2.
- On pourrait effacer les riboflavines de la catégorie "Margarine et produits similaires " (Catégorie 02.2.1.2.
- Pour les raisons exposées dans l'échange de vue ci-dessus, on propose de conserver la dose d'emploi de BPF du sucralose dans la catégorie "Édulcorants "tabletop", y compris ceux contenant des édulcorants de haute intensité" (Catégorie 11.6).

ROYAUME_UNI:

Le poly-1-décène hydrogéné.

Au 57^{ème} JECFA en 2001, le poly-1-décène hydrogéné, (INS 907) une spécification révisée a été préparée et une DJA de 0-6 mg/kg pc a été attribuée.

Au 34^{ème} CCFAC cela a été noté et tout pays dans lequel l'utilisation de cet additif était permis a été sollicité de soumettre des informations sur son utilisation, y compris la consommation par catégorie de produits pour l'additif afin d'être inclus dans la NGAA.

L'utilisation du poly-1-décène hydrogéné, (INS 907) a été autorisée en Finlande, aussi bien en tant qu'additif alimentaire que en tant qu'auxiliaire de fabrication. L'application pour l'acceptation par l'UE a été faite et le Comité scientifique sur les Aliments a également attribué une DJA de 0-6 mg/kg pc.

Justification et besoin technologique.

L'huile minérale a été autrefois utilisée en Europe en tant que agent d'enrobage pour la confiserie et les fruits secs et comme agent de démoulage pour les moules à pain. Depuis que son utilisation a été interdite, des alternatives moins favorables, telles que les huiles végétales ont été utilisées, qui développent souvent elles-mêmes une adhésivité dans l'emmagasinage et l'utilisation. Il y a donc un besoin réel de trouver une alternative acceptable afin de remplir ces fonctions.

Dose calculée

Le point suivant part du principe que seulement le poly-1-decene et aucun autre agent d'enrobage ou agent de démoulage est utilisé:

Comme **additif alimentaire**. Le poly-1-décène hydrogéné est utilisé comme agent d'enrobage pour certaines gommes et confiserie à base de sucre de gelée et comme agent d'enrobage (agent de polissage ou agent anti-adhérent) pour les raisins secs de Corinthe, les raisins et les raisins secs de Smyrne. Jusqu'à 2000 mg de poly-1-décène hydrogéné /kg de produits alimentaires sont utilisés dans ces applications (de façon similaire à l'utilisation de l'huile d'hydrocarbure minéral pour ces utilisations en dehors de l'Union Européenne)

La consommation¹ moyenne de fruits secs par jour 2.7 g (97.5 percentile 25.2 g par jour) et de toutes les gommes et confiserie gélifiée, enrobée ou non, est d'environ 3.6 g par jour, (97.5 percentile, 50.4). La dose maximale d'utilisation d'agent d'enrobage de 2000 mg/kg de produit alimentaire, la dose journalière de poly-1-décène hydrogéné à partir de ces sources, peut être calculée comme ne devant pas dépasser 12.7 mg/personne/jour. (128 g/personne/jour au 97.5 percentile).

Le poly-1-decene hydrogéné est aussi utilisé comme un composant du chewing gum, à un taux d'inclusion jusqu'à 2% selon le poids.

Comme **auxiliaire de fabrication**, le poly-1-décène hydrogéné est utilisé en tant qu'agent de démoulage pour les moules pur la cuisson du pain et comme lubrifiant pour lame de malaxeur de pâte. Dans une étude sur l'huile minérale utilisée comme agent de démoulage, un résidu d'huile de 410 mg/kg par pain a été établi. Pour une consommation¹ moyenne quotidienne de 110 g de pain (268 g à le 97.5 percentile) la dose de poly-1-decene hydrogéné est de 45 mg/personne/jour (109 mg/personne/jour au 97.5 percentile.)

D'autres **auxiliaires de fabrication** avec un report mineur sont comme un agent anti-poussière dans le séchage de l'amidon à coffrets de confiserie (donnant un report n'excédant pas 4 mg par kg ou la confiserie finie qui est négligeable dans ce contexte). Egalement à a 2% d'incorporation en tant que fluidifiant dans le polystyrène, polyéthylène et polypropylène. Attribue 1 mg/personne par jour.

Les deux additifs alimentaires principaux et les applications d'auxiliaires de fabrication combinés donc peuvent susciter la prise d'une dose journalière de **60 mg/personne/jour**. (240 mg/personne/jour au 97.5ème percentile Il est improbable que les gens consomment chacun des produits alimentaires au 97.5^{ème} percentile. Il est donc certainement ici question d'un rapport surévalué.)

¹ Basé sur les figures du Royaume- Uni

Summary

	Mean Food Consumption (g/day)	97.5th percentile Food consumption (g/day)	Mean hp-1-d intake (mg/person/day)	97.5 th percentile intake (mg/person/day)
Produit alimentaire				
Fruits secs	2.7	25.2	5.4*	50.4*
Confiserie	3.6	78	7.3*	78*
Enrobage pain	111	268	45	109
Autres applications	-	-	1	1
Dose totale journalière			60mg/personne/jour	240mg/personne/jour
ADI 0-6mg/kg pc				
Pour un adulte de 60 kg,				360 mg/personne/ jour

*Base 2000 mg de hydrogenated poly-1-decene added/kg produit fini

IFU:

L'industrie du jus de fruits dans son ensemble, représentée par notre Fédération au sein du *Groupe de Travail Intergouvernemental ad hoc sur les Jus de fruits et de Légumes*, fournit des efforts considérables afin de maintenir les jus de fruits et de légumes et les produits assimilés, aussi naturels que possible. Cela débouche entre autres sur une liste très courte d'additifs que l'on retrouve à l'étape 3 du Projet de Normes Codex sur les Jus de Fruits et les Nectars, renvoyant également au Tableau 1 et 2 de la NGAA.

Même si l'on considère que l'élaboration des Normes par le Groupe de Travail n'en est qu'à l'étape 3, la dernière réunion du Groupe de Rédaction, tenue en octobre 2002, a montré qu'on ne s'attend pas à des changements substantiels. C'est pourquoi nous vous soumettons notre proposition quant aux catégories d'aliments suivantes:

- 14.1.2 Jus de fruits et de légumes
 - 14.1.2.1 Jus de fruits (pasteurisés) en conserve et de bouteille
 - 14.1.2.2 Jus de légumes (pasteurisés) en conserve et de bouteille
 - 14.1.2.3 Concentrés (liquides ou solides) pour jus de fruits
 - 14.1.2.4 Concentrés (liquides ou solides) pour jus de légumes

- 14.1.3 Nectars de fruits et de légumes
 - 14.1.3.1 Nectars de fruits (pasteurisés) en conserve ou en bouteille
 - 14.1.3.2 Nectars de légumes (pasteurisés) en conserve ou en bouteille
 - 14.1.3.3 Concentrés (liquides ou solides) pour nectars de fruits
 - 14.1.3.4 Concentrés (liquides ou solides) pour nectars de légumes

Nous avons partagé la liste d'additifs en deux tableaux:

- A. Cette liste-ci contient tous les additifs qui sont prévus dans quelques ou toutes les catégories d'aliments mentionnées plus haut, y compris les limites d'utilisation maximum et les éventuelles restrictions annotées en bas de page.
- B. Cette liste-là comprend tous les additifs dont il n'est pas du tout prévu qu'ils soient inscrits parmi les catégories d'aliments mentionnées plus haut; en conséquence, ces dernières devraient disparaître de la liste de ces additifs.

Recommandation:

Afin d'éviter toute décision fautive pour l'instant, nous proposons d'attendre que les Normes sur les Jus et Nectars de Fruits et Légumes soient achevées et prêtes à être adoptées par la Commission Codex à l'étape 8. Mieux vaut, pour le moment ne transmettre aucune des catégories d'aliments des additifs des tableaux A et B, mentionnées ci-dessus, à une étape supérieure de la Procédure Codex.

Données de base et Recommandations du CCFAC/ Groupe de Contrôle de la Qualité NGAA

Recommandation:

Les conclusions concernant le Tableau 1 (voir plus haut) s'appliquent également à l'Appendice III de la lettre circulaire CL 2002/ 44-FAC.

A: Additifs, dont les limites maximum autorisées ainsi que les catégories d'aliments ont été modifiées comme suit:

INS	Name of the Additive	Max. Level	Food Categories, in which the additive is foreseen by the ad hoc Codex Task Force on Fruit and Vegetable Juices
300	Ascorbic Acid	GMP	14.1.2; 14.1.3
951	Aspartame	600 mg/l	14.1.3.1; 14.1.3.3
210 - 213	Benzoic Acid and its salts	1'000 mg/l ¹⁾	14.1.2 ²⁾ ; 14.1.3 ²⁾
302	Calcium Ascorbate	GMP	14.1.2; 14.1.3
330	Citric Acid	3'000 mg/l 5'000 mg/l	14.1.2.1 ²⁾ ; 14.1.2.2; 14.1.2.3 ²⁾ ; 14.1.2.4; 14.1.3
952	Cyclamates	400 mg/l	14.1.3.1; 14.1.3.3
296	Malic Acid	GMP 3'000 mg/l	14.1.2.1 ³⁾ 14.1.2.2; 14.1.2.4; 14.1.3.2; 14.1.3.4
440	Pectins	3'000 mg/l	14.1.2.1 ⁴⁾ ; 14.1.2.2 ⁵⁾ ; 14.1.2.3 ⁴⁾ ; 14.1.2.4 ⁵⁾ ; 14.1.3.1 ⁴⁾ ; 14.1.3.2 ⁵⁾ ; 14.1.3.3 ⁴⁾ ; 14.1.3.4 ⁵⁾
954	Saccharin and its salts	80 mg/l	14.1.3.1; 14.1.3.3
451i	Sodium Tripolyphosphate ⁸⁾	1'000 mg/l	14.1.2; 14.1.3
303	Potassium Ascorbate	GMP	14.1.2; 14.1.3
302	Sodium Ascorbate	GMP	14.1.2; 14.1.3
200 - 203	Sorbic Acid and its salts	1'000 mg/l ⁶⁾	14.1.2 ²⁾ ; 14.1.3 ²⁾
955	Sucralose	300 mg/l	14.1.3.1; 14.1.3.3
220 – 225 227 – 228 539	Sulphites	50 mg/l ⁷⁾	14.1.2; 14.1.3
334	Tartaric Acid	4'000 mg/l GMP	14.1.2.1 ⁹⁾ ; 14.1.2.3 ⁹⁾ ; 14.1.3.1; 14.1.3.3 14.1.2.2; 14.1.2.4; 14.1.3.2; 14.1.3.4

1) Seul ou en combinaison avec l'acide sorbique et ses sels

2) Assujetti à la législation nationale du pays importateur

3) Uniquement pour le jus d'ananas

4) Uniquement pour des jus troubles et des nectars

5) Pour des mélanges obtenus à partir de jus de fruits et de nectars uniquement

6) Seul ou en combinaison avec de l'acide benzoïque et ses sels

7) Comme résidu de SO₂

8) Uniquement pour favoriser l'efficacité des Benzoates et des Sorbates

9) Uniquement pour le jus de raisin

B: Additifs de la NGAA, non conformes aux Dispositions relatives aux Additifs telles que le Groupe de Travail Codex ad hoc sur les Jus de Fruits et de Légumes les a prévues dans les Catégories d'Aliments suivantes:

INS	Name of the Additive	Not foreseen by the ad hoc Codex Task Force on Fruit and Vegetable Juices, to be removed from the following Food Categories in the GSFA:
950	Acesulfame Potassium	14.1.2.1; 14.1.2.2; 14.1.2.3; 14.1.2.4
1422	Acetylated Distarch Adipate	14.1.2.1; 14.1.2.3
1414	Acetylated Distarch Phosphate	14.1.2.1; 14.1.2.3
1401	Acid Treated Starch	14.1.2.1; 14.1.2.3
406	Agar	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
400	Alginic Acid	14.1.2.1
1402	Alkaline Treated Starch	14.1.2.1; 14.1.2.3
129	Allura Red AC	14.1.2.3
1100	Alpha-Amylase (Asp.Oryzae)	14.1.2.1
123	Amaranth	14.1.2.3
160b	Annatto Extracts	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1
122	Azorubine	14.1.2.1; 14.1.2.2
162	Beet Red	14.1.2.1; 14.1.3.1
1403	Bleached Starch	14.1.2.1; 14.1.2.3
133	Brilliant Blue FCF	14.1.2.3
556	Calcium Aluminium Silicate	14.1.2.1
170i	Calcium Carbonate	14.1.2.1
509	Calcium Chloride	14.1.2.1
161g	Canthaxanthin	14.1.2.1; 14.1.3.1; 14.1.3.3
150a	Caramel Colour Class I	14.1.2.3
150b	Caramel Colour Class II	14.1.2.3
150c	Caramel Colour Class III	14.1.2; 14.1.2.3*; 14.1.3.2*; 14.1.3.4*
150d	Caramel Colour Class IV	14.1.2; 14.1.2.3*; 14.1.3.2*; 14.1.3.4*
120	Carmines	14.1.2.1; 14.1.3.1
903	Carnauba Wax	14.1.2.1
410	Carob Bean Gum	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
160aii	Carotenes Vegetable	14.1.2; 14.1.3.2; 14.1.3.3; 14.1.3.4
160ai,e,f	Carotenoids	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.2; 14.1.3.4
407	Carrageenan	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
140	Chlorophylls	14.1.2.1; 14.1.3.1

INS	Name of the Additive	Not foreseen by the ad hoc Codex Task Force on Fruit and Vegetable Juices, to be removed from the following Food Categories in the GSFA:
141i	Chlorophylls, Copper Complexes	14.1.2.1; 14.1.3.1; 14.1.3.2; 14.1.3.4
100i	Curcumin	14.1.2.1; 14.1.3.1
1400	Dextrins, White and Yellow, Roasted Starch	14.1.2.1; 14.1.2.3
472e	Diacetyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol	14.1.2.2; 14.1.2.4
1412	Distarch Phosphate	14.1.2.1; 14.1.2.3
1405	Enzyme Treated Starch	14.1.2.1; 14.1.2.3
315	Erythorbic Acid	14.1.2.1; 14.1.3.1
968	Erythritol	14.1.2.1; 14.1.2.3
127	Erythrosine	14.1.2.3
418	Gellan Gum	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
163ii	Grape Skin Extract	14.1.3.2; 14.1.3.4
412	Guar Gum	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
414	Gum Arabic	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
214,216,218	Hydroxybenzoates, p-	14.1.2; 14.1.3
1442	Hydroxypropyl Distarch Phosphate	14.1.2.1; 14.1.3.1
1440	Hydroxypropyl Starch	14.1.2.1; 14.1.2.3
132	Indigotine	14.1.2.3
172i,ii,iii	Iron Oxydes	14.1.3.2; 14.1.3.4
953	Isomalt	14.1.2.1 ; 14.1.2.3 ; 14.1.3.1 ; 14.1.3.3
416	Karaya Gum	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
425	Konjac Flour	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
427b	Lactic and Fatty Acid Esters of Glycerol	14.1.2.3
965	Maltitol and Maltitol Syrup	14.1.2.1; 14.1.2.3
460i	Microcrystalline Cellulose	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
1410	Monostarch Phosphate	14.1.2.1; 14.1.2.3
942	Nitrous Oxide	14.1.2.1; 14.1.2.3
1404	Oxidized Starch	14.1.2.1; 14.1.2.3
1413	Phosphated Distarch Phosphate	14.1.2.1; 14.1.2.3
900a	Polydimethylsiloxane**	14.1.2; 14.1.3
124	Ponceau 4R	14.1.2.1; 14.1.2.2

INS	Name of the Additive	Not foreseen by the ad hoc Codex Task Force on Fruit and Vegetable Juices, to be removed from the following Food Categories in the GSFA:
402	Potassium Alginate	14.1.2.1
460ii	Powdered Cellulose	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
407a	Processed Eucheuma Seaweed	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
1520	Propylene Glycol	14.1.3.1
405	Propylene Glycol Alginate	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
1101i	Protease (A. Oryzae Var.)	14.1.2.1
101i	Riboflavines	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.2; 14.1.3.4
401	Sodium Alginate	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
466	Sodium Carboxymethyl Cellulose	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
316	Sodium Erythorbate	14.1.2.1; 14.1.3.1
200 - 203	Sorbates	14.1.2.1; 14.1.2.2; 14.1.2.3; 14.1.2.4; 14.1.3.1; 14.1.3.2; 14.1.3.3; 14.1.3.4
420	Sorbitol	14.1.2.1; 14.1.2.3
512	Stannous Chloride	14.1.2.1
1420	Starch Acetate	14.1.2.1; 14.1.3.1
1450	Starch Sodium Octenyl Succinate	14.1.2.1; 14.1.3.1
110	Sunset Yellow FCF	14.1.2.1; 14.1.2.2; 14.1.2.3
417	Tara Gum	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
102	Tartrazine	14.1.2.1; 14.1.2.2; 14.1.2.3
957	Thaumatococcus	14.1.2.1
413	Tragacanth Gum	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3
415	Xanthan Gum	14.1.2.1; 14.1.2.3; 14.1.3.1; 14.1.3.3

* En est déjà à l'étape 8

** Est considéré comme un auxiliaire technologique et doit, à ce titre, être rayé de la liste des additifs

IFAC:

Le Conseil International sur les Additifs Alimentaires (IFAC) est une association internationale qui se consacre expressément à servir les besoins uniques des producteurs de substances de grande pureté utilisées comme additifs alimentaires. L'IFAC est reconnue en tant qu'Organisation Non Gouvernementale (ONG) au sein du Codex alimentarius sur le programme des normes alimentaires.

IFAC répond à la demande de données pouvant servir à fixer des limites d'utilisation maximum pour les additifs alimentaires, ayant des DJA numériques couchées sur les listes des NGAA à l'usage des BPF et demandant que les édulcorants « "tabletop" » ne soient réglementés que par les limitations de BPF.

Les limites d'utilisation recommandées pour les catégories d'aspartame demandées sont fournies à un niveau inférieur. Cette information se base d'une part, sur des limites d'utilisation courantes pour les produits listés et d'autre part, sur les quantités utilisées dans des produits similaires.

ASPARTAME 951

01.3.2	Blanchisseur de boissons	mouillé 6000 mg/L; sec 20,000 mg/kg
01.4.1	Crème pasteurisée	mouillé 6000 mg/L; sec 20,000 mg/kg
01.4.2	Crèmes stérilisées, UHT, fouettées ou à fouetter, à teneur réduite en matières grasses	mouillé 6000 mg/L; sec 20,000 mg/kg
01.4.3	Crème présurée	mouillé 6000 mg/L; sec 20,000 mg/kg
01.5.1	Poudre de lait et poudre de crème (nature)	5000 mg/kg
01.5.3	Poudre (nature et aromatisée) de lait et crème (mélangés)	5000 mg/kg
01.6.1	Fromage non affiné	1000 mg/kg
02.3	Émulsions lipidiques différentes de la catégorie d'aliments 02.2, y compris les mélanges et/ou les produits aromatisés à base d'émulsions lipidiques	1000 mg/kg
04.1.2.1	Fruits congelés	2000 mg/kg
14.1.5	Café, succédanés de café, thé, infusions et autres	
	Boissons chaudes à base de céréales, à l'exclusion du cacao	5000 mg/kg

La fixation de limites d'utilisation des édulcorants « tabletop » appartenant à la catégorie 11.6 préoccupe l'IFAC. Une telle information est actuellement demandée pour l'acésulfame de potassium, l'alitame, les cyclamates et le sucralose. Un projet de la NGAA mentionne une limite de 1000 mg/kg pour l'aspartame et une limite de 4545 mg/kg pour la saccharine dans la catégorie 11.6. Les édulcorants utilisés dans les produits « tabletop » ne devraient être limités que par les BPF.

La concentration d'édulcorants, telle qu'elle est consommée, peut varier largement en fonction du type de produits dans lequel on les utilise (par ex., dans le thé glacé ou bien saupoudrés sur des fruits ou des céréales). Utiliser une limitation en mg/kg n'aboutirait qu'à jeter la confusion sur le marché parce que le règlement pourrait être interprété tel quel. Les édulcorants « tabletop » pourraient n'être réglés que par les limitations de BPF car il ne sont pas consommés tel quel, mais sont utilisés par des consommateurs dont les préférences gustatives se déclinent sur un éventail de produits. On ne trouve généralement pas de conseil d'utilisation sur les édulcorants car ils sont auto restrictifs par nature.

De plus, les édulcorants « tabletop » sont disponibles sous différentes formes : en poudre (en sachets ou en vrac), liquide et en pastilles. Les limitations destinées à des édulcorants « tabletop » et divergeant des limitations BPF, ne servent à rien (de spécial), ne servent pas d'intérêt de santé publique et pourraient entraîner une confusion superflue autant dans les gouvernements que sur le marché.

ISA:

L'Association Internationale des Édulcorants représente les producteurs fabriquant des édulcorants de haute intensité ainsi que les aliments et les boissons qui les contiennent. L'ISA est dotée d'un Statut d'Observateur Non Gouvernemental auprès de Codex Alimentarius. C'est en cette qualité que nous aimerions déposer comme requête que **les édulcorants « tabletop » soient réglés par les limitations des BPF** et nous proposons quelques limites maxima pour les édulcorants pour lesquels il existe une **DJA**.

1. Cat. 11.6. Tous les édulcorants utilisés dans des produits « tabletop » devraient être réglés suivant BPF

Motif de cette requête:

- a.** Les édulcorants sont particulièrement **auto restrictifs** dans cette application;
- b.** Les édulcorants « tabletop » étant vendus au consommateur final, c'est ce dernier qui détermine la quantité consommée;

- c. De plus, “**les limites d’utilisation**” font référence aux aliments tels qu’ils sont consommés et les édulcorants « tabletop » ne le sont qu’en conjonction avec d’autres aliments (café, etc.).
- d. La date réelle d’ingestion (voir Renwick A. “L’ingestion d’édulcorants) ne montre vraiment aucune trace de dépassement de la DJA.

2. Doses d’utilisations maximales

En réponse à votre requête concernant la date à utiliser pour fixer les doses d’utilisation maximales des additifs alimentaires dotés d’une DJA numérique, qui sont listés dans les NGAA à l’usage de BPF, nous sommes en train de dresser la liste des doses maximales proposées pour l’acesulfame K et l’aspartame.

Cette information se base d’une part, sur des limites d’utilisation courantes pour les produits listés et d’autre part, sur les quantités utilisées dans des produits similaires.

L’acesulfame K 950

01.2	Produits laitiers fermentés et présurés...	500mg/kg	
01.3.2	Blanchisseurs de boissons mouillé	2.000 mg/kg sec	10.000 mg/kg
01.4	Crème...	1.000mg/kg	
01.5.1	Nous proposons de remplacer ce listage par		
01.5	Poudre de lait, poudre de crème et poudres analogues (nature)	3.000 mg/kg	
	Dans plusieurs pays, les acceptations nationales comprennent les produits analogues et les mélanges (par ex. aux USA: “bases sèches pour produits laitiers analogues, BPF, 21cfr § 172.800) or les incluent dans une approbation d’ordre plus général, pour une utilisation alimentaire		
01.6.1	Fromage non affiné)	500 mg/kg	
02.3	Émulsions lipidiques...	1.000 mg/kg	
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés		500 mg/kg
04.2.2.7	Légumes fermentés...	500 mg/kg	
07.1	Pain..	1.000 mg/kg	
09.4	Poisson... intégralement mis en conserve...	600 mg/kg	
12.2	Fines herbes, épices et assaisonnements	2.000 mg/kg	
12.3	Vinaigres	2.000 mg/kg	
14.1.5	Café...600mg/kg prêt à consommer/3.500 mg/kg concentrés		

14.2.1, 14.2.2, 14.2.3, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1 et 14.2.6.2 Boissons alcoolisées: Nous proposons de simplifier la norme et d’utiliser une catégorie unique : 14.2 Boissons alcoolisées 350 mg/kg

2.2. ASPARTAME 951

01.3.2	Blanchisseurs de boissons	mouillé 6000mg/L; sec	20,000mg/kg
01.4.1	Crème pasteurisée	mouillé 6000mg/L; sec	20,000mg/kg
01.4.2	Crèmes stérilisées, UHT, fouettées ou à fouetter et à teneur réduite en matières grasses	mouillé 6000mg/L; sec	20,000mg/kg
01.4.3	Crème présurée	mouillé 6000mg/L; sec	20.000mg/kg
01.5.1	Poudre de lait et poudre de crème (nature)		5.000mg/kg
01.5.3	Poudre (nature et aromatisée) de lait et crème (mélangés)		5.000mg/kg
01.6.1	Fromage non affiné		1.000mg/kg
02.3	Émulsions lipidiques différentes de la catégorie d’aliments 02.2, y compris les mélanges et/ou les produits aromatisés à base d’émulsions lipidiques		1.000mg/kg
04.1.2.1	Fruits congelés		2.000mg/kg
14.1.5	Café, succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales, à l’exclusion du cacao		5.000mg/kg

Au cas ou un double listage (produits mouillés contre produits secs) était considéré comme non réalisable, nous aimerions proposer de lister la valeur minimale, expliquée grâce à une annotation en bas de page (par ex. pour l'acésulfame K à 01.3.2: "sauf 10.000 mg/kg pour utilisation dans des produits en poudre" et à 14.1.5: "sauf 3.500 mg/kg pour utilisation dans des concentrés")

AMFEP (Association des Producteurs d'Enzymes Microbiennes):

Enzymes de coagulation du lait

Nous saisissons l'occasion qui nous est offerte pour prendre position sur certains des descripteurs de catégories d'aliments présentés dans l'Annexe II (pages 21-48) de votre projet de révision du Système de Classification des Aliments servant de fondement à la Norme Générale des Additifs Alimentaires. Nous sommes conscients du fait que nos observations concernent des parties du Système de Classification des Aliments pour lesquelles aucune révision n'a été proposée.

Nous avons utilisé des caractères en italique afin de souligner les différences de rédaction d'une même action enzymatique dans les différents descripteurs.

À la page 22 ff, à l'article 01.2.2 Lait présuré (nature) le descripteur dit "lait coagulé produit grâce à l'action de l'enzyme *chimosine*."

Ceci serait à rapporter à l'article 01.4.3 Crème en grumeaux (nature), où le descripteur dit "crème formée à partir d'une *action enzymatique*", et de l'article 01.8.1 Petit-lait liquide etc., où le descripteur dit "aux enzymes *chimosines assimilées*". Les différences ont pu, à un moment donné, refléter des préférences pour la source d'enzymes, cependant nous sommes d'avis qu'il faudrait désormais entreprendre une cohérence technique en utilisant le terme commun "d'Enzymes de coagulation du lait" dans les trois descripteurs.

Enzymes inscrites dans la NGAA

Dans l'Appendice I nous notons les inscriptions d'enzymes suivantes:

pages 15-16

Alpha-amylase (*A. oryzae* var) INS 1100

Servant d'adjuvant, d'enzyme, d'agent de traitement de la farine

BPF à l'étape 6 dans toutes les 8 catégories à l'exception de la farine et des amidons à l'étape 8 (1999).

Alpha-amylase (*B. subtilis*) INS 1100 NEW

Servant d'enzyme, d'agent de traitement de la farine

BPF à l'étape 3 dans 1 catégorie.

Alpha-amylase (carbohydase) (*B. licheniformis*) INS 1100 NEW

Servant d'enzyme, d'agent de traitement de la farine

BPF à l'étape 3 dans 1 catégorie.

page 44

Bromelain INS 1101iii

Servant d'exhausteur de goût, d'agent de traitement de la farine, de stabilisant, d'épaississant

BPF à l'étape 6 dans 2 catégories.

page 110

Glucose oxidase (*A. niger* var) INS 1102

Servant d'antioxydant, de conservateur, de stabilisant

780 mg/kg à l'étape 3 farines et amidons NOUVEAU

BPF à l'étape 6 pour vins de raisin.

page 137

Lysozyme hydrochloride INS 1105

Servant de conservateur

BPF à l'étape 8 (1999) pour le fromage affiné

500 mg/kg à l'étape 6 pour le cidre et l'alcool de poire, vins de raisin.

page 156

Papaïne INS 1101 ii

Servant d'exhausteur de goût, d'agent de traitement de la farine, de stabilisant

1000 mg/kg à l'étape 6 pour les céréales entières, brisées ou en flocons, y compris le riz

BPF à l'étape 6 pour les farines et les amidons, la viande fraîche, la volaille et le gibier, morceaux entiers ou coupes, vins de raisin.

page 187

Protease (A. oryzae var) INS 1101 i

Servant d'enzyme, d'exhausteur de goût, d'agent de traitement de la farine, d'agent d'enrobage

BPF à l'étape 6 à l'exception de la farine et des amidons à l'étape 8 (1999).

Les enzymes are comprises dans la NGAA dans la mesure où les différents États membres les ont considérées utiles en tant qu'additif alimentaire.

Nous avons souvent invoqué que seules l'invertase servant de stabilisant et la lysozyme utilisée comme conservateur peuvent être considérées comme ayant un usage d'additif alimentaire ou d'enzyme. Hormis ces deux applications spécifiques, toutes les enzymes listées dans la NGAA servent uniquement d'auxiliaires technologiques et, à ce titre, devraient être supprimées de la NGAA. Cela s'applique également à tout autre application ou invertase et lysozyme que celles mentionnées.

Quoiqu'il en soit, nous sommes conscients que pour atteindre cet objectif il faudra tout d'abord clore les discussions permanentes menées au sein du CCFAC et arriver à un consensus sur le statut général des auxiliaires technologiques dans Codex.

Le cas des agents de traitement de la farine est différent parce qu'ils ne peuvent être considérés comme additifs alimentaires dans la forme étant donné que la farine est (quelque peu arbitrairement) considérée comme un aliment.

Si nous avons jusqu'à présent toléré le listage des enzymes dans les NGAA, nous devons néanmoins contester l'addition de NOUVELLES inscriptions d'enzymes à la NGAA. Il s'agit autant de alpha-amylase de *B. subtilis* et *B. licheniformis* que de glucose-oxydase.

BPF utilisée comme limite d'utilisation pour toutes les enzymes

Nous notons également qu'aucune enzyme ne s'étant vue attribuer une DJA numérique par JECFA, la limite d'utilisation devrait être BPF pour toutes les enzymes. Nous nous référons à CX/FAC 03/6 para 83 b pour ce qui est de l'appui récent de ce point de vue, selon les règlements.

C'est pourquoi nous nous élevons contre les limites d'utilisation numérique du glucose-oxydase pour les farines et les amidons (780 mg/kg), d'autant plus que c'est une NOUVEAUTÉ sur la liste, chlorhydrate de lysozyme pour le cidre de l'alcool de poire, les vins de raisin (500 mg/kg) et pour la papaïne pour les céréales entières, brisées ou en flocons, y compris le riz (1000 mg/kg).

Catégories fonctionnelles d'enzymes

Les catégories fonctionnelles utilisées ne sont pas concordantes, comme reconnu dans le document. Nous estimons qu'il faudrait choisir entre, soit la catégorie ordinaire d'"enzyme" pour toutes les enzymes, soit des catégories fonctionnelles établies individuellement telles celles des antioxydants et des conservateurs. La catégorie des "adjuvant" semble particulièrement bizarre dans un contexte alimentaire.

Priorité aux enzymes

Après lecture du document, nous ne savons plus si, les additives de haute priorité du groupe I-III, (ne serait-ce que quelques-uns), feront l'objet d'un débat au CCFAC35, ou bien si la discussion sera limitée aux groupes IV et V. Seuls sont listés l'alpha-amylase, la lysozyme-HCl et la protéase (*A. oryzae* var) et ils se trouvent tous dans le groupe I.

Divers

Pour conclure, veuillez noter que les nombres des Appendices II et III ont été intervertis dans le corps du document.

MARINALG INTERNATIONAL:

Carraghénanes/PES

Pendant sa cinquante-septième session (Rome – Juin 2001), le JECFA a recommandé une Dose Journalière Admissible « non spécifiée » pour les carraghénanes et le polyéthersulfone (PES). Dans le respect de cette recommandation, nous proposons d'harmoniser, dans la révision du Tableau 1, les fonctions et les doses maximales de ces deux additifs, comme suit :

N. de Cat. Fonctionnelle.

01.1.1 Cette catégorie n'est plus ventilée pour le PES mais l'est pour les carraghénanes. En outre, la catégorie est entièrement BPF pour le polyéthersulfone tandis que les sous catégories pour les carraghénanes ont des doses maximales de 10,000 et 8,000 mg/kg comme doses maximales. Nous suggérons que les carraghénanes soient traitées de la même façon que le polyéthersulfone .

01.4.1 Cette catégorie est BPF pour le polyéthersulfone mais est de 500mg/kg pour les carraghénanes. Nous suggérons que les carraghénanes soient traitées de la même façon que le polyéthersulfone

04.2.2.7 Cette catégorie est dans BPF pour les carraghénanes mais a disparu de PES. Nous suggérons que cette catégorie soit ajoutée à PES à GMP.

06.4.1 Cette catégorie est dans BPF pour les carraghénanes mais a disparu de PES. Nous suggérons que cette catégorie soit ajoutée à PES à GMP.

09.2.2 Cette catégorie est GMP pour PES mais est de 5,000mg/kg pour les carraghénanes. Nous suggérons que les carraghénanes soient traitées de la même façon que PES.

09.2.4 Cette catégorie n'est pas subdivisée pour PES mais est subdivisée en 09.2.4.1, 09.2.4.2 et 09.2.4.3 pour les carraghénanes. La limite maximale est BPF dans les deux cas. Nous suggérons que la subdivision de cette catégorie disparaisse des carraghénanes.

11.4 Cette catégorie est GMP pour PES mais est de 5,000mg/kg pour les carraghénanes. Nous suggérons que les carraghénanes soient traitées de la même façon que PES.

14.1.2.1 Cette catégorie est GMP pour PES mais est de 3,000mg/kg pour les carraghénanes. Nous suggérons que les carraghénanes soient traitées de la même façon que PES.

14.1.3.3 Cette catégorie est GMP pour PES mais est de 1,000mg/kg pour les carraghénanes. Nous suggérons que les carraghénanes soient traitées de la même façon que PES.

Alginates

Dans la catégorie 01.4.1 – Crème pasteurisée (nature) – On indique une dose maximale de 100 mg/kg. Nous estimons qu'il s'agit là d'une faute de frappe. En effet, la dose maximale recommandée précédemment était de 1000 mg/kg.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Demande d'observations sur l'avant-projet et sur le projet de révision du tableau 1 de la norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (CL 2002/44-FAC)

1. La Communauté européenne a examiné la liste des additifs alimentaires des groupes IV et V figurant dans le tableau 1 révisé du projet de norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) (annexe I) qui seront discutée lors de la réunion du groupe de travail ad hoc NGAA en mars 2003. La Communauté européenne souhaite formuler les observations générales et particulières qui suivent.

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

1. La Communauté européenne souhaite réitérer certaines observations générales formulées lors de la 34^e réunion du CCFAC.
2. La Communauté européenne souhaite que l'emploi d'additifs alimentaires soit limité aux additifs technologiquement nécessaires et maintenu au niveau le plus bas possible.
3. La Communauté européenne estime que le projet de norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) autorise de manière générale un trop grand nombre d'additifs dans un trop grand nombre d'aliments. Le comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, dans le cadre d'une analyse minutieuse du projet de norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA), devrait :
 - déterminer quels additifs sont technologiquement nécessaires dans les différents aliments,
 - se pencher sur les niveaux qui sont très élevés (voir les exemples figurant dans les observations particulières concernant la liste de priorités),
 - comparer les normes admises par les comités des produits du Codex avec le projet de NGAA de manière à éviter les incohérences.
4. La CE est consciente que les processus de production et les modes de stockage varient de par le monde. Des différences analogues peuvent s'observer, d'un pays à l'autre, en ce qui concerne les habitudes alimentaires et les préférences en matière de goûts et de couleurs. Il faut tenir compte de ces différences lors de l'évaluation de la nécessité technologique des additifs alimentaires dans le cadre du projet de norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA).
5. Toutefois, au lieu d'adopter automatiquement comme limite maximale d'emploi la limite d'emploi signalée comme étant la plus élevée, comme c'est le cas actuellement, la CE suggère que le comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants adopte la limite d'emploi signalée comme étant la plus faible. Cette proposition a fait l'objet de longues discussions lors de réunions antérieures du comité.
6. Si on avait opté pour le principe de la fixation des limites d'emploi dans le Codex au niveau le plus faible, les possibilités de dépassement de la DJA s'en seraient trouvées réduites. Si un État membre, sur la base de documents adéquats, peut justifier la nécessité de limites d'emploi plus élevées, cette demande devra être prise en considération. Si l'État membre ne peut fournir les documents appropriés, l'entrée devra être supprimée dans la NGAA. Cette méthode garantira que les additifs ne sont utilisés que lorsqu'ils sont technologiquement nécessaires et dans des quantités qui ne dépassent pas les valeurs suffisantes pour satisfaire ces besoins.

Additifs dans les aliments non transformés ou frais

7. De l'avis de la Communauté européenne, les aliments non transformés ou les aliments frais tels que les fruits et légumes frais (catégories 04.1.1 et 04.2.1), les fruits et légumes surgelés (catégories 04.1.2.1 et 04.2.2.1), la viande fraîche et le poisson frais (catégories 08.1 et 09.1), et les œufs frais (catégorie 10.1) ne devraient pas contenir d'additifs.

8. En effet, dans de nombreux cas, l'emploi d'additifs dans ces produits tromperait les consommateurs quant à la qualité de la denrée alimentaire. Toute dérogation devrait être justifiée par des impératifs techniques. Le comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants a déjà admis un certain nombre de dérogations sur la base de documents pertinents. Toutefois, pour la majorité des additifs proposés dans la NGAA pour les aliments non transformés ou les aliments frais, il ne semble pas y avoir de nécessité technologique et ces additifs devraient être supprimés s'il n'est pas présenté de document pertinent au comité.

Additifs dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suite et les aliments de sevrage

9. Les préparations pour nourrissons, les préparations de suite et les aliments de sevrage sont des aliments complets dans la mesure où ils constituent l'essentiel sinon la totalité des éléments nutritifs apportés au nourrisson. C'est pourquoi il est impératif que ce type d'aliment ne contienne que les additifs qui sont technologiquement justifiés, voire indispensables. S'ils sont jugés nécessaires, ils ne devraient être autorisés que dans les quantités minimales requises pour obtenir l'effet souhaité.
10. La Communauté européenne n'est en particulier pas favorable à l'emploi de colorants ou d'édulcorants dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suite et les aliments de sevrage.

Emploi des agents colorants

11. Dans le projet de NGAA, des colorants sont proposés pour un nombre important de catégories d'aliments. Dans certains cas, l'utilisation de colorants peut induire le consommateur en erreur et de nombreux consommateurs considèrent les colorants comme superflus en tant qu'additifs dans les aliments. C'est pourquoi la Communauté européenne estime que les colorants ne devraient être utilisés que de manière limitée. En particulier, aucun colorant ne doit être utilisé dans le vin, les aliments non transformés et les préparations pour nourrissons, les préparations de suite et les aliments de sevrage.

Agents conservateurs

12. Le projet de norme générale sur les additifs alimentaires (NGAA) propose d'autoriser l'emploi de conservateurs dans une vaste gamme de denrées alimentaires. En outre, dans un certain nombre de cas, les niveaux proposés sont assez élevés. Cela se vérifie en particulier si l'on tient compte du fait qu'il n'existe pas de disposition excluant l'utilisation dans un même produit de conservateurs similaires tels que les sorbates, les benzoates et les p-hydroxybenzoates. Il est donc recommandé d'adopter une disposition limitant l'emploi dans un même produit de plusieurs agents conservateurs ayant des effets technologiques qui se recouvrent.
13. L'emploi de conservateurs dans les aliments frais ou non transformés induit en erreur les consommateurs étant donné qu'une denrée alimentaire ne peut être fraîche ou non transformée et, en même temps, conservée.

Utilisation d'additifs avec DJA quantitative/numérique dans le cadre de la BPF

14. La Communauté européenne estime que l'emploi d'additifs qui ont une dose journalière admissible (DJA) quantitative/numérique ne devrait pas être autorisé conformément à la bonne pratique de fabrication (BPF) dans la NGAA. Lorsque les additifs sont utilisés conformément à la BPF, il n'est pas possible de mener des études d'ingestion fiables permettant d'évaluer si la DJA est dépassée. C'est pourquoi la Communauté européenne propose que l'état de la BPF concernant l'ensemble des additifs ayant une DJA quantitative soit réévalué. Cet exercice a été entamé lors de la dernière réunion du CCFAC.

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES

1. SULFATE DOUBLE D'ALUMINIUM ET D'AMMONIUM

SIN: 523

Fonction: agent affermissant, poudre à lever, stabilisant

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

2. ESTERS D'ASCORBYLE

SIN: 304

Fonction: antioxygène

Pas d'observation particulière.

3. CIRE D'ABEILLE, BLANCHE ET JAUNE

SIN: 901

Fonction: agent de charge, agent d'enrobage, agent antiadhérent, stabilisant

La limite d'utilisation de la cire d'abeille dans les décorations (05.4) a été fixée à 4 000 mg/kg à l'étape 8 lors de la 24^e réunion du CAC. La CE s'interroge donc sur la nécessité de fixer une limite plus élevée pour le même emploi.

L'utilisation de cire d'abeille est proposée dans les boissons à base d'eau aromatisée (14.1.4). Si la présence de cire d'abeille dans ces boissons résulte d'un transfert («carry-over») via les arômes, il convient de joindre une note pour le préciser. Toutefois, le niveau proposé semble élevé pour un transfert; il convient par conséquent de justifier cet emploi.

4. BENZOATES

SIN: 210, 211, 212, 213

Fonction: agent conservateur

04.1.2.4 Fruits en boîtes ou en bocaux (pasteurisés)

On estime qu'une pasteurisation appropriée de ces produits dans des récipients scellés suffit pour garantir une durée de conservation acceptable. En conséquence, la CE juge nécessaire de réexaminer attentivement cette liste, et notamment sa nécessité technique.

04.2.2.4 Légumes en boîtes ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression

La législation communautaire n'autorise pas l'utilisation de benzoates dans les légumes en boîtes ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression. On estime qu'une pasteurisation appropriée de ces produits dans des récipients scellés ou des sachets est suffisante pour garantir une durée de conservation acceptable. En conséquence, la CE est d'avis qu'il est nécessaire de réexaminer attentivement cette liste, et notamment sa nécessité technique.

07.0 Produits de boulangerie

La faible activité de l'eau des produits de boulangerie (07.0) a un effet conservateur vis-à-vis des bactéries, ce qui rend les benzoates inutiles. Les produits de boulangerie étant consommés quotidiennement en quantités très importantes, il est possible que la DJA (5 mg/kg) soit dépassée lorsque les benzoates sont utilisés à une concentration de 1 000 mg/kg dans ce type d'aliments. En conséquence, la CE estime nécessaire de réexaminer la nécessité technique de leur emploi dans les produits de boulangerie.

08.3.1.2 Produits carnés, de volaille et de gibier, saumurés (y compris salés) et séchés n'ayant pas subi de traitement thermique

Pour ces produits, un traitement par un agent conservateur n'est nécessaire qu'à la surface. Cette opération doit se faire conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF).

12.5 Potages et bouillons

Il convient de préciser que l'utilisation de benzoates dans les potages et bouillons ne concerne que les produits liquides puisque ce conservateur n'est pas nécessaire dans les produits séchés.

14.1.1.2 Eaux de table et eaux de Seltz

L'utilisation de benzoates n'est pas justifiée techniquement. La CE estime que cette entrée est une erreur et qu'elle devrait être supprimée.

14.1.2.1- Jus de fruits en conserve ou en bouteille pasteurisés; 14.1.2.2- Jus de légumes en conserve ou en bouteille pasteurisés; 14.1.2.3.- Concentrés (liquides ou solides) pour jus de fruits; 14.1.2.4.- Concentrés (liquides ou solides) pour jus de légumes; 14.1.3.1- Nectar de fruits en conserve ou en bouteille pasteurisé; 14.1.3.2- Nectar de légumes en conserve ou en bouteille pasteurisé; 14.1.3.3.- Concentrés (liquides ou solides) pour nectar de fruits et 14.1.3.4.- Concentrés (liquides ou solides) pour nectar de légumes

On estime qu'une pasteurisation appropriée de ces produits dans des récipients scellés suffit à garantir une durée de conservation acceptable. En conséquence, la CE juge nécessaire de réexaminer attentivement cette liste, et notamment sa nécessité technique. En outre, ces propositions ne sont pas conformes au projet de normes du Codex pour les jus et nectars de fruits et de légumes, projet aux termes duquel les antioxygènes et les agents conservateurs ne peuvent être utilisés que conformément à la législation nationale.

14.1.4 Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons «électrolytes», et les boissons concentrées

Sachant que les boissons sont généralement la principale source d'ingestion d'additifs, le niveau de 1000 mg proposé est excessif. En conséquence, la CE estime nécessaire de réexaminer attentivement le niveau proposé, et notamment sa nécessité technique.

14.2.5 Hydromel

L'emploi de benzoates dans l'hydromel ne semble pas justifié étant donné que le pH peu élevé et la teneur en alcool du produit empêchent le développement des bactéries. C'est pourquoi il est proposé de supprimer cette application.

16.0 Aliments composites (par exemple, ragoûts, pâtés en croûte, «mincemeat»), aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15

Il semble inutile d'autoriser l'emploi de 1000 mg/kg de benzoates dans tous les produits composites. En conséquence, la CE juge nécessaire de réexaminer attentivement le niveau proposé et de définir de manière plus précise dans quels aliments de ce groupe des agents conservateurs sont techniquement indispensables.

5. HYDROXYANISOL BUTYLÉ (BHA)

SIN: 320

Fonction: antioxygène

HYDROXYTOLUÈNE BUTYLÉ (BHT)

SIN: 321

Fonction: antioxygène

Pour plusieurs catégories de desserts (01.7, 04.1.2.9, 06.5, 10.4) une dose de 2 mg/kg de BHA est proposée. Il convient de vérifier que cette limite n'est pas atteinte par transfert via les ingrédients.

Aucun additif n'est nécessaire dans les pâtes sèches. Il convient donc de supprimer cet additif pour la catégorie 6.4.2.

Par ailleurs, il convient de justifier technologiquement l'emploi du BHA et du BHT pour de nombreuses catégories pour lesquelles ces additifs sont proposés, par exemple, les graines céréalières entières, brisées ou en flocons (06.1), les céréales pour le petit déjeuner (06.3), la viande fraîche (08.1), les filets de poisson surgelés (09.2.1), les autres sucres (11.2), la levure (12.8) et les boissons à base d'eau aromatisée (14.1.4). Il convient également de vérifier les niveaux proposés pour les desserts à base de matière grasse (02.4) et les glaces de consommation (03.0).

6. BLEU BRILLANT FCF

SIN: 133

Fonction: colorant

De manière générale, l'emploi du bleu brillant FCF est proposé pour une trop large gamme de produits. Il ne faut pas perdre de vue le fait que les couleurs peuvent également tromper le consommateur.

Ainsi, lorsqu'il est utilisé dans le saindoux, le suif et les huiles de poisson (02.1.3), dans le beurre et le beurre concentré (02.2.1.1), dans la margarine (02.2.1.2) ainsi que dans le pain et les produits de la boulangerie ordinaire (07.1), le bleu brillant FCF a un effet blanchissant sur la couleur jaune naturelle de ces aliments. La couleur blanche qui en résulte ne contribue pas à améliorer la sécurité ou la valeur nutritive de ces aliments. En conséquence, ces utilisations devraient être supprimées.

En outre, on peut s'interroger sur son utilisation dans les produits cacaotés et à base de chocolat (05.1), dans les poissons en conserve (09.4), dans la bière et les boissons maltées (14.2.1) ainsi que dans les aliments composites (16.0), et les concentrations proposées pour les potages et bouillons (12.5 - 300 mg/kg), et pour le poisson fumé (09.2.5 - 500 mg) sont trop élevées.

En conséquence, la CE estime nécessaire de réexaminer attentivement cette liste, et notamment sa nécessité technique.

7. CIRE DE CANDELILLA

SIN/E: 902

Fonction: agent de charge, solvant utilisé comme support, agent d'enrobage, agent antiadhérent

L'utilisation de cire de candelilla est proposée dans les boissons à base d'eau aromatisée (14.1.4). Si la présence de cire de candelilla dans ces boissons résulte d'un transfert via les arômes, il convient d'ajouter une note pour le préciser.

8. CARMINS

SIN: 120

Fonction: colorant

Le JECFA a fixé une DJA de 0-5 mg/kg de poids corporel pour les carmins. Par rapport à cette DJA, l'emploi de carmins est proposé pour un nombre trop important de produits. Il convient de justifier technologiquement l'utilisation de carmins dans les produits suivants et, parallèlement, de démontrer que le consommateur n'est pas induit en erreur: fromages non affinés (1.6.1), totalité du fromage affiné (1.6.2.1), matières grasses et huile (2.1), émulsions grasses essentiellement du type eau dans huile (2.2), fruits frais traités en surface (04.1.1.2), légumes frais traités en surface (04.2.1.2), produits cacaotés et à base de chocolat (05.1), pâtes alimentaires sèches et produits similaires (06.4.2), pâtes alimentaires précuites et produits similaires (06.4.3), pain et produits de boulangerie ordinaire (07.1), viande fraîche (08.1), poisson frais (09.1.1), œufs frais (10.1), jus de fruits en conserve ou en bouteille (14.1.2.1), nectars de fruits en conserve ou en bouteille (14.1.3.1), bière et boissons maltées (14.2.1), vin (14.2.3). Le cas échéant, ces emplois doivent être supprimés.

Par ailleurs, il convient de proposer une limite d'emploi numérique au lieu d'une BPF puisque les carmins ont une DJA numérique.

La CE estime donc nécessaire de réexaminer attentivement cette liste, et notamment sa nécessité technique.

9. CIRE DE CARNAUBA

SIN: 903

Fonction: antiagglomérant, adjuvant, agent de charge, solvant utilisé comme support, agent d'enrobage, agent antiadhérent

Pas d'observation particulière.

10. CAROTÈNES D'ORIGINE VÉGÉTALE

SIN: 160a ii, E 160a

Fonction: colorant

De manière générale, l'emploi de carotènes est proposé pour un trop grand nombre de produits. Il ne faut pas perdre de vue le fait que les agents colorants peuvent aussi induire le consommateur en erreur. Plus précisément, il convient de justifier la proposition d'utilisation de carotènes dans les jus et nectars de fruits et légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) (14.1.2.1-14.1.3.4). Leur emploi dans de nombreux autres produits tels que les produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les imitations et les succédanés de chocolat (05.1), les œufs frais (10.1), la bière et les boissons maltées (14.2.1) ou le vin de manière générale (14.2.3), semble non seulement injustifié mais surtout destiné à tromper le consommateur. En outre, leur emploi est proposé dans des aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers chez les nourrissons et les jeunes enfants (13.3.2), ce qui, de l'avis de la CE, n'est pas acceptable. En conséquence, la CE estime nécessaire de réexaminer attentivement les listes pour les carotènes, et notamment leur nécessité.

11. HUILE DE RICIN

SIN: 1503

Fonction: antiagglomérant, solvant utilisé comme support, agent d'enrobage, agent antiadhérent

Il est proposé, dans les normes du Codex, d'utiliser l'huile de ricin dans les produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation du chocolat et les succédanés du chocolat, dans les confiseries, y compris les confiseries dures et tendres, les nougats, etc., dans les gommes à mâcher, dans les décorations (par exemple, pour pâtisserie fine), les nappages (autres que ceux à base de fruits) et les sauces sucrées, dans les suppléments alimentaires, dans les boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons «électrolytes», et les boissons concentrées. Il convient de justifier ces emplois.

12. CHLOROPHYLLES, COMPLEXES CUPRIQUES

SIN: 141i, 141ii

Fonction: colorant

De manière générale, l'utilisation des chlorophylles est proposée pour de trop nombreux produits. Il convient de tenir compte du fait que les colorants peuvent aussi tromper le consommateur. L'utilisation proposée des chlorophylles dans les jus et nectars de fruits et de légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) (14.1.2.1 – 14.1.3.4) doit notamment être justifiée. Quant à leur utilisation dans de nombreux autres produits, par exemple, les fruits frais traités en surface (04.1.1.2), les produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation du chocolat et les succédanés du chocolat (05.1), les œufs frais (10.1), les pâtes alimentaires sèches (06.4.2) ou le vin en général (14.2.3), il semble qu'elle n'ait aucune justification et qu'elle vise surtout à induire le consommateur en erreur. En conséquence, la CE estime nécessaire de réexaminer attentivement cette liste, et notamment la nécessité de ces utilisations.

13. ESTERS GLYCÉRIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS

SIN: 472e

Fonction: émulsifiant, séquestrant, stabilisant

Lors de sa 57^e réunion, le JECFA a recommandé une DJA temporaire de 50 mg/kg de poids corporel pour les esters glycériques de l'acide diacétyltartrique et d'acide gras. Le JECFA étudiera une nouvelle fois cet additif lors de sa 61^e réunion en juin 2003. La CE suggère d'attendre la conclusion finale du JECFA avant de discuter des utilisations proposées.

14. EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN

SIN: 163ii

Fonction: colorant

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

15. P-HYDROXYBENZOATES

P-hydroxybenzoate d'éthyle - SIN: 214

P-hydroxybenzoate de propyle - SIN: 216

P-hydroxybenzoate de méthyle - SIN: 218

Fonction: conservateur

L'utilisation d'agents conservateurs dans un aliment frais ou non transformé induit les consommateurs en erreur étant donné qu'une denrée alimentaire ne peut être fraîche ou non transformée et, en même temps, conservée. C'est pourquoi l'utilisation de p-hydroxybenzoates, par exemple, dans les fruits frais traités en surface (04.1.1.2), les fruits frais pelés ou coupés (04.1.1.3), les légumes frais traités en surface (04.2.1.2), les légumes pelés, coupés ou râpés (04.2.1.2), ne devrait pas figurer dans la NGAA

04.1.2.1 Fruits surgelés

La faible activité de l'eau des fruits surgelés garantit leur conservation. C'est pourquoi cette entrée devrait être supprimée.

04.1.2.4 Fruits en boîtes ou en bocaux (pasteurisés)

La législation de la Communauté européenne ne permet pas l'utilisation de p-hydroxybenzoates dans les fruits en boîtes ou en bocaux. On estime qu'une pasteurisation appropriée de ces produits dans des récipients scellés suffit à garantir une durée de conservation acceptable. En conséquence, la CE estime nécessaire de réexaminer attentivement cette liste, et notamment sa nécessité.

04.2.2.4 Légumes en boîtes ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression

L'utilisation d'acide p-hydroxybenzoïque dans les légumes en boîtes ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression n'est pas autorisée par la législation de la Communauté européenne. On estime qu'une pasteurisation appropriée de ces produits dans des récipients scellés ou dans des sachets suffit à garantir une durée de conservation acceptable. La CE juge donc nécessaire de réexaminer attentivement cette liste, et notamment sa nécessité technique.

05.1.1 Préparations au cacao (poudres et sirops)

La faible activité de l'eau des préparations au cacao garantit leur conservation. C'est la raison pour laquelle cette entrée devrait être supprimée.

08.3.1.2 Produits carnés, de volaille et de gibier, saumurés (y compris salés) et séchés n'ayant pas subi de traitement thermique

Pour ces produits, un traitement par un agent conservateur n'est nécessaire qu'à la surface. Cette opération doit se faire conformément aux BPF.

11.2 Autres sucres et sirops (par exemple, sucre brun, sirop d'érable)

Sur le plan technique, l'emploi de p-hydroxybenzoates dans le sucre et dans d'autres produits présentant une faible teneur en eau libre ne se justifie pas. La CE estime que cette liste est une erreur et qu'elle devrait donc être supprimée.

12.5 Potages et bouillons

L'utilisation d'acide p-hydroxybenzoïque dans les potages et bouillons devrait être limitée à ceux qui ne peuvent être adéquatement conservés selon d'autres méthodes. C'est pourquoi les produits déshydratés et ceux qui sont traités thermiquement lors de la mise en conserve devraient être exclus.

14.1.2 Jus de fruits et de légumes jusqu'à 14.1.3.4 Concentrés (liquides ou solides) pour nectar de légumes

Conformément à la législation de la Communauté européenne, les p-hydroxybenzoates ne sont pas autorisés dans les jus de fruits ou de légumes, les nectars ou les concentrés utilisés pour leur préparation. En ce qui concerne en particulier les produits pasteurisés, on estime qu'un traitement thermique adéquat de ces produits dans des récipients scellés suffit à garantir une durée de conservation acceptable. En conséquence, la CE estime nécessaire de réexaminer attentivement cette liste, et notamment sa nécessité technique.

14.1.4 Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs ou les boissons «électrolytes», et les boissons concentrées

Sachant que les boissons sont souvent les principales sources d'ingestion d'additifs, le niveau proposé de 1 000 mg est trop élevé. En conséquence, la CE estime nécessaire de réexaminer attentivement le niveau proposé, et notamment sa nécessité technique.

14.2.1 Bière et boissons maltées

L'utilisation de p-hydroxybenzoates est proposée pour les boissons dites «coolers» regroupées dans plusieurs catégories (14.2.1, 14.2.3, 14.2.6.2). Étant donné qu'il existe une nouvelle catégorie 14.2.7 pour les boissons alcoolisées aromatisées, ces emplois devraient être transférés vers ladite catégorie. En conséquence, les p-hydroxybenzoates ne sont nécessaires ni dans la bière (14.2.1), ni dans le vin (14.2.3), ni encore dans les spiritueux (14.2.6).

15.1 Amuse-gueule - à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (à base de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses) et 15.2 Fruits à coque transformés, y compris les fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)

La faible activité de l'eau de ces produits en garantit la conservation. C'est pourquoi ces deux entrées devraient être supprimées.

16.0 Aliments composites (par exemple, ragoûts, pâtés en croûte, «mincemeat») - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15

Il semble inutile d'autoriser l'emploi de 1 000 mg/kg d'acide p-hydroxybenzoïque dans tous les produits composites. En conséquence, la CE estime nécessaire de réexaminer attentivement le niveau proposé et de définir de manière plus précise dans quels aliments de ce groupe des agents conservateurs sont techniquement indispensables.

16. HUILE MINÉRALE

SIN: 905a

Fonction: adjuvant, antioxygène, agent d'enrobage, humectant, agent antiadhérent

En 1995, le JECFA a révisé la spécification «Huile minérale» et l'a scindée en deux groupes: viscosité élevée et viscosité moyenne/faible, classe I, classe II et classe III.

Une DJA de 0 à 20 mg/kg a été attribuée en 1995 à l'huile minérale (viscosité élevée) SIN 905a.

Une DJA provisoire de 0 à 1 mg/kg a été attribuée en 1995 à l'huile minérale (viscosité moyenne/faible, classe I) SIN 905a mais, en 2002, elle a été révisée et remplacée par une DJA de 0 à 10 mg/kg.

Une DJA provisoire de 0 à 0,1 mg/kg a été attribuée en 1995 à l'huile minérale (viscosité moyenne/faible, classe II) SIN 905a.

Une DJA provisoire de 0 à 0,1 mg/kg a été attribuée en 1995 à l'huile minérale (viscosité moyenne/faible, classe III) SIN 905a.

Étant donné que seuls les additifs évalués par le JECFA et auxquels une DJA définitive a été attribuée peuvent être inclus dans la NGAA, la CE suggère que seules l'huile minérale (viscosité élevée) et l'huile minérale (viscosité moyenne/faible, classe I) soient maintenues dans la NGAA.

17. NISINE

SIN: 234

Fonction: conservateur

Dans la Communauté européenne, cet agent conservateur est généralement utilisé avec précaution dans les denrées alimentaires. C'est pourquoi la nécessité technologique de la nisine n'est reconnue que dans trois catégories d'aliments. La nisine est autorisée à une concentration de 12,5 mg/kg dans les fromages affinés (01.6.1) et dans les fromages fondus (01.6.4), de 10 mg/kg dans la crème épaisse et le mascarpone, et de 3 mg/kg dans les puddings à la semoule et au tapioca.

Si l'on compare les applications pour la nisine dans la Communauté avec les propositions de la NGAA, ces dernières semblent injustifiées pour un grand nombre d'entre elles. En outre, la limite d'emploi proposée de 250 mg/kg dans les fromages fondus (01.6.4) et dans les produits de boulangerie fine (07.2) est élevée. La DJA attribuée par le JECFA à la nisine est de 33 000 UI. Pour un adulte, cela signifie que la DJA est dépassée après consommation de 200 g de fromage fondu ou de produits de boulangerie fine. En conséquence, la CE met en doute aussi les nouvelles entrées proposées à l'étape 3 pour les produits laitiers (01.0) et la viande et les produits carnés (08.0).

Il semble que l'utilisation de nisine selon les BPF dans les légumes en boîte (04.2.2.4) et dans les potages et bouillons prêts pour la consommation (12.5.1) est inutile du point de vue technologique puisque ces produits peuvent être pasteurisés mais elle ne doit en outre pas être recommandée compte tenu de la faible DJA de la nisine.

En conséquence, la CE estime nécessaire de réexaminer attentivement cette liste, et notamment sa nécessité technique.

18. ACIDE PHOSPHATIDIQUE, SEL D'AMMONIUM

SIN: 442

Fonction: émulsifiant, stabilisant

Les concentrations maximales proposées de 5 000 mg/kg dans les desserts lactés (0.1.7) et de 7 500 mg/kg dans les glaces de consommation (03.0) sont inutilement élevées. L'emploi selon les BPF d'acide phosphatidique dans les boissons lactées (01.1.2), la crème (nature - 01.4) et le pain et les petits pains (07.1.1) ne semble pas justifié du point de vue technologique et devrait être supprimé. En conséquence, la CE estime nécessaire de réexaminer attentivement les concentrations proposées.

19. POLYSORBATES

Monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane - SIN: 432

Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane - SIN: 433

Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane - SIN: 434

Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane - SIN: 435

Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane - SIN: 436

Fonction: agent antimoussant, adjuvant, émulsifiant, agent moussant, agent de traitement de la farine, stabilisant

Dans la NGAA, les dose d'emploi proposées pour une vaste gamme de denrées alimentaires sont élevées si l'on considère que la DJA fixée par le JECFA pour les polysorbates est de 25 mg/kg de poids corporel. Par exemple, la dose d'emploi de polysorbates proposée pour les viandes transformées (08.2) est de 10 000 mg/kg, ce qui signifie qu'après avoir consommé 150 g de viande transformée, le consommateur adulte aura dépassé la DJA.

Afin d'éviter des problèmes en rapport avec la DJA, l'utilisation proposée des polysorbates doit être reconsidérée. La nécessité technologique de polysorbates dans les produits énumérés ci-après semble non fondée: fromages non affinés (01.6.1), émulsions grasses essentiellement du type eau dans huile (02.2), fruits frais traités en surface (04.1.1.2), préparations au cacao (05.1.1), pâtes alimentaires sèches et produits similaires (06.4.2), pâtes alimentaires précuites et produits similaires (06.4.3), pâtes à frire (06.6), produits carnés transformés (08.2), produits carnés transformés, coupés fins ou hachés (08.3), enveloppes comestibles (08.4), sel (12.1), fines herbes, épices, assaisonnements (12.2), sauces non émulsionnées (12.6.2), sauces claires (12.6.4), levure et produits similaires (12.8), boissons sans alcool gazeuses (14.1.4.1), boissons sans alcool non gazeuses (14.1.4.2), et aliments composites (16.0).

20. RIBOFLAVINES

Riboflavine 5'- phosphate de sodium - SIN: 101I

Riboflavine 5'- phosphate - SIN: 101ii

Fonction: colorant

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

21. GOMME LAQUE

SIN: 904

Fonction: agent de charge, agent d'enrobage, agent antiadhérent

Pas d'observation particulière.

22. PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE

Phosphate d'aluminium sodique acide - SIN: 541i

Phosphate d'aluminium sodique basique - SIN: 541ii

Fonction: régulateur d'acidité, émulsifiant, poudre à lever, stabilisant, épaississant

La dose hebdomadaire tolérable d'aluminium est de 7 mg/kg de poids corporel soit, pour un adulte, environ 70 mg d'aluminium par jour (toutes origines confondues). Étant donné le faible niveau de la dose hebdomadaire tolérable d'aluminium et le fait que l'utilisation comme additifs d'autres composés de l'aluminium est également proposée (sulfate double d'aluminium et d'ammonium, silicate d'aluminium, silicate d'aluminium calcique), le nombre d'applications proposées pour les phosphates d'aluminium sodique semble excessif et les limites d'emploi beaucoup trop élevées. Si un taux de 45 000 mg/kg de phosphate d'aluminium sodique est autorisé dans les farines et les amidons (06.2), un consommateur adulte dépassera la dose hebdomadaire tolérable après avoir consommé 55 grammes de farine ou d'amidon.

Il est difficile de croire que les phosphates d'aluminium sodique utilisés comme régulateurs d'acidité, comme agents stabilisants ou comme agents épaississants ne peuvent être remplacés par d'autres additifs pour obtenir les mêmes effets technologiques.

La Communauté européenne autorise les phosphates d'aluminium sodique comme agents émulsifiants et agents levants. Cependant, l'application est limitée à un petit nombre de produits qui ne sont pas consommés dans des quantités significatives. En outre, la dose d'emploi maximale autorisée est de 1 000 mg/kg. Il est suggéré au comité d'adopter le même type de mesures de précaution.

En conséquence, la CE estime nécessaire de réexaminer attentivement toute la liste des phosphates d'aluminium sodique, et notamment du point de vue de leur nécessité technique.

23. ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS

Monostéarate de sorbitane - SIN: 491

Tristéarate de sorbitane - SIN: 492

Monolaurate de sorbitane - SIN: 493

Monooléate de sorbitane - SIN: 494

Monopalmitate de sorbitane - SIN: 495

Fonction: émulsifiant, stabilisant

De manière générale, l'emploi d'esters de sorbitane d'acides gras est proposé pour une large gamme de produits et, dans un certain nombre des applications proposées, l'utilisation de l'additif ne semble pas justifiée du point de vue technique. C'est le cas, par exemple, dans les matières grasses et les huiles pratiquement anhydres (02.1), les fruits frais traités en surface (04.1.1.2), les préparations à base de fruits (04.1.2.8), les légumes séchés (04.2.2.2), les sauces non émulsionnées (12.6.2) et les vins (14.2.3).

En conséquence, la CE considère également les taux ci-après comme trop élevés: 1 200 mg/kg pour les glaces de consommation, y compris les sorbets (03.0) et 20 000 mg/kg pour la confiserie (05.0).

C'est pourquoi, pour un nombre significatif d'entrées, la concentration maximale devrait être réduite ou l'additif devrait être supprimé du tableau pour éviter des problèmes liés à la DJA. Outre les produits mentionnés ci-dessus, la CE propose que les entrées ci-après fassent également l'objet d'une discussion tenant compte de ces éléments: boissons lactées (01.1.2), pâtes à base de fruits (04.1.2.11), pâtes alimentaires sèches et produits similaires (06.4.2), pâtes alimentaires précuites et produits similaires (06.4.3), produits de boulangerie ordinaire (07.1), enveloppes comestibles (08.4), produits à base d'œufs (10.2) ainsi que mélanges pour potages et bouillons (12.5.2). Par ailleurs, il convient de proposer une limite d'emploi numérique plutôt que la BPF puisque les esters de sorbitane ont une DJA numérique.

24. SUCRALOSE

SIN: 955

Fonction: édulcorant

L'utilisation de sucralose dans les graines céréalières, entières, brisées ou en flocons, y compris le riz (06.1), dans les farines et les amidons (06.2) et dans les vins (14.2.3) n'est pas nécessaire d'un point de vue technique. La CE estime que cette liste est une erreur et qu'elle devrait être supprimée. Dans la législation communautaire, les édulcorants intenses ne sont autorisés que dans les variétés faiblement énergétiques ou sans sucres ajoutés de la plupart des denrées alimentaires.

25. SUCROGLYCÉRIDES

SIN: 474

Fonction: émulsifiant, stabilisant, épaississant

La nécessité technique de cet additif dans les produits de boulangerie fine (07.2) doit être prouvée.

26. SULPHITES

Anhydride sulfureux - SIN:220

Sulfite de sodium - SIN:221

Sulfite acide de sodium - SIN:222

Métabisulfite de sodium - SIN:223

Métabisulfite de potassium - SIN:224

Sulfite de potassium - SIN:225

Sulfite acide de calcium - SIN:227

Bisulfite de potassium - SIN:228

Thiosulfite de sodium - SIN:539

Fonction: régulateur d'acidité, adjuvant, agent de blanchiment (pas pour la farine), agent de traitement de la farine, affermissant, conservateur, séquestrant, stabilisant

De manière générale, le projet de norme du Codex autorise l'emploi de sulfites dans une large gamme de denrées alimentaires pour des utilisations dont la nécessité technique n'est pas avérée. En outre, certaines des doses d'emploi proposées semblent beaucoup trop élevées et en tout cas supérieures aux doses réellement nécessaires. En conséquence, la DJA attribuée aux sulfites (0,7 mg/kg de poids corporel) sera vraisemblablement dépassée par la plupart des groupes de populations.

01.2.1.2 Lait fermentés (nature), traités à la chaleur après fermentation

La note n° 12 indique que l'additif est présent dans le lait fermenté à la suite d'un transfert via les substances aromatisantes. Il existe une contradiction puisqu'il s'agit d'un produit «nature». Il convient donc de supprimer cette entrée.

01.6.4 Fromages fondus nature

Il convient d'examiner la nécessité technologique pour l'emploi proposé et de vérifier si la présence de sulfites dans ces produits n'est pas due à un transfert. Dans l'affirmative, cette entrée pourrait être supprimée.

01.7 Desserts lactés (par exemple, crèmes glacées, lait glacé, entremets, yaourts aux fruits ou aromatisés)

Il convient de vérifier la nécessité technologique, surtout pour les produits conservés par congélation (crèmes glacées, lait glacé). Pour les yaourts aux fruits ou aromatisés, il convient d'ajouter respectivement les notes n^{os} 88 et 12.

03.0 Glaces de consommation, y compris les sorbets

Ces produits sont conservés par congélation; pour certains ingrédients, les additifs transférés devraient donc suffire.

04.1.1.2 Fruits frais traités en surface

Il convient de limiter le plus possible l'emploi d'additifs alimentaires dans les aliments non transformés. Par ailleurs, la nécessité technologique de cet emploi n'a pas été démontrée pour tous les fruits. Il convient donc de préciser dans une note si l'emploi de sulfites est indispensable pour certains fruits.

04.1.2.1 Fruits surgelés

Ces produits étant conservés par congélation, il convient de supprimer cette entrée. En outre, la norme de produit correspondante ne prévoit pas l'emploi de sulfites.

04.1.2.2 Fruits secs

La concentration maximale proposée (3 000 mg/kg) semble très élevée; elle pourrait être modulée selon les fruits. Ainsi, elle ne s'appliquerait qu'à certains fruits secs tels que les abricots, les pêches, les raisins, les prunes et les figues. Il est indispensable de restreindre l'emploi de sulfites dans cette catégorie d'aliments qui sont une source d'ingestion importante pouvant entraîner un dépassement de la DJA, surtout chez les jeunes enfants.

Il est utile de souligner que les normes de produits correspondantes du Codex prévoient les emplois suivants:

- Abricots secs: 2 000 mg/kg
- Noix de coco râpée sèche: 50 mg/kg
- Raisins (uniquement pour les raisins blanchis): 1 500 mg/kg

04.1.2.5 Confitures, gelées et marmelades; 04.1.2.6 Pâtes à tartiner à base de fruits autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5 (par exemple, «chutney»)

La concentration maximale proposée (3 000 mg/kg) semble très élevée et n'est pas techniquement justifiée dans tous les produits (ainsi, la norme du Codex pour le chutney ne prévoit pas l'emploi de cet additif) si l'on suit les bonnes pratiques de fabrication. La CE propose donc de fixer la concentration à 100 mg/kg.

04.1.2.8. Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco; 04.1.2.9 Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits

Les doses d'emploi de 3 000 et 750 mg/kg sont excessives du point de vue technologique et du point de vue de la santé humaine dans le cas de produits régulièrement consommés par les jeunes enfants. Il existe un risque de dépassement de la DJA. En outre, il convient de vérifier si les additifs transférés des préparations à base de fruits suffisent.

04.1.2.12 Fruits cuits et/ou frits

Il convient de proposer une limite d'emploi numérique au lieu d'une BPF puisque les sulfites ont une DJA numérique. Par ailleurs, ces produits peuvent être consommés par les jeunes enfants.

04.2.1.3 Légumes, fruits à coque et graines épluchés, coupés ou râpés

La dose d'emploi proposée (500 mg/kg) est excessive et sa nécessité technologique n'est prouvée que pour les légumes blancs et les pommes de terre. Il convient d'ajouter une note visant à restreindre l'emploi en conséquence.

04.2.2.1 Légumes surgelés

La dose d'emploi proposée (750 mg/kg) est excessive. En outre, le but étant de stabiliser la couleur blanche, l'autorisation doit être limitée aux légumes blancs et aux pommes de terre.

Les normes de produits ne prévoient pas ces emplois, sauf dans le cas des frites surgelées par surgélation rapide (50 mg/kg).

04.2.2.2 Légumes, algues marines, fruits à coque et graines séchés

La dose d'emploi proposée peut entraîner un dépassement de la DJA (par exemple, dans le cas de la purée de pommes de terre consommée par les enfants). La CE propose donc de fixer la concentration maximale autorisée à 500 mg/kg.

04.2.2.4 Légumes en boîte ou en bocaux ou pasteurisés sous pression

Il est important de limiter la dose d'emploi dans les produits qui sont consommés en grande quantité (risque de dépassement de la DJA) et qui font l'objet d'un traitement thermique. La CE propose donc une concentration de 50 mg/kg.

04.2.2.5 Purées et pâtes à tartiner à base de légumes, de fruits à coque et de graines

La concentration maximale de 500 mg/kg proposée dans une version précédente de la NGAA semble suffisante du point de vue technologique.

04.2.2.7 Produit à base de légumes fermentés; 04.2.2.8 Légumes et algues marines cuits et/ou frits

Les limites d'emploi proposées sont élevées; il convient donc de vérifier la nécessité technologique, surtout au regard du fait que ces produits peuvent être consommés en grande quantité et qu'il existe donc un risque de dépassement de la DJA.

05.1.1 Préparations au cacao (poudres et sirops)

Les sulfites ne sont pas autorisés dans la norme du Codex correspondante. Il convient donc que le comité du Codex chargé des produits cacaotés et du chocolat vérifie la nécessité technologique de cet emploi.

05.1.2 Pâtes à tartiner à base de cacao, y compris celles pour pâtisserie

La dose d'emploi de 2 000 mg/kg semble très élevée. Il convient donc de vérifier la nécessité technologique pour ce produit que les enfants consomment régulièrement. La CE propose une concentration maximale de 100 mg/kg.

05.1.3 Cacao et produits chocolatés; 05.1.4 Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat

Pour ces catégories d'aliments, les additifs transférés via les ingrédients (par exemple, les raisins) devraient suffire.

05.2 Confiseries; 05.3 Gomme à mâcher

La nécessité technologique n'est pas prouvée pour toutes les catégories; il convient donc de vérifier si les additifs transférés ne sont pas suffisants. Les concentrations proposées sont par ailleurs très élevées.

06.1 Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz

Il convient de justifier la limite de 400 mg/kg proposée pour cette catégorie importante d'aliments (consommés quotidiennement en grandes quantités dans la plupart des pays).

06.2 Farines et amidons

La dose d'emploi proposée est excessive par rapport à la nécessité technologique; dans le cas de la farine, l'emploi de cet additif n'est en outre pas justifié.

06.4.2 Pâtes alimentaires précuites ou sèches et produits similaires

Aucun additif n'est nécessaire dans les pâtes sèches. Il convient donc de supprimer cet additif pour la catégorie 6.4.2.

07.1.1 Pain et petits pains; 07.1.3 Autres produits de boulangerie ordinaire; 07.1.4 Produits apparentés au pain

Sur le plan technologique, l'autorisation de l'emploi de sulfites dans les produits de boulangerie ordinaire n'est pas justifiée; elle ne doit donc s'appliquer qu'à certains produits particuliers s'il existe un besoin précis. Les doses d'emploi actuellement proposées dans le pain sont tout à fait exagérées pour un produit qui constitue un des principaux éléments du régime alimentaire dans certains pays et qui est consommé de manière régulière, souvent quotidiennement.

7.2 Produits de boulangerie fine

La limite d'emploi proposée est élevée. Il convient donc de vérifier que cette concentration correspond à l'effet technologique requis.

09.4 Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

L'emploi de sulfites ne semble pas être technologiquement nécessaire dans les produits en conserve.

11.1 Sucre blanc et mi-blanc, fructose, glucose, xylose, solutions et sirop de sucre, ainsi que sucre invertis

La dose d'emploi proposée semble très élevée. Une concentration supérieure à celle prévue pour la catégorie 11.2 (40 mg/kg) ne semble en outre pas nécessaire sur le plan technologique. Il convient de vérifier la cohérence avec les normes de produits correspondantes.

12.1 Sel

Il convient de justifier la nécessité technologique de l'emploi de sulfites dans le sel.

12.5 Potages et bouillons

La limite d'emploi proposée de 1 000 mg/kg entraînerait un dépassement de la DJA. L'ajout de sulfites dans le produit final n'est pas nécessaire; les additifs transférés via les ingrédients suffisent. Il convient donc de supprimer cet entrée.

12.6 Sauces et produits similaires

Il convient de vérifier si l'ajout de sulfites dans le produit final est nécessaire ou si les additifs transférés via les ingrédients suffisent.

14.1.2.1 Jus de fruits en conserve ou en bouteille; 14.1.2.2 Jus de légumes en conserve ou en bouteille

Les doses d'emploi proposées sont excessives et la nécessité technologique n'est pas prouvée pour tous les jus de fruits. L'ajout de sulfites n'est indispensable que dans les jus de citron, de citron vert et de pamplemousse.

14.1.4.1 Boissons sans alcool gazeuses; 14.1.4.2 Boissons sans alcool non gazeuses

Les limites d'emploi (115 et 250 mg/kg) semblent élevées. Il convient de vérifier si les quantités transférées sont suffisantes.

14.2 Boissons alcoolisées

En ce qui concerne l'utilisation de sulfites dans le vin, la CE propose de faire la distinction entre les différents types de vins en fonction de la nécessité technologique (voir l'annexe exposant la réglementation applicable dans la CE).

15.1 Amuse-gueule salés à base de pommes de terre, de céréales, de farines ou d'amidon

La dose d'emploi proposée de 200 mg/kg semble excessive.

15.2 Fruits à coque transformés, y compris les fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange

La dose d'emploi proposée (500 mg/kg) semble élevée. Il convient de vérifier que les additifs transférés ne suffisent pas.

16.0 Aliments composites

Pour les aliments composites, les additifs transférés devraient suffire.

27. ACIDE TANNIQUE (TANINS DE QUALITÉ ALIMENTAIRE)

SIN: 181

Fonction: colorant

L'évaluation du JECFA et la DJA «non spécifiée» qui en a résulté ne concernent que «l'emploi comme auxiliaire de filtration à condition que l'application d'une bonne pratique de fabrication garantisse son élimination des produits alimentaires après utilisation». Selon la Communauté, cette règle ne s'applique donc pas à l'emploi d'acide tannique en tant qu'agent colorant. Il convient par conséquent de supprimer cet additif de la liste.

TBHQ

SIN: 319

Fonction: antioxygène

Pour les laits concentrés sucrés (01.3.3), la proposition prévoit la présence dans le produit de 200 mg/kg de TBHQ résultant d'un transfert via l'ingrédient (voir la note n° 88). Cela ne semble pas correct et il convient donc de justifier cette entrée.

L'emploi de TBHQ est proposé dans les matières grasses et les huiles (02.0). Il convient cependant d'interdire son utilisation dans le beurre (2.2.1.1).

Par ailleurs, il est proposé d'utiliser du TBHQ dans des catégories d'aliments pour lesquelles il convient d'apporter des preuves de la nécessité technologique. C'est le cas, par exemple, de la viande fraîche (08.1) et des boissons à base d'eau aromatisée (14.1.4). Il convient également de vérifier s'il est nécessaire d'ajouter la note n° 15 (à base de matières grasses ou d'huile) pour les desserts lactés (01.7) et les produits de boulangerie (07.1.1, 07.1.2, 07.1.3, 07.1.4).

Limites pour le SO₂ dans le vin
Législation communautaire

Vins tranquilles		
	Sucre résiduel	
	≥ à 5 g/l	
1) Vin rouge (Règl. n° 1493/1999, annexe V, point A)	160 mg/l	210 mg/l
Vin blanc et vin rosé (Règl. n° 1493/1999, annexe V, point A)	210 mg/l	260 mg/l
2) Vins blancs de qualité prd Règl. n° 1493/1999, annexe V, point A 2 b) Règl. n° 1622/2000, annexe XII, point a)	300 mg/l	
3) Vins de table Règl. n° 1622/2000, annexe XII, point a)	Titre alcoométrique total par volume > à 15 % vol et sucre résiduel > à 45 g/l	
4) Vins blancs de qualité prd Règl. n° 1493/1999, annexe V, point A 2 d) Règl. n° 1622/2000, annexe XII, point b)	300 mg/l	400 mg/l
Vins de liqueur		
Règl. n° 1493/1999, annexe V, point J 7: Vins de liqueur et vins de liqueur de qualité prd	Teneur en sucre > à 5 g/l	
	150 mg/l	200 mg/l
Vins mousseux		
Vins mousseux (Règl. n° 1493/1999, annexe V, point H 11 d)	235 mg/l	185 mg/l
Vins mousseux de qualité (Règl. n° 1493/1999, annexe V, point I 5)	185 mg/l	
Vins mousseux de qualité prd (Règl. n° 1493/1999, annexe VI, point K 7)		

ISDC: (Comité International de Boissons Rafraîchissantes)

Lors de la 34^{ème} Session du Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires et les Contaminants, des observations ont été faites au sujet du besoin technologique de la proposition de dose maximale de 1,000 mg/kg de benzoates dans la Catégorie 14.1.4 (boissons à l'eau aromatisées, y compris les boissons "sportives", à "l'électrolyte" et particulières). L'ISDC souhaite soutenir la dose maximale de 1,000 mg/kg (voir ci-joint), en motivant le besoin technologique.

Nous aimerions mettre en évidence que l'utilisation des benzoates, tout comme celle d'autres additifs alimentaires, est gérée par les Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF), ce qui signifie que les niveaux les plus bas seront utilisés dans toutes les boissons pour obtenir l'effet désiré. Comme il est décrit dans le document ci-joint, il faut prendre plusieurs facteurs en considération lorsqu'on sélectionne la dose d'utilisation appropriée à une boisson. Cela se traduit, au niveau mondial, par des doses d'utilisation variables. Les environnements de production ainsi que les conditions climatiques de certains pays ou de certaines régions impliquent un besoin plus important de benzoates. De plus, les données d'ingestion montrent que la DJA n'est pas dépassée dans des pays même à la limite maximum de 1,000 mg/kg dans des boissons rafraîchissantes dans les pays où la consommation est la plus haute.

Nous demandons instamment au CCFAC de prendre les besoins des pays émergents et de toutes les régions Codex en considération lors de la fixation des doses maximales des additifs alimentaires. Il faudrait reconnaître que les besoins technologiques peuvent être différents d'un pays à l'autre. Ensuite, les pays émergents ont à faire face à une quantité de problèmes pour assurer la qualité et la sécurité des produits alimentaires pour leur marché intérieur et pour l'exportation. Dans bien des cas, différents facteurs (le niveau d'équipement disponible, les conditions climatiques dominantes dans les pays émergents situés principalement dans les zones tropicales ou sub-tropicales) exigent l'utilisation de conservateurs alimentaires acceptés et ce, à un niveau qui pourrait être superflu dans des installations équipées dans les règles de l'art dans des pays développés au climat tempéré.

Si l'utilisation des BPF acceptables résulte dans des produits dont les niveaux de benzoates sont égaux ou inférieurs au projet Codex de dose à 1,000 mg/kg, et si les données d'ingestion montrent que la DJA n'est pas dépassée, alors il ne devrait y avoir aucune objection à l'utilisation des benzoates aux doses acceptables nécessaires pour garantir une conservation suffisante pour des produits à boire sûrs et abordables. Nous croyons que la dose maximale, supportée techniquement, est de 1,000 mg/kg dans la Catégorie 14.1.4. De plus, près de 50 pays situés dans cinq régions Codex autorisent 1,000 mg/kg dans cette catégorie.

BESOIN TECHNOLOGIQUE DE BENZOATES DANS LA CATÉGORIE D'ALIMENTS CODEX 14.1.4: BOISSONS À BASE D'EAU AROMATISÉES, Y COMPRIS BOISSONS "POUR SPORTIFS" OU BOISSONS "ELECTROLYTES" (NOV/2002)

La prolifération de ou les dégradations dues à des micro-organismes présents dans les boissons à base d'eau aromatisées, y compris les boissons "pour sportifs" ou les boissons "électrolyte", que l'on cite ci-après comme boissons rafraîchissantes, pourrait mener à une variété d'effets indésirables tels qu'un faux goût, une fausse odeur, de l'écume ou un dépôt (1). On peut également observer une formation de gaz due à l'activité microbienne en même temps que des modifications de la couleur et de la clarté de la boisson (2). On peut maîtriser la croissance de la plupart de ces organismes en y ajoutant de l'acide benzoïque ou ses sels (benzoates). Les benzoates sont les agents de conservation de choix pour les fabricants de boissons rafraîchissantes.

Occurrence naturelle

L'acide benzoïque existe naturellement dans quelques denrées comme les canneberges, les pruneaux, la cannelle, les clous de girofle, les prunes vertes, les airelles, les framboises, les groseilles et cassis et autres (4, 9). La qualité de conservation de ces denrées et de leurs jus découle de leur teneur en acide benzoïque (4, 11).

Micro-organismes contaminants

Plusieurs types de micro-organismes peuvent contaminer des boissons. La plupart des cas de dégradation microbienne ou de boissons rafraîchissantes gazeuses sont provoqués par la levure (1, 2). On compte parmi les organismes responsables de l'altération des boissons, les bactéries résistantes à l'acide telle que le *Lactobacillus* et l'*Acetobacter* (3). Dans les boissons non gazeuses, les moisissures représentent elles aussi un problème fréquent (4).

Susceptibilité des boissons

Les principaux facteurs influençant la croissance de la levure sont les suivants : la composition des boissons, la valeur pH, le degré de gazéification et la concentration des conservateurs contenus dans les boissons (2). Quelques boissons gazeuses telles que des boissons genre coca sucrées au sucre, sont suffisamment protégées par les propriétés anti-microbienne de l'acidité de la boisson et par la haute gazéification. Quoiqu'il en soit, la plupart des boissons nourrissent réellement la prolifération des micro-organismes. À cet égard, les boissons non gazeuses, les fontaines de sirops, les jus de fruits et le cidre créent un environnement propice à la croissance aisée de la levure, des moisissures et des bactéries (5). Les benzoates peuvent offrir aux boissons gazeuses autant que non gazeuses la stabilisation nécessaire (1).

Rôle des aspects sanitaires dans la transformation

Rien ne peut remplacer une bonne hygiène. Les agents de conservation, y compris les benzoates, peuvent effectivement prévenir la croissance des micro-organismes mais seulement lorsque ceux-ci sont présents à l'origine et en nombres relativement restreints. Les conservateurs vont entraver l'altération microbienne mais ils ne pourront pas l'empêcher si l'environnement de production, les installations ou les ingrédients présentent un haut niveau de contamination (6-8).

Malgré l'exécution la plus rigoureuse des meilleures normes sanitaires, certains micro-organismes parviennent à s'introduire dans le produit parce qu'ils sont répandus dans les ingrédients et l'environnement. Il est important de noter que l'environnement de production et les ingrédients de la boisson ne sont pas stériles, c'est pourquoi il n'est pas rare qu'une faible quantité de micro-organismes soit transporté dans la boisson. La présence d'un seul micro-organisme peut provoquer une altération en cas d'absence d'agent de conservation pour en gêner la croissance. Les micro-organismes peuvent provenir d'une contamination antérieure ou d'ingrédients tels que de l'eau, du sirop ou du jus. Ils peuvent aussi avoir été engendrés par une exposition à l'air de l'environnement de production (par ex., des particules de poussière ou des aérosols) ou pendant la fabrication (par ex. les contenants).

Rôle de l'acide benzoïque et de ses sels dans les boissons

La potentialité de contamination justifie qu'on ajoute des conservateurs tels que les benzoates à des boissons sensibles afin de maîtriser la prolifération microbienne. Ces boissons sont souvent des produits qui ne sont pas traités thermiquement ou par d'autres méthodes de fabrication pour détruire les micro-organismes (5). Les benzoates représente une façon peu coûteuse et de conserver les boissons en toute sécurité tout en permettant de baisser les prix pour les consommateurs.

On utilise depuis longtemps les benzoates comme conservateurs dans l'alimentation et ce, en toute sécurité (1, 2, 4-7, 9, 10). Il conviennent particulièrement bien aux boissons rafraîchissantes telles que les boissons (non)gazeuses ou les jus de fruits (4). Quand on ajoute soit de l'acide benzoïque soit des sels de benzoate à une solution aqueuse (boisson), une fraction de la quantité totale ajoutée va se transformer pour prendre une forme inactive (dissociée) et une autre va prendre une forme active (indissociée) ; le tout débouchant sur un état d'équilibre entre les deux formes. Cet état d'équilibre produit un rapport largement déterminé par la valeur pH, le rapport de la forme active à la quantité totale de conservateurs ajouté. C'est la molécule indissociée benzoïque qui est responsable de l'activité anti microbienne.

L'acide benzoïque est le moins actif dans un milieu neutre et son effet conservateur augmente considérablement quand la valeur pH diminue. Par exemple, le fait de faire passer la PH de la boisson de 4.5 à 3.0 peut se traduire par un triplement de l'activité de l'acide benzoïque (4). Cela est dû à une présence d'acide benzoïque indissocié plus élevée lorsque la valeur pH est plus basse. Pour 4.5 de pH, il n'existe que 33% d'acide indissocié, par contre, pour 3.0 de pH, pas moins de 94% de l'acide benzoïque est de l'acide indissocié.

L'acide benzoïque empêche la croissance des micro-organismes. L'acide benzoïque interrompt de nombreux processus enzymatiques dans des micro-organismes qui retarde la vitesse de croissance. Il peut, en plus, provoquer la mort d'un micro-organisme en altérant l'imperméabilité membranaire des cellules de telle façon que le micro-organisme ne peut pas maintenir l'activité cellulaire nécessaire à la croissance et à la reproduction (21).

L'acide benzoïque est efficace contre la levure et les moisissures. En outre, Il empêche également la croissance d'agents bactériens tels que, *Vibrio parahaemolyticus*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, et *Listeria monocytogenes* (24), ainsi que celle des bactéries communes responsables de l'altération des boissons rafraîchissantes, notamment les bactéries *Acetobacter* et les bacilles lactiques.

Pour ce qui est des boissons contenant une valeur pH relativement haute, Il est bon d'accroître les concentrations afin de compenser l'activité réduite. Si l'on veut éviter la croissance des organismes de fermentation, il faut pour une valeur pH de 3.5-4.0, 600-1,000 mg/kg (ppm) pour une valeur pH de 3.5-4.0. (10, 12). D'autre part, comme certains champignons de détérioration possèdent une tolérance naturelle à l'acide benzoïque, il faut utiliser des concentrations d'acide benzoïque ou de sels de benzoate pouvant fournir une concentration de la forme active du conservateur de 500 ppm, nécessaires si l'on veut éviter les dégradations. Pour parvenir à une concentration de la forme active du conservateur de 500 ppm, il faut en général ajouter plus de 500 ppm d'acide ou de sels à la boisson pour compenser la quantité de forme non active des conservateurs se développant au cours de l'équilibre.

La concentration inhibitive d'acide benzoïque située à moins de 5.0 de pH alors que la plupart des levures sont classées de 20 à 700 pp et les moisissures de 20 à 2,000 ppm (25). Quelques espèces fongiques sont dotés de mécanismes de résistance aux conservateurs à l'acide faible, le plus connu étant la levure *Zygosaccharomyces bailii* (23). Les Tableaux 1 et 2 (21-23) indiquent La concentration minimale inhibitrice (CMI) pour certaines des bactéries, levures et champignons impliqués dans l'altération des boissons.

Utilisation de l'acide benzoïque et de ses sels

On ajoute généralement de l'acide benzoïque aux boissons sous la forme de sels de sodium, de potassium et de calcium, parce que cet acide est faiblement soluble dans les solutions aqueuses (le sel de sodium est approximativement 180 fois plus soluble dans l'eau que l'acide) (11).

Pour certaines sortes de boissons rafraîchissantes l'acide benzoïque ne s'impose pas tandis que d'autres demandent des doses différentielles en fonction des caractéristiques gustatives et de la stabilité microbiologique inhérente au produit en question. La gazéification de la boisson ainsi que sa valeur pH sont des facteurs déterminants pour la détermination de la concentration optimale de conservateur. Il ne faut toutefois pas négliger la présence de nutriments (jus, vitamines, etc.), la nature des acidulants, les huiles essentielles, les édulcorants et les agents stabilisants. (2). Il est en outre possible que quelques boissons rafraîchissantes subissent un traitement complémentaire (par exemple la pasteurisation du sirop) afin de réduire le besoin de conservateurs. Les boissons ne contenant pas de conservateurs sont traitées thermiquement avant de passer au remplissage, soit à chaud, soit de manière aseptique. Ce n'est malgré tout pas toujours pratique.

On a récemment constaté qu'un nombre croissant de boissons arrive sur le marché avec un pH approchant 4.6. Cette tendance a un impact mesurable sur l'emploi des sels de benzoate dans les boissons rafraîchissantes comme décrit ci-dessus. Pour une valeur pH de 4.4, la quantité de conservateurs présents n'est que de 275 ppm lorsqu'on ajoute 1,000 ppm de benzoate de sodium.

Lorsqu'on formule des boissons rafraîchissantes, il faut tenir compte d'un certain nombre de variables. Il faut par exemple savoir comment l'anhydride carbonique, le benzoate, les concentrations de nutriments et la valeur pH influencent conjointement la croissance des micro-organismes. On pourrait également combiner l'utilisation des benzoates et celle d'autres conservateurs comme le sorbate de potassium ou les esters d'acide para- hydroxybenzoïque (9-10). Lorsqu'on détermine l'emploi des conservateurs, il faut aussi penser aux aspects économiques, climatiques et technologiques inhérents au pays. C'est ce qui explique que les doses d'emploi des benzoates puissent varier d'un pays ou d'une région à l'autre et qu'il faille parfois augmenter les concentrations de conservateurs pour produire des boissons stables d'un point de vue microbiologique. En tout cas et conformément aux Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF), seule est utilisée la dose requise pour stabiliser la préparation de la boisson.

L'évaluation de la sécurité de l'acide benzoïque

Le Comité Mixte FAO/WHO d'Experts sur les Additifs Alimentaires (JECFA) a procédé, de façon répétée, à l'évaluation de l'acide benzoïque et de ses sels et accepte leur utilisation dans les aliments. Le dernier examen complet a été mené en 1997 (14). JECFA a fixé une Dose Journalière Admissible (DJA) de 0-5 mg/kg de poids corporel/jour basée sur une étude d'utilisation calorique chez le rat menée sur quatre générations. Dans cette étude, le régime contenait une dose maximale de 1% d'acide benzoïque, équivalant à 500 mg/kg de poids corporel et on n'a observé aucun effet nocif sur la croissance, la fertilité, la lactation et la longévité. Les examens post mortem n'ont révélé aucune anomalie. Le benzoate de sodium avait aussi été testé sur des volontaires dans les années 1900. Le Comité Médiateur composé d'Experts conseil Scientifiques (The Referee Board of Consulting Scientific Experts) de l'U.S. Department of Agriculture a conclu que le benzoate de sodium "n'était pas nocif pour la santé" même absorbé à hautes doses (jusqu'à 4,000 milligrammes par jour) mélangées aux aliments (26, 27).

JECFA a également révisé la biochimie de l'acide benzoïque. Il est vite absorbé, rapidement et complètement excrété dans les urines. On ne constate aucune accumulation dans l'organisme.

De plus, les benzoates ont été utilisés dans les aliments, en toute sécurité, pendant près d'un siècle.

Dose d'acide benzoïque et ses sels

Les données sur les doses montrent que la DJA n'est pas dépassée même lorsqu'on utilise 1,000 ppm comme limite maximale pour les boissons rafraîchissantes. En 1998, JECFA a fait une estimation des données sur les doses issues de neuf pays et a conclu qu'aucun de ces pays ne dépassait la DJA, même les États-Unis où on utilise pourtant la dose d'emploi maximale de 1,000 ppm, limite légale (15). Depuis l'évaluation du JECFA, des études supplémentaires sur les doses ont été conduites au Brésil, Japon, en Norvège et aux États-Unis.

On a analysé une nouvelle étude menée sur une dose prise pendant 15 jours, étude conduite en 1999 aux États-Unis. Cette étude indique que la DJA n'est toujours pas dépassée sur une période de 15 jours ce qui d'après le JECFA peut être considéré comme une exposition prolongée (16). La dose maximale d'emploi utilisée dans les calculs était de 1,000 ppm pour les boissons rafraîchissantes. Les études menées au Brésil (17) et au Japon (18) montrent elles aussi que la DJA n'a pas été dépassée. Les doses maximales autorisées dans des boissons rafraîchissantes étaient de 500 ppm au Brésil et de 600 ppm au Japon. En 1998, la Norvège a conduit un examen attentif de l'étude sur les doses, ce qui a démontré que la DJA n'a pas été dépassée au 95ème centile. Elle n'a même pas été dépassée lorsque les calculs ont été exécutés à des doses de benzoate d'un niveau de 931 ppm, la plus forte dose mesurée dans une boisson rafraîchissante contenant du jus (19).

Pays autorisant l'emploi de l'Acide Benzoïque et de ses sels dans les boissons rafraîchissantes

Près de 50 pays répartis dans cinq régions Codex autorisent l'emploi de l'acide benzoïque et de ses sels dans les boissons rafraîchissantes, à des doses supérieures ou égales à 1,000 ppm (voir le Tableau 3). Les pays en question comprennent les États-Unis, le Canada et Mexico qui sont membres de l'Accord de Libre Échange Nord Américain.

Conclusion

Les benzoates contiennent plusieurs des propriétés qui caractérisent le conservateur idéal. Le fait de les ajouter à des doses inhibitrices pour de nombreux micro-organismes n'affecte pas ou presque la saveur ou le parfum du produit. Les doses d'emploi des benzoates varient en fonction du type de boisson, du niveau de gazéification, des caractéristiques gustatives, du conditionnement et de la stabilité microbiologique inhérente au produit en question. Les éléments suivants participent aussi à ce besoin de variation des doses d'emploi que l'on remarque partout dans le monde: des environnements de production différents, les conditions climatiques (tempérées ou tropicales), l'accès à la transformation thermique et le remplissage à chaud ou sous conditions aseptiques, les conditions de transport et l'accès à la réfrigération. L'emploi des benzoates est soumis aux BPF sans considération de la dose maximale autorisée et on se limite à la quantité nécessaire à conserver le produit. Suite à ce qui précède, les BPF peuvent varier d'un pays à l'autre.

L'emploi des benzoates dans les boissons rafraîchissantes profite au consommateur comme à la société en général (6). L'utilisation de benzoates allonge la durée limite de stockage et minimise les pertes inutiles de produits alimentaires causées par une croissance et une contamination microbiennes. De plus, si l'on veut offrir les boissons à un plus grand nombre de consommateurs en les acheminant, sans risques, sur de plus longues distances, on est obligé de leur ajouter des conservateurs tels les benzoates (20). Dans bien des cas, les boissons fabriquées forment les sources de liquides les plus sûres pour des populations vivant dans des régions manquant d'eau potable ou des régions où l'eau est difficilement accessible. L'utilisation des benzoates et d'autres conservateurs minimise également les pertes économiques supportées par le consommateur et favorise la commodité car il est peu vraisemblable que le produit s'altère et qu'on le jette (6). On réduit aussi à un minimum les dangers pour la santé publique et les pertes de produits alimentaires (6). L'analyse coût -efficacité des benzoates permet de proposer des boissons sûres à un prix plus abordable.

Ainsi, en utilisant des benzoates on protège la qualité des boissons et on limite les éventuels dangers pour la santé publique que pourraient provoquer la levure, les moisissures et les bactéries. Leur utilisation présente des avantages autant pour le consommateur que pour la société toute entière, du point de vue de la sécurité offerte et des aspects économiques. C'est pourquoi l'emploi des benzoates est technologiquement justifié dans la fabrication des boissons rafraîchissantes.

RECOMMANDATION

Nous recommandons que le CCFAC appuie un emploi maximum des benzoates à une dose de 1,000 mg/kg dans la catégorie d'aliments 14.1.4 (boissons à base d'eau aromatisées, y compris les boissons "pour sportifs" et les boissons électrolytes") pour les raisons suivantes:

- a) Parce que les données rassemblées sur les doses montrent que la DJA n'est pas dépassée même en tenant compte de la doses maximale de 1,000 ppm dans les boissons rafraîchissantes des pays à la plus haute consommation;
- b) Parce que les fabricants devraient disposer de souplesse pour choisir les formulations et les doses d'ingrédients appropriées aux impératifs technologiques de la boisson quand les normes de qualité et de sécurité sont respectées; et
- c) Parce que les différents environnements de production et les variations de conditions climatiques impliquent un besoin accru de benzoates; et
- d) Parce que l'emploi des benzoates, comme celui d'autres additives d'ailleurs, est réglementé par les Bonnes Pratiques de Fabrication ce qui signifie que les doses les plus faibles seront utilisées dans toutes les boissons pour obtenir l'effet désiré.

REFÉRENCES

1. Jones, M. B. Carbonated beverages. In: *Kirk Othmer Encyclopedia of Chemical Technology*, 3rd edition. Vol. 4, John Wiley and Sons, New York, 1978, pp. 710-725.

2. Kelley, S. F. The effects of sodium benzoate as a preservative for carbonated beverages. *Proc. 22nd Annual Meeting of the Society for Soft Drink Technologists*. 1975, pp. 63-70.
3. Day, A. The microbiology of soft drinks. *Food*, Sept., 1983, pp. 28-29.
4. Phillips, G. F. and J. G. Woodroof. Beverage acids, flavors, colors and emulsifiers dans: *Carbonated and Noncarbonated Beverages* (Woodroof, J. G. and G. F. Phillips, eds.) AVI Publishing Co., Inc., Westport, CT, 1981, pp. 152-207.
5. Pfizer Chemical Division. *Food Preservatives: Sorbistat, Sorbistat-K, Mycoban, Sodium Benzoate*, Charles Pfizer and Co., Inc., New York, 1974.
6. Robach, M. C. Use of preservatives to control microorganisms in food, *Food Tech.*, Oct., 1980, pp. 81-84.
7. Furia, T. Food Additives. In: *Kirk-Othmer Encyclopedia of Chemical Technology*, 3^{ème} edition, Vol. 12, John Wiley and Sons, New York, 1978, pp. 146-163.
8. Jacobs, M. B. Chemical preservatives and stabilizers. *Synthetic Food Adjuncts*, D. van Nostrand Co., Inc., Philadelphia, PA., 1947, pp. 223-266.
9. Lindsay, R. C. Food additives. In: *Food Chemistry* (O. R. Fennema, ed.) Marcel Dekker, Inc., New York, 1985, pp. 629-688.
10. Chichester, D. F. and Tanner, F. W., Jr. Antimicrobial food additives. In: *CRC Handbook of Food Additives*, (T. E. Furia, ed.) CRC Press, Cleveland, OH, 1972, pp. 115-184.
11. Monsanto Product Bulletin. (Undated). *The Safe Preservation of Food with Monsanto Benzoic Acid and Sodium Benzoate*. Monsanto Chemical Co., St. Louis, MO.
12. Ranganna, S. and Padival, R. A. Chemical preservatives and antioxidants. *Indian Food Packer*. May/June, 1981, pp. 30-45.
13. Sinskey, A. J. Preservatives added to foods. dans: *Nutritional and Safety Aspects of Food Processing* (S. R. Tannenbaum, ed.) Marcel Dekker, Inc., New York, 1977, pp. 369-398.
14. Quarante-sixième réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, *WHO Food Additive Series 37*, World Health Organization, Geneva, 1996.
15. Cinquantième réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, *WHO Food Additive Series 42*, Organisation Mondiale de la Santé, Genève, 1999.
16. Anonym. *Benzoate consumption in the United States in 1999*, Soumis au Bureau Temporaire d'Utilisation pour la Sécurité Alimentaire et la Nutrition appliquée, Organisme de surveillance des aliments et des médicaments, Décembre 21, 2001.
17. Tfouni, S.A.V. and Toledo, M.C.F. Estimates of the mean per capita daily intake of benzoic and sorbic acids in Brazil. *Food Additives and Contaminants* 19 (7): 647-654, 2002
18. Ishiwata, H., Nishijima, M., and Fukasawa, Y. Estimation of preservative concentrations in foods and their daily intake based on official inspection results in Japan in fiscal year 1998, *J. Food Hyg. Soc. Japon* 42(6): 404-412, 2001
19. Bergsten, C. Intakes of preservatives in Norway. Benzoic acid and sorbic acid. *SNT-Rapport 2, 2000* (<http://www.snt.no/dokumentasjon/rapporter/2000/200002.htm>)

20. Goldenberg, N. Preservatives and antioxidants. In: *Why Additives? The Safety of Foods*, The British Nutrition Foundation, Forbes Publications, Ltd., London, 1977, pp. 5-11.
21. Chipley, J.R. Sodium Benzoate and Benzoic Acid. In: *Antimicrobials in Foods*, (Davidson, P.M. and Branan, A.L., eds.) Marcel Dekker, Inc., New York, 1993, pp. 11-48.
22. Davenport, R.R. Microbiology of Soft Drinks. In: *Chemistry and Technology of Soft Drinks and Fruit Juices*, (Ashurst, P.R., ed.) CRC Press, New York, 1998, pp. 197-216.
23. Pitt J.I. & Hocking, A.D. In: *Fungi and Food Spoilage*, Aspen Publication, Maryland, 1999, pp. 593
24. Beuchat, L.R. Control of Foodborne Pathogens and Spoilage Microorganisms by Naturally Occurring Antimicrobials. dans: *Microbial Food Contamination* (Wilson, C.L. and Droby, S. eds.) CRC Press, New York, 2001, pp. 149-169.
25. Davidson, P.M. Chemical Preservatives and Natural Antimicrobial Compounds. In: *Food Microbiology-Fundamentals and Frontiers*, (Doyle, M.P.; Beuchat, L.R. and Montville, T.J., eds.) ASM Press, Washington D.C., 1997, pp. 520-556.
- Remsen, I. The Influence of Sodium Benzoate on the Nutrition and Health of Man, U.S. Dept. Agr. Rept. 88, Government Printing Office, Washington 1909.
27. U.S. Département de l'Agriculture: Food Inspection Decision 104, Amendment to Food Inspection Decisions No. 76 and No. 89, Relating to the Use in Foods of Benzoate of Soda, issued Mars 3, 1909.
- Tableau 1: Spectre antimicrobien de l'Acide Benzoïque contre des Bactéries sélectionnées, des Levures et des Champignons (21-23)

Micro-organismes	pH	MIC (ppm) ^a
Bactéries		
<i>Escherichia coli</i>	5.2-5.6	50-120
<i>Lactobacillus sp.</i>	4.3-6.0	300-1,800
Yeasts		
Sporogenic yeasts	2.6-4.5	20-200
Asporogenic yeasts	4.0-5.0	70-150
<i>Debaryomyces hansenii</i>	4.8	500
<i>Pichia membranefaciens</i>		700
<i>Rhodotorula sp.</i>		100-200
<i>Saccharomyces bayanus</i>	4.0	330
<i>Torulopsis sp.</i>		200-500
<i>Zygosaccharomyces bailii</i>	4.8	4,500
<i>Zygosaccharomyces rouxii</i>	4.8	1,000
<i>Candida krusei</i>		300-700
Fungi		
<i>Aspergillus sp</i>	3.0-5.0	20-300
<i>Aspergillus niger</i>	5.0	2,000
<i>Byssoschamys nivea</i>	3.3	500
<i>Penicillium sp.</i>	2.6-5.0	30-280
<i>Penicillium citrinum</i>	5.0	2,000
<i>Cladosporium herbarum</i>	5.1	100
<i>Mucor racemosus</i>	5.0	30-120
<i>Rhizopus nigricans</i>	5.0	30-120

^aConcentration d'inhibition maximale en µg/ml (ppm)

Tableau 2: Concentrations d'Inhibition Minimales d'acide benzoïque pour les Levures (21-23)

Isolate ^b	MIC (ppm)
<i>Kloeckera apiculata</i>	188
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	170-450
<i>Zygosaccharomyces bailii</i>	600-1,300
<i>Hansenula anomala</i>	223
<i>Kluveromyces fragilis</i>	173
<i>Saccharomyces ludwigii</i>	500-600

^b La plupart a été isolée d'aliments gâtés qui contenaient des conservateurs.

Tableau 3: Pays autorisant 1,000 ppm dans les boissons rafraîchissantes produites dans différentes régions Codex (base : données industrielles)

Pays	Dose maximale d'acide benzoïque et de ses sels dans des boissons à l'eau aromatisées exprimée en acide benzoïque (mg/kg)	Observations
AFRIQUE		
Bénin	1000	
Burkina Faso	1000	
Burundi	1000	
Cameroun	1000	
Cape Verde	1000	
République Centrale Africaine	1000	
Chad	1000	
République démocratique du Congo	1000	
République du Congo	1000	
Côte d'Ivoire	1000	
Guinée équatoriale	1000	
Gabon	1000	
Gambie	1000	
Guinée	1000	
Guinée Bissau	1000	
Kenya	1000	the unity principle applies
Liberia	1000	
Niger	1000	
Nigeria	1000	interim, the unity principle applies
Ruanda	1000	
Sierra Leone	1000	
Tanzanie	1000	
Togo	1000	
Zambie	1000	the unity principle applies
ASIE		
Chine	1000 in juice-containing drinks	
Pakistan	1000	
Philippines	1000	the unity principle applies
Viêt-nam	1000	

Pays	Dose maximale d'acide benzoïque et de ses sels dans des boissons à l'eau aromatisées exprimée en acide benzoïque (mg/kg)	Observations
AMERIQUE LATINE ET LES CARAÏBES		
Chili	1000	
Colombie	1000	
République Dominicaine	1000	
Equador	1000	
El Salvador	1000	
Guatemala	1000	
Honduras	1000	
Jamaïque	1000	
Mexico	1000	
Nicaragua	1000	
Panama	1000	
Pérou	GMP	
Trinidad et Tobago	1000	
PROCHE-ORIENT		
Bahrain	1000	
Arabie Saoudite	1000	
Syrie	1000	
Yémen	1000	
AMERIQUE DU NORD		
Canada	1000	
Etats-Unis	1000	

ISDI: (Industrie internationale des aliments diététiques)

Projet de révisions au Tableau 1 de la Norme Générale Codex pour les Additifs Alimentaires en réponse à la lettre circulaire CL 2002/44

Emploi des additifs déjà compris dans la législation des pays membre et/ou les Normes Codex

Les observations de l'ISDI sont basées sur les dispositions existant déjà dans les différentes législations. L'ISDI a examiné chaque additif l'un après l'autre uniquement pour ce qui concerne la catégorie 13 (produits diététiques). Chaque demande fait référence à une législation nationale ou à des dispositions adoptées dans les Normes de Produit, qui devraient être transférées dans la NGAA. Les législations mentionnées sont les suivantes: Aliments pour nourrissons (CODEX STAN 72-1981), Préparation de suite (CODEX STAN 156-1987), Aliments pour jeunes enfants en conserve (CODEX STAN 73-1981), Aliments de sevrage (à base de céréales) pour nourrissons et jeunes enfants (CODEX STAN 74-1981), Directives UE 94/35/EC sur les édulcorants utilisés dans les denrées alimentaires, 94/36/EC sur les colorants utilisés dans les denrées alimentaires, 95/2/EC sur les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants et la législation US.

Colorants et édulcorants utilisés dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

Au Comité du Codez sur la Nutrition et les Aliments de Régime, un groupe de travail présidé par la Suisse et dont l'ISDI fait partie, est en train de réviser les dispositions concernant les additifs destinés aux préparations pour nourrissons et aux aliments de sevrage. Comme convenu par **tous** les membres du groupe de travail, il n'y a pas lieu d'ajouter de colorants ni d'édulcorants à des aliments destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants **en bonne santé**. Il faudrait, en conséquence, éliminer tous les colorants et édulcorants des catégories 13.1 et 13.2.

Par contre l'ISDI demande que certains colorants (INS 140, 160a, 162 et 163) soient admis dans les aliments diététiques à vocation médicale particulière (FSMP) pour aider les nourrissons du deuxième âge & les jeunes enfants (âgés de plus d'un an) à découvrir leurs sens gustatif et olfactif. En effet, le mélange d'acides aminés, de vitamines, de complexe minéral, de graisses inhabituelles ou d'acides gras libres etc. donne une couleur peu appétissante au produit diététique à vocation médicale particulière (FSMP). En outre, il est bien connu que la présentation d'un aliment influe sur les papilles gustatives: si un produit est mieux présenté, le patient perçoit que le produit a meilleur goût. Le non respect du régime alimentaire composé de ces aliments spécialisés pourrait déboucher sur de la malnutrition, la maladie ou une dégénérescence rapide du patient. Les fabricants de FSMP aimeraient ajouter des colorants à ces mélanges car cela faciliterait l'acceptation du régime.

Pour les mêmes raisons, c'est-à-dire faciliter l'acceptation du régime, l'ISDI désire que quelques édulcorants (INS 950, 951, 954, 955, 967) soient admis dans les FSMP pour les nourrissons du deuxième âge & les jeunes enfants afin de masquer le goût désagréable de certains mélanges FSMP, dans les cas où il est impossible de sucrer davantage avec du sucre à cause de :

Osmolalité: L'addition de sucre augmente l'osmolalité du produit qui sera alors déconseillé aux patients dont on sait qu'ils risquent d'avoir la diarrhée.

Volume: Le sucre ou les autres édulcorants naturels vont accroître considérablement la matière organique indigestible du produit et, de ce fait, nécessiter une augmentation du volume du produit à consommer de manière à couvrir les besoins alimentaires. Cela pourrait réduire l'observance du patient.

Effet: Les édulcorants naturels tels le sucre, du sirop de glucose déshydraté ou la malto-dextrine ne peuvent pas, à eux seuls, masquer le goût désagréable et amer de bien des ingrédients synthétiques comme les acides aminés.

Contre-indications: L'inclusion de fortes doses de sucres dans des produits destinés aux jeunes enfants est désapprouvée car elle favorise les caries dentaires et pourrait être contre indiquée dans le cas de régimes spéciaux comme les régimes amaigrissants.

On utilise les agents édulcorant naturels comme le sucre et les sirops de glucose partout où c'est possible, alors qu'on n'utilise les édulcorants que quand c'est absolument nécessaire.

**Observations ISDI au Tableau 1 des Additifs de la Norme Générales des Additifs Alimentaires
Lettre circulaire CL 2002/44-FAC Annexe I**

Remarque: Toutes les doses sont exprimées en mg d'additif par kg de produit tel qu'il est consommé.

ACESULFAME POTASSIUM: INS 950

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1	450		Agree, EU Directive	6
13.3.2	450		for infants over 1 year Opinion of the EU Scientific Committee for Food Mar. 2000	6
13.4	450		Agree, EU Directive	6
13.5	500 1000		Agree with 1000mg/kg EU Directive	6 3
13.6	2000		Agree, EU Directive	6

ACETIC ACID, GLACIAL: INS 260 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.2.	5000		REQUESTED at GMP EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at GMP EU Directive	

ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL: INS 472a (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.2	5000		Agree, EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at 5000mg/kg EU Directive	

ACETYLATED DISTARCH ADIPATE: INS 1422 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1.1	GMP		-	3
13.1.2	25000		Level in accordance with Codex Standard 156-1987 Singly or in combination in hydrolysed protein and/or amino acid acid-based follow-on formulae only Singly or in combination for soy based products	6
13.2	60000		Agree, Codex Stan 73-1981	6
13.3.2			REQUESTED at 60000mg/kg EU Directive	

ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE: INS 1414 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	25000		Agree Codex Stan 72-1981. Singly or in combination, 500mg/kg for soy based formulae only 2500mg/kg for hydrolysed protein and/or amino acid- based infant formulae only	6
13.2	60000		Agree, Codex Stand 73-1981	6
13.3.2			REQUESTED at 60000mg/kg	

ACID TREATED STARCH: INS 1401 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		-	3

AGAR: INS 406 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		-	6
13.2	GMP		-	6

ALGINIC ACID: INS 400 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1.1	300		-	6
13.2	5000		Agree, EU Directive:500 mg/kg	6
13.3.2			REQUESTED at 5000 mg/kg	

ALITAME: INS 956

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.5	300		-	6

ALKALIN TREATED STARCH: INS 1402 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		-	3

ALLURA RED AC: INS 129

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1	50		Agree, EU Directive	6
13.4	50		Agree, EU Directive	6
13.5	300		-	6
13.6	300		Agree, EU Directive	6

ALPHA-AMYLASE (ASPERGILLUS ORYZAE): INS 1100 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		Not appropriate, should be in a separate list of processing aids	6
13.2	GMP		Not appropriate, should be in a separate list of processing aids	6

AMMONIUM ALGINATE: INS 403 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	300		-	6
13.2	5000		-	6

AMMONIUM CARBONATE: INS 503i (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.2	GMP		Agree, Codex Stan 74-1991 & EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at GMP EU Directive	

AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE: INS 503ii (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.2	GMP		Agree, Codex Stan 74-1991 & EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at GMP EU Directive	

ANNATTO EXTRACTS: INS 160b

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.6	GMP		-	6

ASCORBIC ACID: INS 300 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1.2	50		Agree, Codex Stand 156-1987	6
13.2	3000		REQUESTED at 500mg/kg Codex Stan 74-1991&73-1981	6
13.3.2			REQUESTED at 500 mg/kg	

ASCORBYL ESTERS: INS 304 and 305

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	50	As ascorbyl stearate	Remove Note, should include ascorbyl palmitate (INS 304)	Adopted
13.2	50	As ascorbyl stearate		Adopted
13.3.1	100	As ascorbyl stearate		Adopted
13.3.2	100	As ascorbyl stearate		Adopted
13.4	GMP	As ascorbyl stearate	Agree, EU Directive. Remove note	3
13.5	GMP	As ascorbyl stearate		3
13.6	500	As ascorbyl stearate	REQUESTED at GMP EU Directive. Remove note	6

ASPARTAME: INS 951

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3	800		REQUESTED at 1000mg/kg EU Directive, should be category 13.3.1	6
13.3.2	1000		Agree, for infants over 1 year	3
13.4	800 1000		Agree with 800, EU Directive	6 3
13.5	2000		Agree, EU Directive:1700mg/kg	6
13.6	5500		Agree, EU Directive	6

AZORUBINE: INS 122

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1	50		Agree, EU Directive	6
13.4	50		Agree, EU Directive	6
13.5	300		Agree	6
13.6	300		Agree, EU Directive	6

BEE SWAX, WHITE AND YELLOW: INS 901 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.6	GMP			Adopted

BEET RED: INS 162 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1			REQUESTED at GMP EU Directive	
13.3.2			REQUESTED at 20mg/kg for infants over one year Opinion of the EU Scientific Committee for Food Dec. 1996	
13.4			REQUESTED at GMP EU Directive	
13.5			REQUESTED at GMP EU Directive	
13.6			REQUESTED at GMP EU Directive	

BENZOATES: INS 210, 211, 212, 213

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1	1500	As benzoic acid		Adopted
13.4	1500	As benzoic acid		Adopted
13.5	2000	As benzoic acid		Adopted
13.6	2000	As benzoic acid	Agree, EU Directive	8/5

BHA: Butylated Hydroxyanisole: INS 320

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.6	400		Agree, U Directive	6

BHT: Butylated Hydroxytoluene: INS 321

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.6	400		Agree, EU Directive	6

BLEACHED STARCH: INS 1403 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		-	3

BRILLIANT BLACK PN: INS 151

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1	50		Agree, EU Directive	6
13.4	50		Agree, EU Directive	6
13.5	300		Agree	6
13.6	300		Agree, EU Directive	6

BRILLIANT BLUE FCF: INS 133

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1	50		Agree, EU Directive	6
13.4	50		Agree, EU Directive	6
13.5	300		Agree	6
13.6	300		Agree, EU Directive	6

BROWN HT: INS 155

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1	50		Agree, EU Directive	6
13.4	50		Agree, EU Directive	6
13.5	300		Agree	6
13.6	300		Agree, EU Directive	6

CALCIUM ACETATE: INS 263 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.2	GMP		Agree, EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at GMP EU Directive	

CALCIUM ALGINATE: INS 404 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1.1	300		-	6
13.2	5000		Agree EU Directive: 500 mg/kg	6
13.3.2			REQUESTED at 5000 mg/kg EU Directive	

CALCIUM ASCORBATE: INS 302 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1.2	50		Agree, Codex Stand 156-1987	6
13.2	3000		Agree, Directive: 200 mg/kg	6
13.3.2			REQUESTED at 3000 mg/kg	

CALCIUM CARBONATE: INS 170i (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		-	6
13.2	GMP		Agree, Codex Standards 73-1981 & 74-1981 & EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at GMP EU Directive	

CALCIUM CITRATE: INS 333 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1.1	GMP		-	6
13.2	GMP		Agree, EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at GMP EU Directive	

CALCIUM HYDROXIDE: INS 526 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		Agree, Codex Stand 72-1981 & 156-1987	6
13.2	GMP		Agree, EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at GMP EU Directive	

CALCIUM LACTATE: INS 327 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.2	GMP		Agree, EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at GMP EU Directive	

CANDELILLA WAX : INS 902

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.6	GMP			Adopted

CARAMEL COLOUR, CLASS III: 150c

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1	GMP			Adopted
13.4	GMP			Adopted
13.5	GMP			Adopted
13.6	GMP			Adopted

CARAMEL COLOUR, CLASS IV: E150d

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1	GMP			Adopted
13.4	GMP			Adopted
13.5	GMP			Adopted
13.6	GMP			Adopted

CARBON DIOXIDE: INS 290 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP	Use as packing gaz	Agree	3
13.2	GMP	Use as packing gaz	Agree	3

CARMINES: INS 120

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1	50		Agree, EU Directive	6
13.4	50		Agree, EU Directive	6
13.5	300		-	6
13.6	300		Agree, EU Directive	6

CARNAUBA WAX: INS 9032

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.6	GMP			Adopted

CAROB BEAN GUM: INS 410 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1.1	2000		Agree, Codex Stan 72-1981: 1000 mg/kg	6
13.1.2	1000		Agree, EU Directive	6
13.2	20000		Agree, EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at 10000 mg/kg EU Directive	

CAROTENES, VEGETABLE : INS 160aii

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1	GMP		Agree, EU Directive	6
13.3.2	30		Agree for infants over one year Opinion of the EU Scientific Committee for food Dec. 1996	3
13.4	GMP		Agree, EU Directive	6
13.5	GMP		Agree, EU Directive	6
13.6	GMP		Agree, EU Directive	6

CAROTENOIDS: INS 160ai, 160f, 160e

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1	50		Agree, EU Directive	6
13.3.2	50		DELETION REQUESTED	6
13.4	50		Agree, EU Directive	6
13.5	300		Agree, EU Directive	6
13.6	300		Agree, EU Directive	6

CARRAGEENAN: INS 407 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1.1	3000		Agree, in US and Canadian Legislation	6
13.1.2	1000		Agree, Codex Stan 156-1987	6
13.2	GMP		-	6
13.3.2			REQUESTED at 300mg/kg EU Directive	

CASTOR OIL: INS 1503

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.6	GMP		-	6

CHLOROPHYLLS: INS 140 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.2			REQUESTED at 20mg/kg for infants over one year Opinion of the EU Scientific Committee for Food Dec 1996	

CHLOROPHYLLS, COPPER COMPLEXES: INS 141i, 141ii

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1	GMP		Agree, EU Directive	6
13.3.2	GMP		DELETION REQUESTED	6
13.4	GMP		Agree, EU Directive	6
13.5	GMP		Agree, EU Directive	6
13.6	GMP		Agree, EU Directive	6

CITRIC ACID: INS 330 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		Agree, Codex Stand 72-1981 & 156-1987	6
13.2	25000		REQUESTED at GMP EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at GMP EU Directive	6

CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL: INS 472c (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	7500		Agree at 7500mg/kg for formulae sold as powder REQUESTED at 9000mg/l for formulae soled as liquid , when contains partially hydrolysed proteins, peptides, or amino acids EU Directive	3
13.2	5000		Agree, EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at 7500mg/kg for formulae sold as powder REQUESTED at 9000mg/l for formulae sold as liquid Pending amendment of EU Directive (SCF Opinion Sept 2002)	

CURCUMIN: INS 100i

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1	50		Agree, EU Directive	6
13.4	50		Agree, EU Directive	6
13.5	300		-	6
13.6	300		Agree, EU Directive	6

CYCLAMATES: INS 952

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3	1300 1600	As cyclamic acid	DELETION REQUESTED	6 3
13.3.1	1600 1300	As cyclamic acid	Requested at 400mg/kg EU Directive	6 3
13.3.2	1600 1300	As cyclamic acid	DELETION REQUESTED	6 3
13.4	1300		EU Directive: 400mg/kg	6
13.5	1300		REQUESTED at 16000 mg/kg EU Directive	6
13.6	1250		EU Directive: 500mg/kg	6

DEXTRINS, WHITE AND YELLOW , ROASTED STARCH: INS 1400 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		-	3

DELTA-TOCOPHEROLS: INS 309

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1			REQUESTED at 10mg/kg EU Directive	
13.2			REQUESTED at 100mg/kg EU Directive	
13.3.1			REQUESTED at GMP EU Directive	
13.3.2			REQUESTED at 100mg/kg EU Directive	
13.4			REQUESTED at GMP EU Directive	
13.5			REQUESTED at GMP EU Directive	
13.6			REQUESTED at GMP EU Directive	

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL: INS 472e

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		Agree, affirmed GRAS status in USA	6
13.3.1	GMP		Agree, EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at GMP affirmed GRAS status in USA	
13.4	GMP		Agree, EU Directive	6
13.5	GMP		Agree, EU Directive	6
13.6	GMP		Agree, EU Directive	6

DISTARCH PHOSPHATE: INS 1412 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	25000		Agree Codex Stan 72-1981: 500mg/kg for soy based formulae 2500mg/kg for hydrolysed protein and/or amino acid- based infant formulae only	6
13.2	60000		Agree, Codex Stan 73-1981	6
13.3.2			REQUESTED at 60000mg/kg	

EDTA'S: INS 385, 386

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.6	150			Adopted

ENZYME TREATED STARCH: INS 1405 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		-	3

ERYTHROSINE: INS 127

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.6	300		-	6

FAST GREEN FCF: INS 143

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.6	GMP		-	6

GALLATE, PROPYL: INS 310

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.6	150			Adopted

GAMMA-TOCOPHEROLS: INS 308

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1			REQUESTED at 10mg/kg EU Directive	
13.2			REQUESTED at 100mg/kg EU Directive	
13.3.1			REQUESTED at GMP EU Directive	
13.3.2			REQUESTED at 100mg/kg EU Directive	
13.4			REQUESTED at GMP EU Directive	
13.5			REQUESTED at GMP EU Directive	
13.6			REQUESTED at GMP EU Directive	

GELLAN GUM: INS 418 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		-	6
13.2	GMP		-	6

GLUCONO DELTA-LACTONE: INS 575 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.2	5000		Agree, EU Directive	3
13.3.2			REQUESTED at 5000mg/kg EU Directive	

GRAPE SKIN EXTRACT: INS 163ii

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1	GMP		Agree, EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at 20mg/kg for infants over one year Opinion of the EU Scientific Committee for Food December 1996	
13.4	GMP		Agree, EU Directive	6
13.5	GMP		Agree, EU Directive	6
13.6	GMP		Agree, EU Directive	6

GUAR GUM: INS 412 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	1000	For use in special formula at 10000 mg/kg	Agree, EU Directive Remove note see 13.3.2	6
13.2	20000		Agree, EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at 10000 mg/kg EU Directive	

GUM ARABIC: INS 414 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	10000	Carry over from nutrient preparations	Agree, EU Directive: 10 mg/kg	6
13.2	20000		Agree, EU Directive Gluten free cereal-based foods	6
13.3.2			REQUESTED at 20000 mg/kg EU Directive	

HYDROCHLORIC ACID: INS 507 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.2	GMP		Agree, EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at GMP EU Directive	

HYDROXYBENZOATES,p-: INS 214, 216, 218

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.6	2000	As p-hydroxybenzoic acid	Agree, EU Directive	3

HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHAT: INS 1442 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		-	3

HYDROXYPROPYL STARCH: INS 1440 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1.1	25000		Agree, Codex Stan 72-1981. In hydrolysed protein and/or amino acid acid-based infant formulae	6
13.1	GMP		-	3
13.2	60000		Agree, Codex Stan 73-1981	6
13.3.2			REQUESTED at 60000 mg/kg	

INDIGOTINE: INS 132

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1	50		Agree, EU Directive	6
13.4	50		Agree, EU Directive	6
13.5	300		-	6
13.6	300		Agree, EU Directive	6

IRON OXIDES: INS 172i, 172ii, 172iii

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1	GMP		Agree, EU Directive	6
13.4	GMP		Agree, EU Directive	6
13.5	GMP		-	6
13.6	GMP		Agree, EU Directive	6

ISOMALT: INS 953 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		DELETION REQUESTED	6
13.1	100 000		DELETION REQUESTED	3
13.2	GMP		DELETION REQUESTED	6
13.2	100 000		DELETION REQUESTED	3

KARAYA GUM: INS 416 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		-	6
13.2	GMP		-	6

KONJAC FLOUR: INS 425 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		-	6
13.2	GMP		-	6

LACTIC ACID (L-, D-and DL-): INS 270 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		Agree , Codex Stan 72-1981& EU Directive Form L(+) only	6
13.2	15000		REQUESTED at GMP Form L(+) only, EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at GMP Form L(+) only, EU Directive	

LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL: INS 472b (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.2	5000		Agree, EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at 5000 mg/kg EU Directive	

LACTITOL: INS 966 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		DELETION REQUESTED	6
13.2	GMP		DELETION REQUESTED	6

LECITHIN: INS 322 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	5000		Agree Codex Stan 72-1981 & 156- 1987	6
13.2	15000		Agree, Codex Stan 74-1981	6
13.3.2			REQUESTED at 15000 mg/kg	

MAGNESIUM CARBONATE: INS 504i (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.2	GMP		-	6

MAGNESIUM CHLORIDE: INS 511 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1.1	GMP		-	6

MAGNESIUM OXIDE: INS 530 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		-	6

MALIC ACID (DL-): INS 296 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.2	GMP		Agree EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at GMP EU Directive	

MALTITOL AND MALTITOL SYRUP: INS 965 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		DELETION REQUESTED	6
13.2	GMP		DELETION REQUESTED	6

MANNITOL: INS 421 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		Agree, EU Directive As a carrier for Vitamin B12 B12/mannitol=1000	6
13.2	GMP		Agree, EU Directive As a carrier of Vitamin B12 B12/mannitol=1000	6
13.3.2			REQUESTED As a carrier of Vitamin B12 B12/mannitol=1000	

MICROCRYSTALLINE CELLULOSE: INS 460i (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		-	6
13.2	GMP		-	6

MINERAL OIL: INS 905a

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.6	6000		-	6

MONO-AND DIGLYCERIDES: INS 471 (In Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	5000		REQUESTED at 4000 mg/kg, EU Directive	6
13.2	15000		Agree, Codex Stan74-1981	6
13.3.2			REQUESTED at 5000 mg/kg EU Directive	

MONOSTARCH PHOSPHATE: INS 1410 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		-	3
13.2	50000		Agree, EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at 50000 mg/kg EU Directive	

NITROGEN: INS 941 (Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP	Use as packing gas	Agree	3
13.2	GMP	Use as packing gas	Agree	3

NITROUS OXIDE: INS 942 (Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		-	6
13.2	GMP		-	6

OXIDIZED STARCH : INS 1404 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		-	3
13.2	50000		Agree, EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at 50000 mg/kg EU Directive	

OXYSTEARIN: INS 387

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.6	GMP		-	6

PECTINS (AMIDATED AND NON-AMIDATED): INS 440 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	10000		Agree, EU Directive	6
13.2	20000		Agree, EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at 10000 g/kg EU Directive	

PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE : INS 1413 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1.1	60000		Codex Stan 72-1981: 500mg/kg for soy based formulae only 2500mg/kg for hydrolysed protein and/or amino acid- based infant formulae only	6
13.1.2	25000		Agree Codex Stan 156-1987 for hydrolysed protein and/or amino acid-based infant formulae only	6
13.2	60000		Agree Codex Stan 73-1981 – EU Directive:50000 mg/kg	6
13.3.2			REQUESTED at 60000 mg/kg	

PHOSPHATES: INS 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 343ii, 343iii, 450i, 450iii, 450v, 450vi, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iv, 452v, 542

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.0	2200		DELETION REQUESTED	6
13.1	2200	As phosphorus	REQUESTED at GMP EU Directive In conformity with the limits set for P in composition criteria	6
13.2	2200	As phosphorus	Agree, EU Directive	6
13.3.1	2200	As phosphorus	REQUESTED at 5000mg/kg EU Directive	6
13.3.2	2200	As phosphorus	REQUESTED at GMP EU Directive	6
13.4	2200	As phosphorus	REQUESTED at 5000mg/kg EU Directive	6
13.5	2200	As phosphorus	-	6
13.6	2200	As phosphorus	REQUESTED at GMP EU Directive	6

POLYDIMETHYLSILOXANE: INS 900a

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.0	50		DELETION REQUESTED for 13.1 and 13.2 and 13.2.2	6

POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS : INS 475

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1	5000		Agree, EU Directive	6
13.4	5000		Agree, EU Directive	6
13.6	GMP		Agree, EU Directive	6

POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID: INS 476

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3	5000		-	6
13.4	5000		-	6

POLYSORBATES: INS 432, 433, 434, 435, 436

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1	1000		Agree, EU Directive	6
13.4	1000		Agree, EU Directive	6
13.5	360mg/dose		-	6
13.6	790	Level based on the maximum recommended daily dose of 475 mg/dose, assuming one 600 mg tablet is consumed per day	REQUESTED at GMP EU Directive	6

POLYVINYLPIRRODIDONE: INS 1201

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.6	GMP			Adopted

PONCEAU 4R: INS 124

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1	50		Agree, EU Directive	6
13.3.2	50		DELETION REQUESTED	6
13.4	50		Agree, EU Directive	6
13.5	300		-	6
13.6	300		Agree, EU Directive	6

POTASSIUM ACETATE: INS 261 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.2	GMP		Agree, EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at GMP EU Directive	

POTASSIUM ALGINATE: INS 402 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1.1	300		-	6
13.2	5000		Agree, EU Directive: 500mg/kg	6
13.3.2			REQUESTED at 500 mg/kg EU Directive	

POTASSIUM ASCORBATE: INS 303 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1.2	50		-	6
13.2	500	As the acid	Agree, Codex Stan 72-1981	6

POTASSIUM CARBONATE: INS 501i (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		Agree, Codex Stan 72-1981&156-1978	6
13.2	GMP		Agree, Codex Stan 73-1981 & EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at GMP EU Directive	

POTASSIUM CHLORIDE: INS 508 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1.1	GMP		-	6

POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE: INS 332i (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		REQUESTED at 2 mg/kg, EU Directive	6
13.2	GMP		Agree, EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at GMP EU Directive	

POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE: INS 501ii (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		Agree, Codex Stand 72-1981&156-1987 & EU Directive	6
13.2	GMP		Agree, Codex Stan 74-1981&73-1981	6
13.3.2			REQUESTED at GMP EU Directive	

POTASSIUM HYDROXIDE: INS 525 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		Agree, Codex Stan 72-1981&156-1987	6
13.2	GMP		Agree, EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at GMP EU Directive	

POTASSIUM LACTATE: INS 326 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.2	GMP		Agree, EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at GMP EU Directive	

POWDERED CELLULOSE: INS 460ii (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		-	6
13.2	GMP		-	6

PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED: INS 407a (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	1000		-	6
13.2	GMP		-	3

PROPYLENE GLYCOL: INS 1520

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.6	2000		REQUESTED at GMP US legislation	3

PROPYLENE GLYCOL ALGINATE: INS 405

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP	Except for use in special formula at 200 mg/kg	DELETION REQUESTED	3
13.2	GMP		DELETION REQUESTED	3
13.3.1	1200		Agree, EU Directive	6
13.3.2	200		Agree, EU Directive	6
13.4	1200		Agree, EU Directive	6
13.6	1000		Agree, EU Directive	6

PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS: INS 477

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1	5000			Adopted
13.4	5000			Adopted

QUINOLINE YELLOW: INS 104

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1	50		Agree, EU Directive	6
13.4	50		Agree, EU Directive	6
13.5	300		Agree	6
13.6	300		Agree, EU Directive	6

RIBOFLAVINES: INS 101i, 101ii

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1	GMP		Agree, EU Directive	6
13.4	GMP		Agree, EU Directive	6
13.5	GMP		Agree	6
13.6	GMP		Agree, EU Directive	6

SACCHARIN: INS 954

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1	300		Agree, EU Directive: 200mg/kg	6
13.3.2	300		REQUESTED at 200 mg/kg for infants over 1 year Opinion of the EU Scientific Committee for Food June 1995	6
13.4	300		Agree, EU Directive: 240mg/kg	6
13.5	500		Agree, EU Directive: 170 mg/kg	6
13.6	1200		Agree, EU Directive	6

SHELLAC: INS 904

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.6	GMP	Surface treatment		Adopted

SILICON DIOXIDE (AMORPHOUS): INS 551 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	10000	Carryover from nutrient preparations	Agree, EU Directive	6
13.2	10000	Idem	Agree, EU Directive	6
13.3.2		idem	REQUESTED at 10000 mg/kg	6

SODIUM ACETATE: INS 262i (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.2	GMP		Agree, EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at GMP EU Directive	

SODIUM ALGINATE: INS 401 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1.1	1000	For use in special formula only	Delete, see below 13.3.2	3
13.1	300		-	6
13.2	5000		EU Directive: 500 mg/kg	6
13.3.2			REQUESTED at 1000mg/kg EU Directive	

SODIUM ASCORBATE: INS 301 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1		Carryover from nutrient preparations	REQUESTED at 75 mg/kg EU Directive-	
13.1.2	50	Carryover from nutrient preparations	REQUESTED at 75 mg/kg EU Directive-	6
13.2	3000		REQUESTED at 500 mg/kg Codex Stan 74-1981	6
13.3.2			REQUESTED at 3000 mg/kg	

SODIUM CARBONATE: INS 500i (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		Agree, Codex Stan 72-1981 & 156-1987	6
13.2	GMP		Agree, Codex Stan 73-1981 & EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at GMP EU Directive	

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE: INS 466 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP	For use in special formula at 10000mg/kg	DELETION REQUESTED	3
13.2	GMP		DELETION REQUESTED	3
13.3.2			REQUESTED at 10000 mg/kg EU Directive	

SODIUM DIACETATE: INS 262ii

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.2	GMP		Agree, EU Directive	6

SODIUM DIHYDROGEN CITRATE: INS 331i (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		REQUESTED at 2mg/kg, EU Directivee	6
13.1	2000		Agree	3
13.2	GMP		Agree, EU Directive	6
13.2	5000		Requested at GMP	3
13.3.2			REQUESTED at GMP EU Directive	

SODIUM HYDROGEN CARBONATE: INS 500ii (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		Agree, Codex Stan 72-1981&156-1987	6
13.2	GMP		Agree, Codex Stan 73- 1981&74-1981 & EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at GMP EU Directive	

SODIUM HYDROXIDE: INS 524 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		Agree, Codex Stan 72-1981&156-1987	6
13.2	GMP		Agree, EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at GMP EU Directive	

SODIUM LACTATE: INS 325 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.2	GMP		Agree, EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at GMP EU Directive	

SORBATES: INS 200, 201, 202, 203

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1	1500	As sorbic acid	Agree, EU Directive	6
13.4	1500	As sorbic acid	Agree, EU Directive	6
13.5	2000	As sorbic acid	-	6
13.6	2000	As sorbic acid	Agree, EU Directive	6

SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS: INS 491, 492, 493, 494, 495

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1	5000		Agree, EU Directive	6
13.4	5000		Agree, EU Directive	6
13.5	GMP		-	6
13.6	GMP		Agree, EU Directive	6

SORBITOL (INCLUDING SORBITOL SYRUP): INS 420 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		DELETION REQUESTED	6
13.2	GMP		DELETION REQUESTED	6

STARCH ACETATE: INS 1420, 1421 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		-	3
13.2	50000		Agree, EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at 50000 mg/kg EU Directive	

STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE: INS 1450 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP	Except for use in special formula at 20,000mmg/kg	-	3
13.2	50000		Agree, EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at 20000 mg/kg EU Directive	

STEAROYL-2-LACTYLATES: INS 481i, 482i

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1	2000		Agree, EU Directive	6
13.4	2000		Agree, EU Directive	6

SUCRALOSE: INS 955

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1	400		Agree, EU Directives	6
13.3.2	400		Agree, for infants over 1 year Opinion of the EU Scientific Committee for Food Sept. 2000	6
13.4	1250		Agree, US legislation	6
13.5	800		Agree, EU Directives	6
13.6	2400		Agree, EU Directives	3

SUCROGLYCERIDES: INS 474

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1	5000		Agree, EU Directive6	6
13.4	5000		Agree, EU Directive	6
13.6	GMP		Agree, EU Directive	6

SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS: INS 473

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	5000		EU Directive: 120mg/kg	6
13.2	5000		-	6
13.3.1	5000		Agree, EU Directive	6
13.3.2	5000		-	6
13.4	5000		Agree, EU Directive	6
13.6	GMP		Agree, EU Directive	6

SUNSET YELLOW FCF: INS 110

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1	50		Agree, EU Directive	6
13.4	50		Agree, EU Directive	6
13.5	300		Agree	6
13.6	300		Agree, EU Directive	6

TARA GUM: INS 417 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	1000		-	6
13.2	GMP		-	6

TARTRATES: INS 334, 335i, 335ii, 336i, 336ii, 337

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.2	5000	As tartaric acid	Agree, EU Directive	6
13.3.1	GMP	As tartaric acid	Agree, EU Directive	3
13.3.2	GMP	As tartaric acid	REQUESTED at 5000 mg/kg EU Directive	3
13.4	GMP	As tartaric acid	Agree, EU Directive	3
13.6	GMP	As tartaric acid	Agree, EU Directive	3

TARTRAZINE: INS 102

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.3.1	50		Agree, EU Directive	6
13.4	50		Agree, EU Directive	6
13.5	300		-	6
13.6	300		Agree, EU Directive	6

THAUMATIN: INS 957

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.2	GMP		DELETION REQUESTED	3

TOCOPHEROLS: INS 306, 307

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	30		REQUESTED at 10 mg/kg, Codex Stand 156-1987&EU Directive	6
13.2	1000		Requested at 100 mg/kg, Codex Stand 73-1981 and EU Directive	6
13.3.1			REQUESTED at GMP EU Directive	
13.3.2	1000		REQUESTED at 100 mg/kg, EU Directive	6
13.4	GMP		Agree, EU Directive	3
13.5	GMP		Agree, EU Directive	3
13.6	GMP		Agree, EU Directive	3

TRIPOTASSIUM CITRATE: INS 332ii (Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		REQUESTED at 2 mg/kg EU Directive	6
13.2	GMP		Agree, EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at GMP EU Directive	

TRISODIUM CITRATE: INS 331iii (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		Agree, Codex Stan 72-1981&156-1987	6
13.2	5000		REQUESTED at GMP EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at GMP EU Directive	

XANTHAN GUM: INS 415 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP	Except for special formula at 1200 mg/kg	Remove note, see 13.3.2	6
13.2	20000		Agree, EU Directive	6
13.3.2			REQUESTED at 1200 mg/kg EU Directive	

XYLITOL: INS 967 (in Table 3)

Cat	Levels (mg/kg)	Note	ISDI comment	Step
13.1	GMP		DELETION REQUESTED	6
13.2	GMP		DELETION REQUESTED	6
13.3.2			REQUESTED at 20000 mg/kg for infants over one year	

CEFIC:

Cat. 11.6. Tous les édulcorants utilisés dans des produits “tabletop” devraient être réglementés suivant les BPF

Motivation de cette demande:

a. les édulcorants s'autocontrôlent particulièrement dans cette application;

b. les édulcorants “tabletop” sont vendus au consommateur final qui, lui-même, détermine la quantité effectivement consommée; accessoirement, “des doses d'emploi” font référence à l'aliment tel qu'il est consommé et les édulcorants “tabletop” ne sont consommés qu'en conjonction avec un autre aliment (café etc.) et si l'utilisateur final peut déterminer librement la dose utilisée, il est insensé de fixer des doses numériques dans des formulations “tabletop”.

c. Pour ce qui est des doses, rien parmi les données réelles existantes (voir Renwick A. “Intake of sweeteners”) n'indique un dépassement de la DJA.

1. Doses maximales

Vous avez demandé des données utilisables pour la détermination de doses maximales d'emploi des additifs alimentaires à DJA numérique listés dans la NGAA pour usage dans les BPF. Nous pouvons vous répondre que l'inscription des doses maximales d'acésulfame K est en cours.

Acésulfame K 950

Le Projet de NGAA en cours ne contient pas tous les changements suggérés par ISA dans des conclusions précédentes, y compris certaines propositions visant à remplacer les “BPF” par des doses numériques. Nous en avons à nouveau fait la liste ci-dessous.

Si l'on analyse les doses d'emploi de l'acésulfame K listées, on remarque qu'elles ont parfois dépassé le cas de nécessité. C'est pourquoi nous proposons d'adopter des doses reproduisant le cas de nécessité tel qu'il a été établi dans des applications pratiques. Cela s'applique particulièrement à plusieurs catégories de produits pour lesquels on a inscrit une “BPF”.

La liste actuelle ne reflète pas intégralement les autorisations nationales existant pour le lait, la crème en poudre et leurs analogues. Pour les catégories plus générales on propose de remplacer les “BPF” par une dose numérique.

Mutations proposées:

01.2	Produits laitiers fermentés et présurés...	500mg/kg	
01.3.2	Blanchissants de boisson'	2.000 mg/kg liquide/10.000 mg/kg sec	
01.4	Crème...	1.000mg/kg	
01.5.1	On propose de remplacer cette inscription par		
01.5	Lait en poudre, crèmes en poudre et poudres analogues (nature)		
	3.000 mg/kg		
Des homologations nationales permettent dans plusieurs pays d'inclure les analogues et les produits mélangés (par ex. USA: “dry bases for dairy product analogues », GMP, 21cfr § 172.800) ou bien on les inclut dans des homologations plus générales destinées à un usage alimentaire.			
01.6.1	Fromage non à point	500 mg/kg	
02.3	Emulsions lipidiques...	1.000 mg/kg	
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	500 mg/kg	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés...		500 mg/kg
07.1	Pain..	1.000 mg/kg	
09.4	Conserves de ... poisson...	600 mg/kg	
12.2	Fines herbes, épices et assaisonnements	2.000 mg/kg	
12.3	Vinaigres	2.000 mg/kg	
14.1.5	Café...600mg/kg prêts à boire/3.500 mg/kg concentrés		

14.2.1, 14.2.2, 14.2.3, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1 et 14.2.6.2 Boissons alcoolisées: On propose de simplifier la norme au profit d'une seule catégorie

14.2 Boissons alcoolisées

350 mg/kg

Si la double inscription proposée était considérée irréalisable, nous suggérons une inscription de valeur minimale et une précision par des appels de note respectifs, par ex. Pour ce qui est de l'acesulfame K au point 01.3.2: "sauf 10.000 mg/kg pour l'emploi de produits en poudre" et au point 14.1.5: "sauf 3.500 mg/kg pour emploi dans des concentrés" ou bien "lorsque la notice d'utilisation demande de diluer des produits issus de concentrés".

IBFAN:

Appendice II

p. 26 Nous souscrivons à la biffure des préparations pour nourrissons et à celle des préparations de suite.

p.17 Nous nous interrogeons sur le besoin des carotènes de légumes en tant qu'agent de coloration (p.17) dans les aliments diététiques à fin médicale particulière destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants . Nous demandons de les biffer pour les enfants aux besoins médicaux particuliers lorsqu'ils ne sont pas autorisés pour les enfants en bonne santé.

p.23 Nous nous interrogeons sur la nécessité des complexes de chlorophylle, de cuivre en tant qu'agents de coloration dans les aliments diététiques à fin médicale particulière destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants. – Nous demandons de les biffer pour les enfants aux besoins médicaux particuliers lorsqu'ils ne sont pas autorisés pour les enfants en bonne santé.

Les nourrissons et les jeunes enfants qui ont besoin d'une alimentation médicale particulière devraient au moins être mis en contact aussi réduit aux additifs alimentaires que les enfants « normaux ». Les couleurs ne devraient pas être utilisées pour tromper les parents sur le contenu du produit

Commentaires généraux

Les additifs dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suite ainsi que dans les aliments de sevrage.

Les préparations pour nourrissons, les préparations de suite ainsi que les aliments de sevrage sont des denrées alimentaires qui font fonction de repas complet dans le sens qu'ils peuvent constituer la plus grande partie nutritionnelle si ce n'est l'apport nutritif entier d'un nourrisson qui n'est pas nourri au sein ou seulement partiellement nourri au sein. C'est pour cette raison qu'il est impératif que ces aliments ne contiennent que des additifs qui soient indispensables et ceux-ci ne devraient seulement être autorisés que dans les teneurs minimales nécessaires pour obtenir l'effet désiré.

IBFAN ne souscrit pas à l'utilisation d'agents de coloration ou à celle d'édulcorants dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suite et les aliments de complément **et pas davantage dans l'alimentation à fin médicale particulière pour les nourrissons et les jeunes enfants.** Si cette catégorie est maintenue, ces nourrissons et ces jeunes enfants ont besoin en conséquence de leur situation médicale particulière d'être mis aussi peu en contact que possible avec des additifs alimentaires, des colorants ou des édulcorants artificiels.

OFCA:

OFCA: (l'Organisation des Fabricants de Produits Cellulosiques Alimentaires)

L'OFCA, l' "Organisation des Fabricants de produits Cellulosiques Alimentaires" représente les fabricants des produits dérivés cellulosiques propres à la consommation dans l'Union européenne. L' OFCA a un statut reconnu de ONG pour les réunions du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants

En se référant à l'allocation d'une DJA "non spécifiée" pour INS 468, le carboxyméthylcellulose de sodium (annexe 1), il est devenu opportun d'inclure le INS 468 dans La Norme Générale pour les Additifs Alimentaires (NGAA). Ce produit est employé (EU, USA) en tant que désintégrant.

L'OFCA voudrait vous demander d'inclure le INS 468 dans le tableau 3 au projet de la NGAA avec l'objectif suivant: faire reconnaître l'utilisation de cet additif.

Si nécessaire l' OFCA sera à votre disposition pour vous donner davantage d'éclaircissements durant la prochaine réunion du groupe de travail lors de la 35^{ème} réunion du CCFAC à Arusha, en Tanzanie.