

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



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

Point 6 (b) de l'ordre du jour

CX/FAC 06/38/10

Janvier 2006

PROGRAMME MIXTE FAO/WHO SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ET LES CONTAMINANTS

Trente-huitième session

La Haye, Pays-Bas, 24-28 avril 2006

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ELECTRONIQUE

1. La 37^{ème} session du Comité Codex sur les additifs alimentaires et les Contaminants (CCFAC) a établi de nouveau son Groupe de travail électronique¹ (eWG) et lui a demandé de fournir un rapport avec des recommandations pour la 38^{ème} Session du CCFAC sur le projet de limites maximales pour les additifs alimentaires répertoriés dans l'Annexe VIII de ALINORM 05/28/12.

2. Les recommandations contenues dans ce rapport ne reflètent pas une opinion unanime du Groupe de travail électronique. Les recommandations qui y sont contenues reflètent plutôt une tentative effectuée afin d'atteindre un consensus. Les membres individuels du Groupe de travail électronique se réservent le droit de fournir des commentaires additionnels ainsi que des recommandations au CCMMP.

3. Le Groupe de travail électronique (eWG) *ad hoc* du CCFAC sur la NGAA offre les recommandations suivantes pour examen par le CCFAC. Le Groupe de travail électronique a seulement soumis à discussion les dispositions pour les additifs répertoriés dans le tableau ci-dessous. Les additifs répertoriés **en caractères gras** dans ce tableau sont ceux pour lesquels le 37^{ème} CCFAC est convenu que, si aucune information supplémentaire n'était fournie pour apporter son soutien aux dispositions, ils seraient révoqués (si c'est le cas à l'étape 8) ou suspendus (si c'est le cas à l'étape 3 ou 6).² Les propositions relatives à de nouveaux emplois des additifs dans le tableau ci-dessous n'ont pas été examinées.

SIN	Additif	SIN	Additif
903	Cire de Carnauba	163ii	Extrait de pellicules de grains de raisin
901	Cire d'Abeille	432,433, 434, 435, 436	Stéarates polyoxyéthyléniques de sorbate
902	Cire de Candelilla	101i, 101ii	Riboflavines
210, 211, 212, 213	Benzoates	928	Peroxyde de benzoyle
900a	Diméthylpolysiloxane	150c	Caramel ammoniacal (III)
999	Extraits de Quillaia	150d	Caramel au sulfite d'ammonium (IV)
477	Esters de Propane-1,2-Diol d'Acides Gras	143	Vert solide FCF
385, 386	EDTAS	129	Rouge allura AC
320	Buthylhydroxyanisol, BHA	160ai, aii, e, f	Caroténoïdes
321	Buthylhydroxytoluène, BHT	132	Indigotine
319	Buthylhydroquinone tertiaire (TBHQ)	124	Ponceau 4R

¹ Les États-Unis (présidence), avec l'assistance de l'Australie, du Brésil, du Canada, de la Communauté européenne, du Japon, de l'Irlande, de l'Afrique du Sud, de l'ELC, de l'IFAC, de l'ISA, de l'ICBA et de l'ICGMA.

² ALINORM 05/28/12, para. 82.

SIN	Additif	SIN	Additif
472e	Esters Diacétyltartiques des Mono- et Diglycérides	110	Jaune FCF
220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	Sulfites	951	Aspartame
161g	Canthaxanthine	950	Acésulfame-K
127	Érythrosine	955	Sucralose
172i, 172ii, 172iii	Oxyde et hydroxyde de fer	954	Saccharine
133	Bleu brillant FCF	956	Alitame
120	Carmins	961	Néotame
160aai	Carotènes végétaux	1203	Alcool polyvinylique
1503	Huile de ricin	952	Acide cyclamique et ses sels de sodium, de potassi
141i & 141ii	Complexes de chlorophylles cupriques		

4. Les recommandations dans les tableaux suivants pour chaque additif ont pris en compte les dispositions relatives à l'additif alimentaire dans les normes de produits du Codex en prêtant particulièrement attention à ces normes de produits qui ont une correspondance une à une avec une catégorie alimentaire³ pour assurer la cohérence. Les révisions aux avant-projets existants (Étape 3) ou le Projet (Étape 6) des dispositions relatives aux additifs alimentaires proposées par le Groupe de travail électronique sont indiquées en **caractères gras** dans les tableaux suivants pour chaque additif.

CIRE DE CARNAUBA (SIN 903)

5. Le CCFAC a avancé différentes dispositions dans la NGAA pour la cire de Carnauba pour adoption à l'étape 8 par le CAC. Le 39^{ème} JECFA (1992) a assigné une DJA de 7 mg/kg pc à la cire de carnauba.

6. Le 37^{ème} CCFAC est convenu de demander des informations sur différentes dispositions relatives à la cire de carnauba avec l'accord que si ces informations n'étaient pas fournies, le 38^{ème} CCFAC interromprait toute considération ultérieure de ces dispositions dans la NGAA. (ALINORM 05/28/12 Annexe IX).

Recommandation 1- Cire de Carnauba, SIN 903				
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC révoque les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la Cire de Carnauba dans la NGAA.				
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite :	Commentaires
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	500	mg/kg	Note 3 ⁴
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat		BPF	Note 3
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.		BPF	Note 3
13.6	Compléments alimentaires		BPF	Note 3
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao		BPF	Note 108 ⁵
15.0	Amuse-gueules salés		BPF	Note 3

³ Les catégories alimentaires qui ont une correspondance biunivoque avec une norme de produit Codex sont: 01.6.3 (le fromage de petit lait), 01.8.2 (lactérosom en poudre et produits à base de lactérosom sauf fromages de lactérosom), 02.1.1 (Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee), 02.2.1.1 (beurre et beurre concentré), 02.2.1.2 (margarine et produits similaires), 11.1.1 (sucre blanc, dextrose anhydre, dextrose monohydraté, fructose), 11.1.2 (sucre en poudre, dextrose en poudre), 11.1.3 (sucre blanc doux, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut), 11.1.4 (lactose), 11.1.5 (sucre blanc de plantation ou d'usine), 11.5 (miel), 12.1.1 (sel), 13.1.1 (préparations pour nourrissons), 13.1.2 (préparations de sevrage), 14.1.1.1 (eaux minérales naturelles et eaux de source), 14.1.1.2 (eaux de table et eaux de Seltz), 14.1.2.1 (jus de fruit), 14.1.2.3 (concentrés de jus de fruit), 14.1.3.1 (nectar de fruit), et 14.1.3.3 (concentrés de nectar de fruit).

⁴ **Note 3:** Traitement de surface.

⁵ **Note 108:** Utilisation pour les grains de café uniquement.

Recommandation 2- Cire de Carnauba, SIN 903					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la Cire de Carnauba dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite :	Commentaires	Étape
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	5000	mg/kg	Note 3 ^b	3
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	5000	mg/kg	Note 3	3
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	5000	mg/kg	Note 3	3
13.6	Compléments alimentaires	5000	mg/kg	Note 3	3
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	200	mg/kg	Note 108 ^c	3
15.0	Amuse-gueules salés	2000	mg/kg	Note 3	3

CIRE D'ABEILLE BLANCHE ET JAUNE (SIN 901)

7. Le 34^{ème} CCFAC a noté que le JECFA a établi que la cire d'abeille blanche et jaune (901) ainsi que la cire Candelilla (902) étaient "Acceptables" pour un emploi en qualité de supports pour les arômes. Leur emploi dans les boissons parfumées à base d'eau, y compris les boissons pour "sportifs," les boissons "énergétiques" ou les boissons "électrolytes" et les boissons concentrées (14.1.4) devraient être examinées vu que la dose de ces additifs à travers le principe du transfert n'a pas été évalué par le JECFA (ALINORM 03/12, para. 58). La cire d'abeille blanche et jaune a été placée sur la liste prioritaire du JECFA du CCFAC' pour révision (voir ALINORM 03/12A, App. XV).

8. Le 65^{ème} JECFA a conclu qu'il n'y avait pas de problème de sécurité à l'exposition diététique prévue (moins de 650 mg/personne/jour), en se basant sur la longue histoire de l'emploi et l'absence de toxicité observée avec les composants principaux de la cire d'abeille blanche et jaune.

Recommandation - Cire d'Abeille, SIN 901					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la Cire d'abeille dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	200	mg/kg	Note 131 ^d	7

CIRE DE CARNAUBA (SIN 902)

9. Le 34^{ème} CCFAC a noté que le JECFA a établi que la cire Candelilla (902) était "Acceptable" pour un emploi en qualité de supports pour les arômes. Leur emploi dans les boissons parfumées à base d'eau, y compris les boissons pour "sportifs," les boissons "énergétiques" ou les boissons "électrolytes" et les boissons concentrées (14.1.4) devraient être examinées vu que la dose de ces additifs à travers le principe du transfert n'a pas été évalué par le JECFA (ALINORM 03/12, para. 58). La cire de Candelilla a été placée sur la liste prioritaire du JECFA du CCFAC' pour révision (voir ALINORM 03/12A, AP. XV).

10. Le 36^{ème} CCFAC (2004) a demandé au JECFA de considérer l'acceptabilité de l'emploi de la cire de candelilla en qualité de support pour les arômes dans la catégorie 14.1.4

11. Le 65^{ème} JECFA a conclu qu'il n'y avait pas de problème de sécurité à l'exposition diététique prévue (moins de 650 mg/personne/jour).

⁶ **Note 3:** Traitement de surface.

⁷ **Note 108:** Utilisation pour les grains de café uniquement.

⁸ **Note 131:** Comme résultat de l'emploi en qualité de support pour l'arôme.

Recommandation – Cire de Candelillain, SIN 902					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la Cire de Candelillain dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite :	Commentaires	Étape
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	200	mg/kg	Note 131 ⁹	7

BENZOATES (SIN 210, 211, 212, 213)

12. Le 29^{ème} CCFAC a demandé que le JECFA effectue des évaluations relatives à la dose pour les benzoates qui soient basées sur le projet relatif aux limites d'emploi maximales dans la NGAA. Les benzoates ont été identifiés pour l'évaluation d'exposition du JECFA parce que de nombreuses délégations ont exprimé leurs inquiétudes à propos du fait que les dispositions du projet pour ces additifs peuvent contribuer de façon significative à ce que leur dose excède leur DJA. Le 51^{ème} JECFA (1998) a révisé les données d'ingestion nationales sur les benzoates.

13. Le JECFA a assigné un groupe de DJA de 5 mg/kg pc pour les benzoates en qualité d'acide benzoïque et a déclaré qu'il n'y avait pas de risque de sécurité aux limites actuelles d'ingestion lorsqu'ils sont utilisés comme agent aromatisant.

14. Le CAC a adopté différentes dispositions dans la NGAA pour l'emploi des benzoates.

15. Le 37^{ème} CCFAC est convenu de demander des informations sur différentes dispositions relatives aux benzoates avec l'accord que si ces informations n'étaient pas fournies, le 38^{ème} CCFAC interromprait toute considération ultérieure de ces dispositions dans la NGAA. (ALINORM 05/28/12 Annexe IX).

Recommandation 1 - Benzoates, SIN 210, 211, 212, 213					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite :	Commentaires	Étape
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1500	mg/kg	Note 13 ¹⁰	3
12.5.1	Potages et bouillons prêts à consommer, incluant ceux en conserve, en bouteille ou surgelés	1000	mg/kg	Note 13	6

Recommandation 2 - Benzoates, SIN 210, 211, 212, 213					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les benzoates dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
12.9.1.3	Autres produits à base de protéine de soja (incluant la sauce de soja non fermenté)	1000	mg/kg	Note 13 ¹¹	3

POLYDIMETHYLSILOXANE (SIN 900a)

16. Les 23^{ème} (1999) et 28^{ème} (2005) CAC ont adopté différentes dispositions pour l'emploi du polydiméthylsiloxane.

17. Le 23^{ème} JECFA (1979) a assigné une DJA de 1,5 mg/kg pc au polydiméthylsiloxane.

18. Le 37^{ème} CCFAC est convenu de demander des informations sur différentes dispositions relatives aux polydiméthylsiloxane avec l'accord que si ces informations n'étaient pas fournies, le 38^{ème} CCFAC interromprait toute considération ultérieure de ces dispositions dans la NGAA. (ALINORM 05/28/12 Annexe IX).

⁹ **Note 131:** Comme résultat de l'emploi en qualité de support de l'arôme.

¹⁰ **Note 13:** En tant qu'acide benzoïque.

¹¹ **Note 13:** En tant qu'acide benzoïque.

Recommandation 1 - Diméthylpolysiloxane, SIN 900a					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC interrompe les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les polydiméthylsiloxanes dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
12.9.1.3	Autres produits à base de protéine de soja (incluant la sauce de soja non fermenté)	50	mg/kg		6
12.10.3	Pâte de soja fermenté (par exemple, miso)	50	mg/kg		6

Recommandation 2 – polydiméthylsiloxane, SIN 900a					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC révoque les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les polydiméthylsiloxanes dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	
02.1	Matières grasses et huiles anhydres	10	mg/kg		
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	10	mg/kg	Note 15 ¹²	

Recommandation 3 - Polydiméthylsiloxane, SIN 900a					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les polydiméthylsiloxanes dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
02.1.2 ¹³	Huiles et graisses végétales	10	mg/kg		8
02.1.3 ¹³	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	10	mg/kg		8

EXTRAITS DE QUILLAIA (SIN 999)

19. Le CAC a adopté différentes dispositions dans la NGAA pour l'emploi des extraits de quillaia. La seule disposition considérée pour introduction dans la NGAA est pour l'emploi dans la catégorie alimentaire 14.1.4.

20. Les extraits de quillaia ont été examinés de façon toxicologique par le 26^{ème} JECFA (1982). Les données toxicologiques disponibles ont inclus des études adaptées sur la durée de vie des souris et des rats pour lesquels une dose sans effet (NOEL) a été identifiée. Toutefois, en l'absence de données, aucune norme n'avait été préparée et donc aucune DJA ne pouvait être attribuée. Le 29^{ème} JECFA (1985) avait préparé de nouvelles tentatives de spécifications et avait établi une DJA de 0–5mg/kg pc.

21. L'évaluation des extraits de quillaia lors du 57^{ème} JECFA (2001) a été menée pour répondre à une requête formulée par le 32^{ème} CCFAC à savoir la demande que le JECFA évalue de nouveau toutes les informations pertinentes sur la toxicité et en particulier l'ingestion des extraits de quillaia. Aucune nouvelle donnée n'a été soumise au 57^{ème} JECFA et par conséquent le JECFA a évalué des rapports publiés sur les extraits de quillaia ou des saponines spécifiques qui fournissaient des informations pertinentes pour une évaluation toxicologique des extraits de quillaia. Le 57^{ème} JECFA a révisé les normes provisoires pour les extraits de quillaia et les a maintenues comme temporaires.

22. Le rapport du 57^{ème} JECFA a conclu que l'emploi à une limite maximale de 95–100mg/jour (qui avait été rapporté par les fabricants), comme en Grande Bretagne et aux USA, a semblé être adaptée pour obtenir la fonction technologique en tant qu'agent moussant dans les boissons rafraîchissantes et ne semblait pas résulter dans des doses qui excédaient la DJA. Les jeunes enfants sont une exception possible mais vu que les résultats d'une enquête nutritionnelle à court terme ont été utilisés, la fréquence de durée de leur potentielle variante au-dessus de la DJA ne pouvait pas être déterminée.

¹² **Note 15:** À base de matière grasse ou d'huile.

¹³ Les recommandations du groupe électronique relatives aux dispositions pour le polydiméthylsiloxane dans certaines sous-catégories de 02.1 sont destinées à justifier la catégorie alimentaire 02.1.1 qui a une correspondance individuelle avec une norme de produit Codex et pour tout changement conséquent dans la catégorie d'aliments 02.1.

23. Le 57^{ème} JECFA a recommandé que le CCFAC examine de nouveau l'emploi des extraits de quillaia à 500 mg/kg comme cela a été proposé dans le projet de la NGAA.

24. Le 61^{ème} JECFA (2003) a assigné une DJA de 5 mg/kg pc pour les extraits de quillaia avec un contenu saponine de 20 - 26% (Extrait de quillaia Type 1). Le JECFA a été incapable d'assigner une DJA pour les extraits de quillaia avec un contenu saponine de 75 - 90% (Extrait de quillaia Type 2) à cause des informations limitées sur la composition qualitative et quantitative de l'extrait de quillaia de type 2.

25. Le 63^{ème} JECFA (2005) a converti la DJA pour l'extrait de quillaia type 1 en une DJA basée sur un contenu de saponine utilisant la limite la plus basse de l'éventail de saponine déterminée, et a établi en tant que groupe une DJA de 5 mg/kg pc pour l'extrait de quillaia de type 1 et l'extrait de quillaia de type 2.

26. Une évaluation de l'exposition diététique a examiné l'emploi additionnel de l'extrait de quillaia de type 1 dans les boissons gazeuses à moitié glacées et les boissons non gazeuses (jusqu'à 500 mg/kg produit). En utilisant une approche reposant sur un modèle diététique, une consommation à centile élevé a été estimée pour mener à une exposition de 44 à 157% de la DJA, en assumant la présence de l'extrait de quillaia de type 1 à 295 mg/l dans toutes les boissons parfumées à base d'eau. En utilisant une évaluation d'exposition probabiliste et en supposant que la fréquence et le montant par moment de nutrition sont des variables indépendantes, l'exposition diététique estimée était en-dessous de la DJA au 90^{ème} centile. En supposant 100% de sujétion entre la fréquence et la quantité consommée il a été estimé que 100-700 personnes par million sur la population totale pourraient excéder la DJA dans ces conditions.

Recommandation 1 – Extraits de Quillaia, SIN 999					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les Extraits de Quillaia dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	500	mg/kg		7

Recommandation 2 - Extraits de Quillaia, SIN 999					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les extraits de Quillaia dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	100	mg/kg	Note 132 ¹⁴	8

ESTERS DE PROPYLENE GLYCOL ET D'ACIDES GRAS (SIN 477)

27. Le 25^{ème} CAC a adopté à l'étape 8 différentes dispositions pour l'emploi d'esters de propylène et d'acides gras.

28. Le JECFA a assigné une DJA de 25 mg/kg pc pour les esters de propylène et d'acides gras.

29. Le 37^{ème} CCFAC est convenu de demander des informations sur différentes dispositions relatives aux esters de propylène glycol et d'acides gras avec l'accord que si ces informations n'étaient pas fournies, le 38^{ème} CCFAC interromprait toute considération ultérieure de ces dispositions dans la NGAA. (ALINORM 05/28/12 Annexe IX).

30. Le 37^{ème} CCFAC a réclamé spécifiquement des informations pour justifier la limite maximale d'emploi plus élevée proposée pour la catégorie d'aliments 02.4

¹⁴ **Note 132:** A l'exception de l'emploi à 500 mg/kg (base sèche) dans les boissons à moitié glacées.

Recommandation 1 – Esters de Propane-1,2-Diol d'Acides Gras, SIN 477					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les Esters de Propane-1,2-Diol d'Acides Gras dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	40000	mg/kg		6

Recommandation 2 - Esters de Propane-1,2-Diol d'Acides Gras, SIN 477					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>adopte</u> tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les Esters de Propane-1,2-Diol d'Acides Gras dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine	10000	mg/kg		3
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	5000	mg/kg		3

ETHYLENEDIAMINETETRACETATE DE CALCIUM DISODIUM & ETHYLENEDIAMINETETRACETATE DE DISODIUM (EDTAS) (SIN 385 ET 386)

31. Le CAC a adopté différentes dispositions pour l'emploi des EDTAS.

32. Le 17^{ème} JECFA (1973) a assigné un groupe de DJA de 2.5 mg/kg pc pour l'éthylènediaminetétracétate de calcium sodium (385) et pour l'éthylènediaminetétracétate de sodium (386) avec une note stipulant que "En qualité de calcium disodium EDTA ; n'excède pas le disodium EDTA à maintenir dans les aliments."

33. Le 37^{ème} CCFAC est convenu de demander des informations sur différentes dispositions relatives aux EDTAS avec l'accord que si ces informations n'étaient pas fournies, le 38^{ème} CCFAC interromprait toute considération ultérieure de ces dispositions dans la NGAA. (ALINORM 05/28/12 Annexe IX).

Recommandation 1 – EDTAS, SIN 385,386					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les EDTAS dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	25	mg/kg	Note 21 ¹⁵	6

Recommandation 2 - EDTAS, SIN 385,386					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>révoque</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les EDTAS dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	75	mg/kg	Note 21 ¹⁶	

Recommandation 3 - EDTAS, SIN 385,386					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les EDTAS dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	100	mg/kg	Notes 21 ¹⁷ & 110 ¹⁸	6

¹⁵ **Note 21:** En tant qu'acide éthylène-diamine-tétracétique-calcio-disodique.

¹⁶ **Note 21:** En tant qu'acide éthylène-diamine-tétracétique-calcio-disodique.

¹⁷ **Note 21:** En tant qu'acide éthylène-diamine-tétracétique-calcio-disodique.

¹⁸ **Note 110:** Utilisation dans les pommes de terre frites surgelées uniquement.

BUTYLHYDROXYANISOL (BHA) (SIN 320)

34. Le 28^{ème} CAC a adopté différentes dispositions dans la NGAA pour l'emploi des BHA.

35. Le 29^{ème} CCFAC a demandé que le JECFA effectue des évaluations relatives à la dose pour les BHA qui soient basées sur les limites provisoires d'emploi maximales dans la NGAA. Le BHA a été identifié pour l'évaluation d'exposition du JECFA parce que de nombreuses délégations ont exprimé leurs inquiétudes à propos du fait que les dispositions du projet pour ces additifs peuvent contribuer de façon significative à ce que leur dose excède leur DJA. Le 51^{ème} JECFA (1998) a révisé les données d'ingestion nationales sur le BHA.

36. L'évaluation d'exposition du 51^{ème} JECFA a identifié ce qui suit pour examen plus approfondi par le CCFAC.

- 02.0 Matières grasses et huiles et émulsions grasses (type eau dans l'huile)
- 04.2.2.2. Légumes surgelés (y compris les champignons et les mycètes, et les racines les tubercules et les légumes et l'aloé vera), les algues et les noix et les graines
- 05.2 Confiseries y compris les confiseries dures et tendres, les nougats, etc. autre que les catégories d'aliments 05.1, 05.3, et 05.4
- 08.3 Viande transformée hachée menu, volaille et produits de gibier
- 09.2.1 Poisson surgelé, filets de poisson et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes
- 12.5.1 Potages et bouillons prêts à la consommation, y compris en conserve, en bouteille et surgelés
- 13.6 Compléments alimentaires

37. Le JECFA a assigné une DJA de 0-0.5 mg/kg pc pour BHA.

38. Le 37^{ème} CCFAC est convenu de demander des informations sur différentes dispositions relatives au BHA avec l'accord que si ces informations n'étaient pas fournies, le 38^{ème} CCFAC interromprait toute considération ultérieure de ces dispositions dans la NGAA. (ALINORM 05/28/12 Annexe IX). Le 37^{ème} CCFAC a demandé spécifiquement des informations pour éclaircir le fait si certains des emplois proposés sont dus au principe de transfert (par ex., 0.1.1.2, 01.7, 04.1.2.7, 04.1.2.9, 06.5).

Recommandation 1 – Buthylhydroxyanisole, BHA, SIN 320					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les BHA dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	200	mg/kg	Notes 15 ¹⁹ , 88 ²⁰ & 130 ²¹	3
01.3.1	Lait concentré (nature)	200	mg/kg	Notes 15, 88 & 130	3
01.3.1	Lait concentré (nature)	100	mg/kg	Notes 15, 88 & 130	6
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	100	mg/kg	Notes 15 & 130	6
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	2	mg/kg	Notes 15 & 130	6
02.0	Matières grasses et huiles, et émulsions grasses	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
04.1.2.2	Fruits secs	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
04.1.2.7	Fruits confits	32	mg/kg	Notes 15 & 130	6
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	2	mg/kg	Notes 15 & 130	6
04.1.2.12	Fruits cuits	100	mg/kg	Notes 15 & 130	6

¹⁹ **Note 15:** À base de matière grasse ou d'huile.

²⁰ **Note 88:** Transfert à partir de l'ingrédient.

²¹ **Note 130:** Seuls ou en combinaison: Buthylhydroxyanisole (BHA, INS 320), Buthylhydroxytoluène (BHT, INS 321), Buthylhydroquinone tertiaire (TBHQ, INS 319), et Gallate de propyle (INS 310).

Recommandation 1 – Buthylhydroxyanisol, BHA, SIN 320					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les BHA dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vere), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	2	mg/kg	Notes 15 & 130	6
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	2	mg/kg	Notes 15 & 130	6
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	20	mg/kg	Notes 15 & 130	6
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	1000	mg/kg	Notes 15 & 130	6

Recommandation 2 - Buthylhydroxyanisol, BHA, SIN 320				
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>révoque</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les BHA dans la NGAA.				
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	200	mg/kg	Notes 15 ²² & 130 ²³
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	200	mg/kg	Notes 15 & 130
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	200	mg/kg	Notes 15 & 130

Recommandation 3 - Buthylhydroxyanisol, BHA, SIN 320					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les BHA dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	100	mg/kg	Notes 15 ²⁴ & 130 ²⁵	6
02.1.1 ²⁶	Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee	175	mg/kg	Notes 15 & 133 ²⁷	6
02.1.2 ²⁶	Huiles et graisses végétales	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
02.1.3 ²⁶	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
02.2.1.2 ²⁶	Margarine et produits similaires	175	mg/kg	Notes 15 & 133	6
02.2.1.3 ²⁶	Mélanges beurre-margarine	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
02.3 ²⁶	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	200	mg/kg	Notes 15, 130 & 134 ²⁸	6

²² **Note 15:** À base de matière grasse ou d'huile.

²³ **Note 130:** Seuls ou en combinaison: Buthylhydroxyanisol (BHA, INS 320), Buthylhydroxytoluène (BHT, INS 321), Buthylhydroquinone tertiaire (TBHQ, INS 319), et Gallate de propyle (INS 310).

²⁴ **Note 15:** À base de matière grasse ou d'huile.

²⁵ **Note 130:** Seuls ou en combinaison: Buthylhydroxyanisol (BHA, INS 320), Buthylhydroxytoluène (BHT, INS 321), Buthylhydroquinone tertiaire (TBHQ, INS 319), et Gallate de propyle (INS 310).

²⁶ Les recommandations du Groupe de travail électronique relatives aux dispositions pour les BHA dans certaines sous-catégories de 02.0 sont destinées à justifier les catégories alimentaires (02.1.1, 02.2.1.1, et 02.2.1.2) qui ont une correspondance individuelle avec les normes de produits Codex et pour tout changement conséquent dans la catégorie d'aliments 02.0.

²⁷ **Note 133:** Toute combinaison de Buthylhydroxyanisol (BHA, INS 320), Buthylhydroxytoluène (BHT, INS 321) et Gallate de propyle (INS 310 à 200 mg/kg, assurant que les limites d'emplois uniques ne sont pas excédées.

Recommandation 3 - Butylhydroxyanisol, BHA, SIN 320					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les BHA dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
02.4 ²⁶	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	200	mg/kg	Notes 15, 130 & 134	6
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	200	mg/kg	Note 130	6
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	200	mg/kg	Notes 15 & 130	3
07.0	Produits de boulangerie	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
12.5	Potages et bouillons	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
12.8	Levure et produits similaires	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
13.6	Compléments alimentaires	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6

BUTYLHYDROXYTOLUENE (BHT) (SIN 321)

39. Le 28^{ème} CAC a adopté différentes dispositions dans la NGAA pour l'emploi du BHT.

40. Le 29^{ème} CCFAC a demandé que le JECFA effectue des évaluations relatives à la dose pour le BHT qui soient basées sur les limites provisoires d'emploi maximales dans la NGAA. Le BHT a été identifié pour l'évaluation d'exposition du JECFA parce que de nombreuses délégations ont exprimé leurs inquiétudes à propos du fait que les dispositions du projet pour ces additifs peuvent contribuer de façon significative à ce que leur dose excède leur DJA. Le 51^{ème} JECFA (1998) a révisé les données d'ingestion nationales sur le BHT.

41. L'évaluation d'exposition du 51^{ème} JECFA a identifié ce qui suit pour examen plus approfondi par le CCFAC.

- 02.0 Matières grasses et huiles et émulsions grasses (type eau dans l'huile)
- 05.3 Chewing gum
- 09.2 Poisson transformé et produits dérivés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

42. Le JECFA a assigné une DJA de 0-0,3 mg/kg pc pour le BHT.

43. Le 37^{ème} CCFAC est convenu de demander des informations sur différentes dispositions relatives au BHT avec l'accord que si ces informations n'étaient pas fournies, le 38^{ème} CCFAC interromprait toute considération ultérieure de ces dispositions dans la NGAA. (ALINORM 05/28/12 Annexe IX).

²⁸ **Note 134:** Pour emploi dans la fabrication professionnelle des denrées alimentaires traitées à la chaleur uniquement.

Recommandation 1 – Buthylhydroxytoluène, BHT, SIN 321)					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les BHT dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	200	mg/kg	Notes 15 ²⁹ , 88 ³⁰ & 130 ³¹	3
01.3.1	Lait concentré (nature)	200	mg/kg	Notes 15, 88 & 130	3
01.3.1	Lait concentré (nature)	100	mg/kg	Notes 15, 88 & 130	6
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	100	mg/kg	Notes 15 & 130	6
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	90	mg/kg	Notes 2 ³² , 15 & 130	6
02.1	Matières grasses et huiles anhydres	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
02.2.1.1	Beurre et beurre concentré	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	500	mg/kg	Notes 15 & 130	6
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	90	mg/kg	Notes 2, 15 & 130	6
04.1.2.12	Fruits cuits	100	mg/kg	Notes 15 & 130	6
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vere), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
06.1	Graines céréalières entières, éclatées ou en flocons, incluant le riz	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	90	mg/kg	Notes 2, 15 & 130	6
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	90	mg/kg	Notes 2, 15 & 130	6
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	20	mg/kg	Notes 15 & 130	6
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	1000	mg/kg	Notes 15 & 130	6

Recommandation 2 - Buthylhydroxytoluène, BHT, SIN 321)					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>révoque</u> les dispositions adoptées suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les BHT dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	200	mg/kg	Notes 15 ³³ & 130 ³⁴	
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	200	mg/kg	Notes 15 & 130	

²⁹ **Note 15:** À base de matière grasse ou d'huile.

³⁰ **Note 88:** Transfert à partir de l'ingrédient.

³¹ **Note 130:** Seuls ou en combinaison: Buthylhydroxyanisole (BHA, INS 320), Buthylhydroxytoluène (BHT, INS 321), Buthylhydroquinone tertiaire (TBHQ, INS 319), et Gallate de propyle (INS 310)

³² **Note 2:** À base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.

³³ **Note 15:** À base de matière grasse ou d'huile.

³⁴ **Note 130:** Seuls ou en combinaison: Buthylhydroxyanisole (BHA, INS 320), Buthylhydroxytoluène (BHT, INS 321), Buthylhydroquinone tertiaire (TBHQ, INS 319), et Gallate de propyle (INS 310)

Recommandation 3 - Buthylhydroxytoluène, BHT, SIN 321)					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les BHT dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	200	mg/kg	Notes 15 ³⁵ & 130 ³⁶	6
02.1.1 ³⁷	Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee	75	mg/kg	Notes 15 & 133 ³⁸	
02.1.2 ³⁷	Huiles et graisses végétales	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
02.1.3 ³⁷	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
02.2.1.2 ³⁷	Margarine et produits similaires	75	mg/kg	Notes 15 & 133	6
02.3 ³⁷	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	200	mg/kg	Notes 15, 130 & 134 ³⁹	6
02.4 ³⁷	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	200	mg/kg	Notes 15, 130 & 134	6
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	100	mg/kg	Notes 15 & 130	6
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	200	mg/kg	Note 130	6
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	100	mg/kg	Notes 15 & 130	6
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
07.0	Produits de boulangerie	100	mg/kg	Notes 15 & 130	6
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	100	mg/kg	Notes 15 & 130	6
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	100	mg/kg	Notes 15 & 130	6
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
12.5	Potages et bouillons	100	mg/kg	Notes 15 & 130	6
12.6	Sauces et produits similaires	100	mg/kg	Notes 15 & 130	6

³⁵ **Note 15:** À base de matière grasse ou d'huile.

³⁶ **Note 130:** Seuls ou en combinaison: Buthylhydroxyanisole (BHA, INS 320), Buthylhydroxytoluène (BHT, INS 321), Buthylhydroquinone tertiaire (TBHQ, INS 319), et Gallate de propyle (INS 310)

³⁷ Les recommandations du Groupe de travail électronique relatives aux dispositions pour les BHT dans certaines sous-catégories de 02.0 sont destinées à justifier les catégories alimentaires (02.1.1, 02.2.1.1, et 02.2.1.2) qui ont une correspondance individuelle avec les normes de produits Codex et pour tout changement conséquent dans la catégorie d'aliments 02.0.

³⁸ **Note 133:** Toute combinaison de Buthylhydroxyanisole (BHA, INS 320), Buthylhydroxytoluène (BHT, INS 321) et Gallate de propyle (INS 310 à 200 mg/kg, assurant que les limites d'emplois uniques ne sont pas excédées

³⁹ **Note 134:** Pour emploi dans la fabrication professionnelle des denrées alimentaires traitées à la chaleur uniquement.

Recommandation 3 - Buthylhydroxytoluène, BHT, SIN 321)					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les BHT dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
13.6	Compléments alimentaires	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
15.0	Amuse-gueules salés	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6

BUTYLHYDROXYQUINONE TERTIAIRE (TBHQ) (SIN 319)

44. Le 28^{ème} CAC a adopté différentes dispositions dans la NGAA pour l'emploi du TBHQ.

45. Le 29^{ème} CCFAC a demandé que le JECFA effectue des évaluations relatives à la dose pour le TBHQ qui soient basées sur les limites provisoires d'emploi maximales dans la NGAA. Le TBHQ a été identifié pour l'évaluation d'exposition du JECFA parce que de nombreuses délégations ont exprimé leurs inquiétudes à propos du fait que les dispositions du projet pour ces additifs peuvent contribuer de façon significative à ce que leur dose excède leur DJA. Le 51^{ème} JECFA (1998) a révisé les données d'ingestion nationales sur le TBHQ.

46. L'évaluation d'exposition du 51^{ème} JECFA a identifié ce qui suit pour examen plus approfondi par le CCFAC.

- 02.0 Matières grasses et huiles et émulsions grasses (type eau dans l'huile)
- 09.2 Poisson transformé et produits dérivés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
- 14.1.4 Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour « sportifs », les boissons « énergétiques » ou les boissons « électrolytes », et les boissons concentrées

47. Le JECFA a assigné une DJA de 0-0,7 mg/kg pc pour le TBHQ.

48. Le 37^{ème} CCFAC est convenu de demander des informations sur différentes dispositions relatives au TBHQ avec l'accord que si ces informations n'étaient pas fournies, le 38^{ème} CCFAC interromprait toute considération ultérieure de ces dispositions dans la NGAA. (ALINORM 05/28/12 Annexe IX).

Recommandation 1 – Buthylhydroquinone tertiaire (TBHQ), SIN 319					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les TBHQ dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.3.1	Lait concentré (nature)	200	mg/kg	Notes 15 ⁴⁰ & 130 ⁴¹	3
01.3.1	Lait concentré (nature)	100	mg/kg	Notes 15, 88 ⁴² & 130	6
02.0	Matières grasses et huiles, et émulsions grasses	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
04.1.2.2	Fruits secs	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	500	mg/kg	Notes 15 & 130	6
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	200	mg/kg	Notes 15 & 130	3
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1000	mg/kg	Notes 15 & 130	6

⁴⁰ **Note 15:** À base de matière grasse ou d'huile.

⁴¹ **Note 130:** Seuls ou en combinaison: Buthylhydroxyanisole (BHA, INS 320), Buthylhydroxytoluène (BHT, INS 321), Buthylhydroquinone tertiaire (TBHQ, INS 319), et Gallate de propyle (INS 310).

⁴² **Note 88:** Transfert à partir de l'ingrédient.

Recommandation 2 - Butylhydroquinone tertiaire (TBHQ), SIN 319				
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>révoque</u> les dispositions adoptées suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les TBHQ dans la NGAA.				
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires
02.1	Matières grasses et huiles anhydres	200	mg/kg	Notes 15 ⁴³ & 130 ⁴⁴
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	200	mg/kg	Notes 15 & 130

Recommandation 3 - Butylhydroquinone tertiaire (TBHQ), SIN 319					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les TBHQ dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	200	mg/kg	Notes 15 ⁴⁵ & 130 ⁴⁶	6
02.1.2 ⁴⁷	Huiles et graisses végétales	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8
02.1.3 ⁴⁷	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	200	mg/kg	Note 130	6
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
07.1.1	Pains et petits pains	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	100	mg/kg	Notes 15 & 130	6
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	100	mg/kg	Notes 15 & 130	6
12.4	Moutardes	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
12.5	Potages et bouillons	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6

ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS (DATEM) (SIN 472e)

49. Le 23^{ème} CAC (1999) a adopté l'inclusion de mélange d'esters glycéroliques de l'acide tartrique, de l'acide acétique et d'acides gras (SIN 472f) dans le Tableau 3 de la NGAA.

⁴³ **Note 15:** À base de matière grasse ou d'huile.

⁴⁴ **Note 130:** Seuls ou en combinaison: Butylhydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylhydroxytoluène (BHT, INS 321), Butylhydroquinone tertiaire (TBHQ, INS 319), et Gallate de propyle (INS 310).

⁴⁵ **Note 15:** À base de matière grasse ou d'huile.

⁴⁶ **Note 130:** Seuls ou en combinaison: Butylhydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylhydroxytoluène (BHT, INS 321), Butylhydroquinone tertiaire (TBHQ, INS 319), et Gallate de propyle (INS 310).

⁴⁷ Les recommandations du Groupe de travail électronique relatives aux dispositions pour les TBHQ dans certaines sous-catégories de 02.0 sont destinées à justifier les catégories alimentaires (02.1.1, 02.2.1.1, et 02.2.1.2) qui ont une correspondance individuelle avec les normes de produits Codex et pour tout changement conséquent dans la catégorie d'aliments 02.0.

50. Le 57^{ème} JECFA (2001) retire la DJA pour le mélange d'esters glycéroliques de l'acide tartrique, de l'acide acétique et d'acides gras (SIN 472f) à cause de ses spécifications qui sont alliés aux esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras (DATEM) (SIN 472e). En conséquence, le 34^{ème} CCFAC est convenu que le listage de cet additif (472f) devrait être retiré du tableau 3. Le 57^{ème} JECFA a assigné une DJA groupée provisoire de 0-50 mg/kg pc pour à la fois DATEM (SIN 472e), et le mélange d'esters glycéroliques de l'acide tartrique, de l'acide acétique et d'acides gras (SIN472f).

51. Selon la monographie du JECFA pour DATEM (472e), le 57^{ème} JECFA avait laissé irrésolu des questions qui étaient soulevées par une étude de deux ans sur les rats. Les groupes traités avec DATEM ont été apparemment comparés avec des régimes alimentaires contrôlés qui contenaient de la monoglycéride. Une évaluation afin d'estimer si certains des effets nocifs étaient liés au traitement demanderait d'établir des comparaisons des groupes traités avec DATEM avec à la fois les groupes de référence traités au monoglycéride et les groupes non traités au monoglycéride et les groupes de référence les uns entre les autres. En l'absence de données additionnelles sur l'incidence de la fibrose myocardique et de l'hyperplasie de la médullosurrénale dans les animaux à des doses basses et intermédiaires, aucun NOEL (Niveau d'Effet Non Observé) ne pouvait être identifié dans une étude à long terme. Par conséquent, le 57^{ème} JECFA a décidé de rendre provisoire la DJA de 0–50 mg/kg pc jusqu'à 2003, en attendant la soumission de cette information additionnelle.

52. Le 61^{ème} JECFA (2003) a assigné une DJA de 50 mg/kg pc à SIN 472^e.

53. Le 34^{ème} CCFAC est convenu de rassembler ces dispositions pour SIN472e et 472f sous "DATEM." Le 37^{ème} CCFAC est convenu de révoquer le numéro SIN pour 472f, vu que cela n'était plus nécessaire.

54. Le 28^{ème} CAC a adopté différentes dispositions dans la NGAA pour l'emploi de DATEM.

55. Le 37^{ème} CCFAC est convenu de demander des informations sur différentes dispositions relatives aux DATEM avec l'accord que si ces informations n'étaient pas fournies, le 38^{ème} CCFAC interromprait toute considération ultérieure de ces dispositions dans la NGAA. (ALINORM 05/28/12 Annexe IX). Le comité a demandé spécifiquement que soit clarifié l'emploi en glaçage dans les catégories de la viande (08.0) et du poisson (09.0).

Recommandation 1 – Esters Diacétyltartriques des Mono- et Diglycérides, SIN 472e					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les DATEM dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.1.1.2	Babeurre (nature)	5000	mg/kg		3
01.4	Crème (nature) et produits similaires	5000	mg/kg		6
01.6.1	Fromage frais	10000	mg/kg		3
02.1	Matières grasses et huiles anhydres	10000	mg/kg		6
02.2	Émulsions grasses essentiellement hydro-huileuse	10000	mg/kg		6
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	10000	mg/kg		3
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	10000	mg/kg	Note 16 ⁴⁸	3
04.1.2.12	Fruits cuits	2500	mg/kg		3
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	10000	mg/kg	Note 16	3
07.0	Produits de boulangerie	20000	mg/kg		3
07.0	Produits de boulangerie	10000	mg/kg		6
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	10000	mg/kg	Note 16	3
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	10000	mg/kg		3
08.2.1	Viande, volaille et gibier inclus, transformée non cuite	10000	mg/kg		3
08.2.2	Viande, volaille et gibier inclus, traitée thermiquement, en pièces entières ou en morceaux	10000	mg/kg		3
08.2.3	Viande, volaille et gibier inclus, congelée, en pièces entières ou en morceaux	10000	mg/kg	Note 16	3
08.3.1	Viande, volaille et gibier inclus, non traitée thermiquement, transformée et finement hachée	10000	mg/kg		3

⁴⁸ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

Recommandation 1 – Esters Diacétyltartiques des Mono- et Diglycérides, SIN 472e					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les DATEM dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	10000	mg/kg		3
08.3.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et congelée	10000	mg/kg	Note 16	3
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	10000	mg/kg		3
09.1	Poisson et produits de la pêche frais, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	10000	mg/kg	Note 16	3
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	10000	mg/kg		3
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	10000	mg/kg	Note 16	3
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	10000	mg/kg	Note 16	3
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	10000	mg/kg		3
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	10000	mg/kg		3
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	10000	mg/kg		3
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	5000	mg/kg		3
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	1000	mg/kg		3
12.1.2	Succédanés de sel		BPF		6
12.2.1	Fines herbes et épices		BPF		6
12.3	Vinaigres	1000	mg/kg		3
13.1.1	Préparations pour nourrissons	5000	mg/kg		3
13.1.2	Préparations de suite	5000	mg/kg		3
14.1.2.2	Jus de légumes	5000	mg/kg		3
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	5000	mg/kg		3
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	5000	mg/kg		3

Recommandation 2 - Esters Diacétyltartiques des Mono- et Diglycérides, SIN 472e					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les DATEM dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	10000	mg/kg		6
02.1.2 ⁴⁹	Huiles et graisses végétales	10000	mg/kg		6
02.1.3 ⁴⁹	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	10000	mg/kg		6
02.2.1.3 ⁴⁹	Mélanges beurre-margarine	10000	mg/kg		6
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	1000	mg/kg		6
06.2	Farines et amidons (incluant le soja en poudre)	5000	mg/kg		6
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	5000	mg/kg		6
07.1 ⁵⁰	Pain et produits de boulangerie ordinaire	6000	mg/kg		3

⁴⁹ Les recommandations du Groupe de travail électronique relatives aux dispositions pour les DATEM dans certaines sous-catégories de 02.1 sont destinées à justifier la catégorie d'aliments (02.1.1) qui a une correspondance individuelle avec une norme de produit Codex et pour tout changement conséquent dans la catégorie d'aliments 02.1.

⁵⁰ Les recommandations du Groupe de travail électronique relatives aux dispositions pour les DATEM dans les catégories alimentaires 07.1 and 07.2 sont destinées à justifier des changements conséquents dus à l'interruption de la disposition dans la catégorie d'aliments 07.0.

Recommandation 2 - Esters Diacétyltartiques des Mono- et Diglycérides, SIN 472e					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les DATEM dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
07.2 ⁵⁰	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	20000	mg/kg		3

SULFITES (SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539)

56. Le 28^{ème} CAC a adopté différentes dispositions dans la NGAA pour l'emploi des sulfites.

57. Le 22^{ème} JECFA (1978) a assigné un groupe de DJA de 0.7 mg/kg pc/d aux sulfites (Dioxyde de soufre) (220), Sulfite de Sodium (221), Sulfite acide de Sodium (222), Metabisulfite de Sodium (223), Metabisulfite de potassium (224), Sulfite de Potassium (225), Sulfite acide de calcium (227), Sulfide acide de Potassium (228), et Thiosulfate de sodium (539).

58. Le 29^{ème} CCFAC a demandé que le JECFA effectue des évaluations relatives à la dose pour les sulfites qui soient basées sur les limites provisoires d'emploi maximales dans la NGAA. Le 51^{ème} JECFA (1998) a conclu que la dose moyenne calculée en utilisant les limites maximales d'emploi dans la NGAA et les données de consommation alimentaires nationales ont excédé la DJA de 0-0.7 mg/kg pc pour les trois membres qui ont soumis de telles données. Dans les données nationales soumises par les six membres, les estimations de dose moyenne de sulfites n'excédaient pas la DJA. Le potentiel existe pour les consommateurs à niveau élevé de sulfites qu'ils excèdent la DJA mais les données disponibles étaient insuffisantes pour estimer le nombre de tels consommateurs ou l'étendue et la durée d'ingestion au-dessus de la DJA.

59. Le Comité a identifié les catégories alimentaires suivantes comme contribuant de façon significative à l'ingestion de sulfites :

- 4.1.2.2 (fruits secs), 5000 mg/kg
- 4.1.2.5 (confitures, gelées et marmelades) ; 3000 mg/kg
- 4.1.2.8 (préparation de fruits y compris la pulpe et les nappages à base de fruit) ; 3000 mg/kg
- 4.2.2.2 (fruits secs), 5000 mg/kg
- 4.2.2.5 (légumes, noix et les purées et pâtes à tartiner oléagineuses) ; 2000 mg/kg
- 11.1 (Sucre blanc et mi-blanc (sucrose ou saccharose), fructose, glucose (dextrose), xylose, solutions et sirops de sucre et sucres invertis (partiellement) y compris les mélasses, sirop de canne et nappage de sucre) ; 500 mg/kg
- 14.1.2.3 Concentrés (liquides ou solides) pour jus de fruits 2000 mg/kg
- 14.2.3 (Vins) ; 350 mg/kg
- 14.2.3 (Vins à fruits) ; 300 mg/kg

60. Il devrait être noté que le système de catégorie alimentaire et certaines des limites maximales indiquées ci-dessus et certaines des limites maximales indiquées ci-dessus ont été amendées par le CCFAC depuis le 51^{ème} JECFA.

61. Le 37^{ème} CCFAC est convenu de demander des informations sur différentes dispositions relatives aux sulfites avec l'accord que si ces informations n'étaient pas fournies, le 38^{ème} CCFAC interromprait toute considération ultérieure de ces dispositions dans la NGAA.(ALINORM 05/28/12 Annexe IX).Le 37^{ème} CCFAC a demandé tout particulièrement des informations pour éclaircir les limites d'emploi indiquées dans la note de la catégorie alimentaire 11.1.3.

Recommandation 1 – Sulfites, SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les sulfites dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	100	mg/kg	Note 44 ⁵¹	6
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	1000	mg/kg	Note 44	3
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	750	mg/kg	Note 44	6
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	350	mg/kg	Note 44	6
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	750	mg/kg	Note 44	6
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	100	mg/kg	Note 44	6
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	150	mg/kg	Note 44	6
06.2.1	Farines	900	mg/kg	Note 44	6
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	450	mg/kg	Note 44	6
11.1.4	lactose	20	mg/kg	Note 44	6
12.1.1	sel	1000	mg/kg	Note 29 ⁵²	6
12.2.2	Assaisonnements et condiments	500	mg/kg	Note 44	3
12.5	Potages et bouillons	1000	mg/kg	Note 44	6
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	350	mg/kg	Note 44	6

Recommandation 2 - Sulfites, SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les sulfites dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.6.4.1	Fromage fondu nature	300	mg/kg	Note 44 ⁵³	6
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	50	mg/kg	Note 44	3
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	25	mg/kg	Note 44	6
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	30	mg/kg	Note 44	6
04.1.2.1	Fruits surgelés	500	mg/kg	Note 44	6
04.1.2.2	Fruits secs	3000	mg/kg	Notes 44 & 135 ⁵⁴	6
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	100	mg/kg	Note 44	6
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	350	mg/kg	Note 44	6
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	500	mg/kg	Note 44	6
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	500	mg/kg	Note 44	6
04.1.2.7	Fruits confits	350	mg/kg	Note 44	6
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	500	mg/kg	Note 44	6
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	350	mg/kg	Note 44	6
04.2.1.3	Légumes frais épluchés, coupés ou émincés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	50	mg/kg	Notes 44, 76 ⁵⁵ & 136 ⁵⁶	6

⁵¹ **Note 44:** En tant que SO₂ résiduel.

⁵² **Note 29:** Base de calcul non spécifiée.

⁵³ **Note 44:** En tant que SO₂ résiduel.

⁵⁴ **Note 135:** Exception faite de l'emploi dans les abricots secs à 2000 mg/kg, raisins blanchis à 1500 mg/kg, et la noix de coco disséquée à 50 mg/kg.

⁵⁵ **Note 76:** Utilisation dans les pommes de terre uniquement.

⁵⁶ **Note 136:** Pour emploi dans les légumes blancs uniquement.

Recommandation 2 - Sulfites, SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les sulfites dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	50	mg/kg	Notes 44, 76, 136 & 137 ⁵⁷	6
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	500	mg/kg	Notes 44 & 105 ⁵⁸	6
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	100	mg/kg	Note 44	6
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	100	mg/kg	Note 44	6
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	500	mg/kg	Notes 44 & 138 ⁵⁹	6
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	500	mg/kg	Note 44	6
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	500	mg/kg	Note 44	6
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	50	mg/kg	Note 44	6
06.2.1	Farines	200	mg/kg	Note 44	6
06.2.2	Amidons	200	mg/kg	Note 44	6
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	20	mg/kg	Note 44	6
07.1.1	Pains et petits pains	50	mg/kg	Note 44	6
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	50	mg/kg	Note 44	6
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	50	mg/kg	Note 44	6
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	50	mg/kg	Note 44	6
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	500	mg/kg	Note 44	6
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	500	mg/kg	Notes 44 & 72 ⁶⁰	6
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	100	mg/kg	Note 44	6
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg	Notes 44 & 139 ⁶¹	6
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	30	mg/kg	Note 44	6
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	30	mg/kg	Note 44	6

⁵⁷ **Note 137:** A l'exception de l'utilisation dans les avocats surgelés à 300 mg/kg.

⁵⁸ **Note 105:** À l'exception de l'utilisation dans les lamelles de courge séchées (Kampyo) à 5000 mg/kg.

⁵⁹ **Note 138:** Pour emploi uniquement dans les produits faiblement énergétiques.

⁶⁰ **Note 72:** Basé sur les aliments prêts à consommer.

⁶¹ **Note 139:** Pour emploi dans les mollusques, les crustacés et les échinodermes uniquement.

Recommandation 2 - Sulfites, SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les sulfites dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Notes 44 & 140 ⁶²	6
11.1.3	« Sucre blanc doux », « cassonade douce », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut	20	mg/kg	Notes 44 & 111 ⁶³	6
11.2	Cassonade à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3	40	mg/kg	Note 44	3
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3	70	mg/kg	Note 44	6
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	40	mg/kg	Note 44	6
12.2.2	Assaisonnements et condiments	200	mg/kg	Note 44	6
12.3	Vinaigres	100	mg/kg	Note 44	6
12.4	Moutardes	250	mg/kg	Notes 44 & 106 ⁶⁴	6
12.6	Sauces et produits similaires	300	mg/kg	Note 44	6
12.9.5	Autres produits à base de protéine	200	mg/kg	Note 44	6
14.1.2.2	Jus de légumes	115	mg/kg	Note 44	6
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	115	mg/kg	Notes 44 & 127 ⁶⁵	6
14.1.3.2	Nectar de légumes	115	mg/kg	Note 44	6
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	115	mg/kg	Notes 44 & 127	6
14.1.4.1	Boissons gazeuses à base d'eau aromatisée	115	mg/kg	Note 44	6
14.1.4.2	Boissons non gazeuses à base d'eau aromatisée, incluant punchs et boissons similaires	115	mg/kg	Note 44	6
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	115	mg/kg	Notes 44 & 127	6
14.2.1	Bière et boissons maltées	50	mg/kg	Note 44	6
14.2.2	Cidre et poiré	300	mg/kg	Note 44	6
14.2.3	VSIN	350	mg/kg	Notes 44 & 103 ⁶⁶	6
14.2.4	VSIN (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	300	mg/kg	Note 44	6
14.2.5	Hydromel	300	mg/kg	Note 44	6
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	300	mg/kg	Note 44	6
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	300	mg/kg	Note 44	6
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	500	mg/kg	Note 44	6
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	350	mg/kg	Note 44	6

CANTHAXANTINE (SIN 161g)

62. Le 28^{ème} CAC a adopté une disposition pour l'emploi de la canthaxantine dans la NGAA.

63. La NGAA (1995) a assigné une DJA de 0.03 mg/kg pc/d à la canthaxantine.

⁶² **Note 140:** Exception faite de l'emploi dans l'ormeau en conserve (PAUA) à 1000 mg/kg.

⁶³ **Note 111:** Excluant le sirop de glucose sec utilisé dans la fabrication de la confiserie de sucre à 150 mg/kg et sirop de glucose utilisé dans la fabrication de confiserie de sucre à 400 mg/kg..

⁶⁴ **Note 106:** À l'exception de l'utilisation dans la moutarde de Dijon à 500 mg/kg.

⁶⁵ **Note 127:** Comme servi au consommateur.

⁶⁶ **Note 103:** À l'exception de l'utilisation dans les vins blancs spéciaux à 400 mg/kg.

64. Le 30^{ème} CCFAC a demandé que le JECFA effectue des évaluations relatives à la dose pour la canthaxantine qui soient basées sur les limites provisoires d'emploi maximales dans la NGAA et dans les données nationales de consommation alimentaire. Le 53^{ème} JECFA (1999) a conclu que l'ingestion alimentaire de la canthaxantine excédait la DJA de 0-0.03 mg/kg pc. L'exposition indirecte à travers l'emploi de la canthaxantine en tant que colorant dans les aliments pour animaux est la source majeure de canthaxantine dans les aliments. Toutefois le JECFA a conclu que l'ingestion à long terme de canthaxantine a peu de chance d'excéder la DJA.

65. Le 37^{ème} CCFAC est convenu de demander des informations sur différentes dispositions relatives aux canthaxantines avec l'accord que si ces informations n'étaient pas fournies, le 38^{ème} CCFAC interromprait toute considération ultérieure de ces dispositions dans la NGAA. (ALINORM 05/28/12 Annexe IX). Le 37^{ème} CCFAC a demandé tout particulièrement des limites d'emploi numériques pour les emplois indiqués comme ayant une BPF.

Recommandation 1 – Canthaxantine, SIN 161g					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les canthaxantines dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.6	Fromage et produits similaires		BPF		6
02.0	Matières grasses et huiles, et émulsions grasses		BPF		6
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	100	mg/kg		6
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	15	mg/kg		6
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes		BPF		6
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	200	mg/kg		6
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes		BPF		6
12.9.5	Autres produits à base de protéine	100	mg/kg		6
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	100	mg/kg		6
14.2.1	Bière et boissons maltées	5	mg/kg		6
14.2.3	VSIN	5	mg/kg		6
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	5	mg/kg		6
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)		BPF		6

Recommandation 2 - Canthaxantine, SIN 161g					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les canthaxantines dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	15	mg/kg		6
01.6.1 ⁶⁷	Fromage frais	15	mg/kg		6
01.6.2 ⁶⁷	Fromage affiné	15	mg/kg		
01.6.4 ⁶⁷	Fromage fondu	15	mg/kg		
01.6.5 ⁶⁷	Produits similaires au fromage	15	mg/kg		
01.6.6 ⁶⁷	Fromage à base de protéines lactosériques	15	mg/kg		
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	15	mg/kg		6
02.1.2 ⁶⁸	Huiles et graisses végétales	15	mg/kg		6

⁶⁷ Les recommandations du Groupe de travail électronique relatives aux dispositions pour la Canthaxanthine dans certaines sous-catégories de 01.6 sont destinées à justifier la catégorie d'aliments (01.6.3) qui a une correspondance individuelle avec une norme de produit Codex et pour tout changement conséquent dans la catégorie d'aliments 01.6.

Recommandation 2 - Canthaxantine, SIN 161g					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les canthaxantines dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
02.1.3 ⁶⁸	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	15	mg/kg		6
02.2.1.3 ⁶⁸	Mélanges beurre-margarine	15	mg/kg		6
02.2.2 ⁶⁸	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	15	mg/kg		6
02.3 ⁶⁸	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	15	mg/kg		6
02.4 ⁶⁸	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	15	mg/kg		6
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	200	mg/kg		6
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	15	mg/kg		6
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	15	mg/kg		6
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	15	mg/kg		6
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	15	mg/kg		6
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	10	mg/kg		6
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	15	mg/kg		6
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	15	mg/kg		6
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	15	mg/kg		6
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	15	mg/kg		6
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	15	mg/kg		3
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	15	mg/kg		6
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	800	mg/kg		6
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	15	mg/kg		6
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	15	mg/kg		6
07.0	Produits de boulangerie	15	mg/kg		6
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	1000	mg/kg	Note 94 ⁶⁹	6
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée et finement hachée	100	mg/kg	Note 118 ⁷⁰	6
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	15	mg/kg	Note 22 ⁷¹	6
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	15	mg/kg		6
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	15	mg/kg		6
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	15	mg/kg		6

⁶⁸ Les recommandations du Groupe de travail électronique relatives aux dispositions pour la canthaxanthine dans certaines sous-catégories de 02.0 sont destinées à justifier les catégories alimentaires (02.1.1, 02.2.1.1, et 02.2.1.2) qui ont une correspondance individuelle avec les normes de produits Codex et pour tout changement conséquent dans la catégorie d'aliments 02.0.

⁶⁹ **Note 94:** Utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) uniquement.

⁷⁰ **Note 118:** À l'exception de l'utilisation dans les tocinos (saucisses fraîches salées) à 1000 mg/kg.

⁷¹ **Note 22:** Utilisation dans les poissons préparés et fumés.

Recommandation 2 - Canthaxantine, SIN 161g					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les canthaxantines dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3	15	mg/kg		6
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	15	mg/kg		6
12.2.2	Assaisonnements et condiments	20	mg/kg		6
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	30	mg/kg	Note 127⁷²	6
12.6	Sauces et produits similaires	100	mg/kg		6
14.1.4.2	Boissons non gazeuses à base d'eau aromatisée, incluant punches et boissons similaires	10	mg/kg		6
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	5	mg/kg		3
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	80	mg/kg	Note 2 ⁷³	6

ERYTHROSINE (SIN 127)

66. Le 28^{ème} CAC a adopté une disposition dans le GSFA pour l'emploi de l'érythrosine.

67. Le 36^{ème} JECFA (1990) a assigné une DJA de 0,1 mg/kg pc/d à l'érythrosine.

68. Le 30^{ème} CCFAC a demandé que le JECFA effectue des évaluations relatives à la dose pour l'érythrosine qui soient basées sur les limites provisoires d'emploi maximales dans la NGAA et dans les données nationales de consommation alimentaire. Le 53^{ème} JECFA (1999) a conclu que l'ingestion à long terme d'érythrosine a peu de chance d'excéder la DJA vu que l'érythrosine serait utilisée dans un nombre limité de denrées alimentaires. Toutefois ils ont noté que l'ingestion d'érythrosine pourrait excéder la DJA de 0-0.1 mg/kg pc si les limites maximales proposées dans le projet de la NGAA étaient largement adoptées à un niveau national.

69. Le 37^{ème} CCFAC est convenu de demander des informations sur différentes dispositions relatives à l'érythrosine avec l'accord que si ces informations n'étaient pas fournies, le 38^{ème} CCFAC interromprait toute considération ultérieure de ces dispositions dans la NGAA. (ALINORM 05/28/12 Annexe IX).

Recommandation 1 – Érythrosine, SIN 127					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour l'érythrosine dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	300	mg/kg		6
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	100	mg/kg		6
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	100	mg/kg	Notes 5 ⁷⁴ & 72 ⁷⁵	6
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	300	mg/kg		6
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	300	mg/kg		3
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	300	mg/kg		6
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	300	mg/kg		6
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	100	mg/kg		6

⁷² **Note 127:** Comme servi au consommateur.

⁷³ **Note 2:** À base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.

⁷⁴ **Note 5:** Utilisé dans les matières premières servant à la fabrication du produit fini.

⁷⁵ **Note 72:** Basé sur les aliments prêts à consommer.

Recommandation 1 – Érythrosine, SIN 127					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour l'érythrosine dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	300	mg/kg		6
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	200	mg/kg		6
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	300	mg/kg		6
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	300	mg/kg		6
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	300	mg/kg		6
07.0	Produits de boulangerie	300	mg/kg		6
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus	30	mg/kg	Notes 3 ⁶ & 4 ⁷	3
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	30	mg/kg		6
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	30	mg/kg		6
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	3000	mg/kg		3
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg		6
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	300	mg/kg		6
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg		6
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1500	mg/kg		3
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg		6
10.1	Œufs frais	300	mg/kg	Note 4	3
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	300	mg/kg		6
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3	300	mg/kg		6
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	300	mg/kg		6
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	300	mg/kg		6
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	300	mg/kg		6
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	300	mg/kg		6
12.9.5	Autres produits à base de protéine	100	mg/kg	Note 92 ⁸	6
13.6	Compléments alimentaires	300	mg/kg		6
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	300	mg/kg		6
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	300	mg/kg		6
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)		BPF		6

⁷⁶ **Note 3:** Traitement de surface.

⁷⁷ **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.

⁷⁸ **Note 92:** Au poids de la protéine avant réhydratation.

Recommandation 2 - Érythrosine, SIN 127					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'érythrosine dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	10	mg/kg		6
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	300	mg/kg		6
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	400	mg/kg		6
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	300	mg/kg		6
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	300	mg/kg		6
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	300	mg/kg		6
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	300	mg/kg		6
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	50	mg/kg		6
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	50	mg/kg		3
08.3.2 ⁷⁹	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	15	mg/kg	Note 141 ⁸⁰	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg		6
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	300	mg/kg		6
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	300	mg/kg		6
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	300	mg/kg	Note 2 ⁸¹	6

OXYDES DE FER (SIN 172i, 172ii, 172iii)

70. Le 28^{ème} CAC a adopté différentes dispositions dans le GSFA pour l'emploi des oxydes de fer.

71. Le 23^{ème} JECFA (1979) a assigné une DJA de 0,5 mg/kg pc/d aux oxydes de fer (172i, 172ii, 172iii).

72. Le 30^{ème} CCFAC a demandé que le JECFA effectue des évaluations relatives à la dose pour les oxydes de fer qui soient basées sur les limites provisoires d'emploi dans la NGAA et dans les données nationales de consommation alimentaire. Le 53^{ème} JECFA (1999) a conclu qu'il y avait peu de chance que l'ingestion des oxydes de fer excède la DJA de 0-0.5 mg/kg pc.

73. Le 37^{ème} CCFAC est convenu de demander des informations sur différentes dispositions relatives aux oxydes de fer avec l'accord que si ces informations n'étaient pas fournies, le 38^{ème} CCFAC interromprait toute considération ultérieure de ces dispositions dans la NGAA. (ALINORM 05/28/12 Annexe IX). Le 37^{ème} CCFAC a demandé spécifiquement des limites d'emploi numérique pour les emplois indiqués comme ayant une BPF.

Recommandation 1 – Oxyde et hydroxyde de fer, SIN 172i, 172ii, 172iii					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour l'oxyde et l'hydroxyde de fer dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes		BPF		6
01.4	Crème (nature) et produits similaires		BPF		6

⁷⁹ La recommandation du Groupe de travail électronique relative à la disposition pour l'érythrosine dans la catégorie d'aliments 08.3.2 est destinée à justifier des changements conséquents dus à l'interruption de la disposition dans la catégorie d'aliments 08.3.

⁸⁰ **Note 141:** Pour remplacer la perte de couleurs dans les produits avec des liants uniquement.

⁸¹ **Note 2:** À base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.

Recommandation 1 – Oxyde et hydroxyde de fer, SIN 172i, 172ii, 172iii					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour l'oxyde et l'hydroxyde de fer dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre		BPF		6
01.6.1	Fromage frais		BPF		6
01.6.3	Fromage de lactosérum		BPF	Note 3 ⁸²	6
01.6.5	Produits similaires au fromage		BPF		6
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco		BPF		6
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)		BPF		6
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses		BPF		6
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	10000	mg/kg		6
06.2	Farines et amidons (incluant le soja en poudre)	300	mg/kg		3
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux		BPF	Note 16 ⁸³	6
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée finement hachée et séchée		BPF	Note 16	6
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier inclus, non traitée thermiquement, transformée, finement hachée et fermentée		BPF	Note 16	6
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement		BPF	Note 16	6
08.3.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et congelée		BPF	Note 16	6
09.1.1	Poisson frais		BPF	Note 50 ⁸⁴	6
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais		BPF	Note 16	6
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Note 95 ⁸⁵	6
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Note 16	6
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Note 16	6
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits		BPF		6
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits		BPF		6
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Note 16	6
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée		BPF	Note 16	6
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure		BPF	Note 16	6
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).		BPF		6
12.4	Moutardes		BPF		6
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)		BPF		6
12.9.5	Autres produits à base de protéine		BPF		6

⁸² **Note 3:** Traitement de surface.

⁸³ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

⁸⁴ **Note 50:** Utilisation dans les œufs de poisson uniquement.

⁸⁵ **Note 95:** Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.

Recommandation 1 – Oxyde et hydroxyde de fer, SIN 172i, 172ii, 172iii					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour l'oxyde et l'hydroxyde de fer dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)		BPF		6
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants		BPF		6
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6		BPF		6
13.6	Compléments alimentaires		BPF		6
14.1.3.2	Nectar de légumes		BPF		6
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes		BPF		6
14.2.2	Cidre et poiré		BPF		6
14.2.3.2	VSIN mousseux et pétillants		BPF		6
14.2.4	VSIN (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)		BPF		6
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool		BPF		6
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)		BPF		6

Recommandation 2 - Oxyde et hydroxyde de fer, SIN 172i, 172ii, 172iii					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'oxyde et hydroxyde de fer dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	75	mg/kg		6
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	75	mg/kg		3
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	300	mg/kg	Note 94 ⁸⁶	6
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée et finement hachée	300	mg/kg	Note 78 ⁸⁷	6
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	50	mg/kg		3
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	50	mg/kg		6

BLEU BRILLANT FCF (SIN 133)

74. Le 28^{ème} CAC a adopté différentes dispositions dans le GSFA pour l'emploi du bleu brillant FCF.

75. Le 13^{ème} JECFA (1969) a assigné une DJA de 12,5 mg/kg pc/d pour le bleu brillant FCF.

76. Le 37^{ème} CCFAC est convenu de demander des informations sur différentes dispositions relatives au bleu brillant FCF avec l'accord que si ces informations n'étaient pas fournies, le 38^{ème} CCFAC interromprait toute considération ultérieure de ces dispositions dans la NGAA. (ALINORM 05/28/12 Annexe IX). Le 37^{ème} CCFAC a requis des éclaircissements sur son emploi dans la catégorie 16.0 dans l'aliment lui-même aussi comparé à sa présence résultant d'un transfert.

⁸⁶ **Note 94:** Utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) uniquement.

⁸⁷ **Note 78:** Utilisation dans les tocinos (saucisses fraîches salées) uniquement.

Recommandation 1 – Bleu brillant FCF, SIN 133					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le bleu brillant FCF dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.6.3	Fromage de lactosérum	200	mg/kg	Note 3 ⁸⁸	3
01.6.4	Fromage fondu	200	mg/kg		6
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	200	mg/kg		3
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	500	mg/kg	Note 16 ⁸⁹	6
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	500	mg/kg	Note 16	6
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	300	mg/kg		3
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	300	mg/kg		3
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	300	mg/kg		3
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	500	mg/kg		6
14.2.1	Bière et boissons maltées	200	mg/kg		3

Recommandation 2 - Bleu brillant FCF, SIN 133					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le bleu brillant FCF dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.6.1	Fromage frais	100	mg/kg	Note 3 ⁹⁰	3
01.6.4.2 ⁹¹	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	100	mg/kg		6
01.6.5	Produits similaires au fromage	100	mg/kg	Note 3	3
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	200	mg/kg		6
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	300	mg/kg		6
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	300	mg/kg		6
04.1.2.7	Fruits confits	200	mg/kg		6
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	300	mg/kg		6
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	300	mg/kg		6
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	200	mg/kg		6
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	200	mg/kg		6

⁸⁸ **Note 3:** Traitement de surface.

⁸⁹ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

⁹⁰ **Note 3:** Traitement de surface.

⁹¹ La recommandation du Groupe de travail électronique pour la disposition relative au bleu brillant FCF dans la catégorie d'aliments 01.6.4.2 est destinée à justifier des changements conséquents dus à l'interruption de la disposition dans la catégorie d'aliments 01.6.4.

Recommandation 2 - Bleu brillant FCF, SIN 133					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le bleu brillant FCF dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	300	mg/kg		3
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	100	mg/kg		6
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	100	mg/kg		6
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	100	mg/kg		6
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire	100	mg/kg		6
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	200	mg/kg		6
08.0	Viande et produits carnés, volaille et gibier inclus	300	mg/kg	Note 16 ⁹²	6
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	300	mg/kg		6
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	250	mg/kg		6
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 22 ⁹³	6
12.2.2	Assaisonnements et condiments	300	mg/kg		6
12.4	Moutardes	300	mg/kg		6
12.5	Potages et bouillons	300	mg/kg		6
12.6	Sauces et produits similaires	500	mg/kg		6
12.9.5	Autres produits à base de protéine	100	mg/kg		6
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	100	mg/kg	Note 2 ⁹⁴	6

CARMINS (SIN 120)

77. Le 28^{ème} CAC a adopté différentes dispositions dans le GSFA pour l'emploi des Carmins.

78. Durant la 55^{ème} réunion du JECFA, (2000), la DJA de 1982 de 0-5 mg/kg pc/d pour les Carmins, comme pour les Carmins d'ammonium ou l'équivalent de sels de calcium, potassium et sodium a été maintenue.

79. Le 37^{ème} CCFAC est convenu de demander des informations sur différentes dispositions relatives aux Carmins avec l'accord que si ces informations n'étaient pas fournies, le 38^{ème} CCFAC interromprait toute considération ultérieure de ces dispositions dans la NGAA. (ALINORM 05/28/12 Annexe IX). Le 37^{ème} CCFAC a demandé spécifiquement des éclaircissements sur les limites d'emploi indiquées vu qu'elles peuvent être soit pour des extraits de cochenille ou pour l'acide carminique, chacun d'eux ayant des quantités différentes du principe colorant.

Recommandation 1 – Carmins, SIN 120					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les Carmins dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.6.1	Fromage frais		BPF	Note 3 ⁹⁵	6
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné		BPF		6
01.6.3	Fromage de lactosérum		BPF	Note 3	6
01.6.5	Produits similaires au fromage		BPF	Note 3	6
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire		BPF		6

⁹² **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

⁹³ **Note 22:** Utilisation dans les poissons préparés et fumés.

⁹⁴ **Note 2:** À base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.

⁹⁵ **Note 3:** Traitement de surface.

Recommandation 2 - Carmins, SIN 120					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les Carmins dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine	500	mg/kg		3
02.2.2	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	500	mg/kg		3
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	500	mg/kg		6
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	500	mg/kg		6
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	1000	mg/kg		6
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	100	mg/kg		3
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	100	mg/kg		3
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	500	mg/kg		3
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg	Note 85 ⁹⁶	3
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 16 ⁹⁷	6
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg		3
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 16	6
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	150	mg/kg		3
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	100	mg/kg	Note 142⁹⁸	6
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	500	mg/kg		3
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200	mg/kg		6

CAROTENES VEGETAUX (SIN 160aii)

80. Le 28^{ème} CAC a adopté différentes dispositions dans le GSFA pour l'emploi du bêta-carotène.

81. Le 41^{ème} JECFA (1993) a déterminé que le bêta-carotène était acceptable à l'emploi comme une couleur à condition que la limite d'emploi n'excède pas la limite trouvée normalement dans les légumes.

82. Le 37^{ème} CCFAC est convenu de demander des informations sur différentes dispositions relatives au bêta-carotène avec l'accord que si ces informations n'étaient pas fournies, le 38^{ème} CCFAC interromprait toute considération ultérieure de ces dispositions dans la NGAA. (ALINORM 05/28/12 Annexe IX). Le 37^{ème} CCFAC a demandé des éclaircissements sur le fait si les limites d'emploi dans les catégories alimentaires 04.1.2.8, 04.1.2.11 et 16.0 sont dues au principe du transfert ou à l'addition directe à la denrée alimentaire.

⁹⁶ **Note 85:** Excluant l'utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson à 500 mg/kg.

⁹⁷ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

⁹⁸ **Note 142:** 1000 mg/kg en tant qu'extrait de cochenille.

Recommandation 1 – Carotènes végétaux, SIN 160aii					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les carotènes végétaux dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.4	Crème (nature) et produits similaires	1000	mg/kg		3
01.6.3	Fromage de lactosérum	1000	mg/kg	Note 3 ⁹⁹	3
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	1000	mg/kg		3
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface		BPF	Note 16 ¹⁰⁰	6
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines		BPF	Note 16	6
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	1000	mg/kg		3
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	1000	mg/kg		3
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	500	mg/kg		6
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	1000	mg/kg		3
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	500	mg/kg		6
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	5000	mg/kg	Note 16	3
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais		BPF	Note 16	6
12.10.3	Pâte de soja fermenté (par exemple, miso)		BPF		6
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	30	mg/kg	Note 84 ¹⁰¹	3
14.1.2.2	Jus de légumes	2000	mg/kg		3
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	2000	mg/kg		3
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	25	mg/kg		6
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	20000	mg/kg		3
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	1000	mg/kg		3

Recommandation 2 - Carotènes végétaux, SIN 160aii				
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>révoque</u> les dispositions adoptées suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les carotènes végétaux dans la NGAA.				
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires
02.1	Matières grasses et huiles anhydres	1000	mg/kg	
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	26	mg/kg	

Recommandation 3 - Carotènes végétaux, SIN 160aii					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les carotènes végétaux dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
02.1.2 ¹⁰²	Huiles et graisses végétales	1000	mg/kg		8
02.1.3 ¹⁰²	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	1000	mg/kg		8

⁹⁹ **Note 3:** Traitement de surface.

¹⁰⁰ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

¹⁰¹ **Note 84:** Pour les enfants âgés de plus d'un an uniquement.

¹⁰² Les recommandations du Groupe de travail électronique relatives aux dispositions pour les carotènes végétaux dans certaines sous-catégories de 02.1 sont destinées à justifier les catégories alimentaires (02.1.1, 02.2.1.1, et 02.2.1.2) qui ont une correspondance individuelle avec les normes de produits Codex et pour tout changement conséquent dans la catégorie d'aliments 02.0.

Recommandation 3 - Carotènes végétaux, SIN 160a					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les carotènes végétaux dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	200	mg/kg		6
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	200	mg/kg		6
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	200	mg/kg		3
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	1350	mg/kg		3
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	200	mg/kg		3
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	1000	mg/kg		3
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	1000	mg/kg		3
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire		BPF		3
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	20	mg/kg	Note 117 ¹⁰³	6
09.1.1	Poisson frais		BPF	Note 50 ¹⁰⁴	6
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Note 95 ¹⁰⁵	6
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	1000	mg/kg	Notes 50 & 95	3
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	500	mg/kg		3
14.1.3.2	Nectar de légumes	2000	mg/kg		3
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	1000	mg/kg		3
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	400	mg/kg		3

HUILE DE RICIN (SIN 1503)

83. Le 23^{ème} JECFA (1983) a assigné une DJA de 0,7 mg/kg pc/d à l'huile de ricin (1503).

84. Le 37^{ème} CCFAC est convenu de demander des informations sur différentes dispositions relatives à l'huile de ricin avec l'accord que si ces informations n'étaient pas fournies, le 38^{ème} CCFAC interromprait toute considération ultérieure de ces dispositions dans la NGAA. (ALINORM 05/28/12 Annexe IX).

Recommandation 1 – Huile de ricin, SIN 1503					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour l'huile de ricin dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
05.1	Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et succédanés de chocolat		BPF		6
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées		BPF		6
13.6	Compléments alimentaires		BPF		6
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	500	mg/kg		6

¹⁰³ **Note 117:** À l'exception de l'utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) à 1000 mg/kg

¹⁰⁴ **Note 50:** Utilisation dans les œufs de poisson uniquement

¹⁰⁵ **Note 95:** Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.

Recommandation 2 - Huile de ricin, SIN 1503					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'huile de ricin dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	500	mg/kg		6
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	2100	mg/kg		6

CHLOROPHYLLE, COMPLEXES CUIVRIQUES (SIN 141i & 141 ii)

85. Le 28^{ème} CAC a adopté différentes dispositions dans le GSFA pour l'emploi des chlorophylles, des complexes de cuivre.

86. Le 13^{ème} JECFA (1969) a assigné une DJA de 15 mg/kg pc/d pour les chlorophylles, les complexes de cuivre (141i & 141ii).

87. Le 37^{ème} CCFAC est convenu de demander des informations sur différentes dispositions relatives aux complexes de cuivre avec l'accord que si ces informations n'étaient pas fournies, le 38^{ème} CCFAC interromprait toute considération ultérieure de ces dispositions dans la NGAA. (ALINORM 05/28/12 Annexe IX). Le 37^{ème} CCFAC a également réclamé que toutes les limites d'emploi soient énoncées 'comme cuivre ».

Recommandation 1 – Complexes de chlorophylles cupriques, SIN 141i, 141ii					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les complexes de chlorophylles cupriques dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	15	mg/kg		6
01.6.3	Fromage de lactosérum	50	mg/kg		3
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	200	mg/kg		6
02.0	Matières grasses et huiles, et émulsions grasses		BPF		6
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	200	mg/kg		6
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface		BPF	Note 16 ¹⁰⁶	6
04.1.2.1	Fruits surgelés	100	mg/kg	Note 62 ¹⁰⁷	6
04.1.2.2	Fruits secs	100	mg/kg	Note 62	6
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	200	mg/kg		6
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	150	mg/kg		6
04.1.2.7	Fruits confits	100	mg/kg	Note 62	6
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	150	mg/kg	Note 62	6
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines		BPF	Note 16	6
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	100	mg/kg	Note 62	6
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	6.4	mg/kg	Note 62	3
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	6.4	mg/kg	Note 62	3
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	700	mg/kg		6
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	700	mg/kg		6
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que beignets, brioches, scones et muffins, etc.)		BPF		6
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)		BPF		6
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Note 95 ¹⁰⁸	6

¹⁰⁶ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

¹⁰⁷ **Note 62:** En tant que cuivre.

Recommandation 1 – Complexes de chlorophylles cupriques, SIN 141i, 141ii					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les complexes de chlorophylles cupriques dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	30	mg/kg	Note 127 ¹⁰⁹	6
12.9.5	Autres produits à base de protéine		BPF		6
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	20	mg/kg	Note 84 ¹¹⁰	3
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)		BPF		6
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants		BPF		6
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6		BPF		6
13.6	Compléments alimentaires		BPF		6
14.1.3.2	Nectar de légumes		BPF		6
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes		BPF		6
14.2.2	Cidre et poiré		BPF		6
14.2.4	VSIN (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)		BPF		6
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool		BPF		6

Recommandation 2 - Complexes de chlorophylles cupriques, SIN 141i, 141ii					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les complexes de chlorophylles cupriques dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	50	mg/kg		3
01.6.1	Fromage frais	50	mg/kg		3
01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	50	mg/kg		3
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	75	mg/kg		3
01.6.2.3	Fromage en poudre (pour reconstitution ; par. ex., pour sauces au fromage)	50	mg/kg		3
01.6.4	Fromage fondu	50	mg/kg		3
01.6.5	Produits similaires au fromage	50	mg/kg		3
01.6.6	Fromage à base de protéines lactosériques	50	mg/kg		3
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	500	mg/kg		3
02.1.2 ¹¹¹	Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee		BPF		6
02.1.3 ¹¹⁰	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales		BPF		6
02.2.1.3 ¹¹⁰	Mélanges beurre-margarine		BPF		6
02.2.2 ¹¹⁰	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses		BPF		6
02.3 ¹¹⁰	Émulsions grasses essentiellement de type huiles-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses		BPF		6
02.4 ¹¹⁰	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	500	mg/kg		3
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	500	mg/kg		3
04.1.2.7	Fruits confits	250	mg/kg		3

¹⁰⁸ **Note 95:** Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.

¹⁰⁹ **Note 127:** Comme servi au consommateur.

¹¹⁰ **Note 84:** Pour les enfants âgés de plus d'un an uniquement.

¹¹¹ Les recommandations du Groupe de travail électronique relative à la disposition sur les carotènes végétaux dans certaines sous-catégories de 02.0 sont destinées à justifier les catégories alimentaires (02.1.1, 02.2.1.1, et 02.2.1.2) qui ont une correspondance individuelle avec les normes de produits Codex et pour tout changement conséquent dans la catégorie d'aliments 02.0.

Recommandation 2 - Complexes de chlorophylles cupriques, SIN 141i, 141ii					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les complexes de chlorophylles cupriques dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	100	mg/kg	Note 62 ¹¹² & 89 ¹¹³	6
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	500	mg/kg		6
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	100	mg/kg	Note 62	6
05.2.1	Confiseries dures	700	mg/kg		6
05.2.2	Confiseries tendres	100	mg/kg		6
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	100	mg/kg		6
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	700	mg/kg		6
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	100	mg/kg		3
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	100	mg/kg		3
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	100	mg/kg		6
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	100	mg/kg		6
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	75	mg/kg		3
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	6.4	mg/kg	Note 62	6
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	7.0	mg/kg	Note 62	3
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	75	mg/kg		3
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	40	mg/kg		3
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	30	mg/kg	Note 62	6
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	40	mg/kg	Note 62	6
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	mg/kg		3
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	40	mg/kg	Note 62	6
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	40	mg/kg		3
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	40	mg/kg		3
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	200	mg/kg		3
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	75	mg/kg		3
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg		6
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	300	mg/kg	Note 2 ¹¹⁴	3
12.2.2	Assaisonnements et condiments	500	mg/kg		3

¹¹² **Note 62:** En tant que cuivre.

¹¹³ **Note 89:** À l'exception de l'utilisation dans le triangle séché (Konbu) à 150mg/kg.

¹¹⁴ **Note 2:** À base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.

Recommandation 2 - Complexes de chlorophylles cupriques, SIN 141i, 141ii					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les complexes de chlorophylles cupriques dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
12.4	Moutardes	500	mg/kg		6
12.5.1	Potages et bouillons prêts à consommer, incluant ceux en conserve, en bouteille ou surgelés	400	mg/kg		6
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	100	mg/kg		3
12.6	Sauces et produits similaires	100	mg/kg		3
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	3	mg/kg	As Copper	6
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	350	mg/kg		3
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	100	mg/kg		3

EXTRAIT DE PELLICULES DE PEAU DE RAISIN (SIN 163ii)

88. Le 26^{ème} JECFA (1982) a assigné une DJA de 2,5 mg/kg pc/d à l'extrait de peau de raisin.

89. Le 37^{ème} CCFAC est convenu de demander des informations sur différentes dispositions relatives aux extraits de peau de raisin avec l'accord que si ces informations n'étaient pas fournies, le 38^{ème} CCFAC interromprait toute considération ultérieure de ces dispositions dans la NGAA. (ALINORM 05/28/12 Annexe IX). Le 37^{ème} CCFAC a requis spécifiquement des informations sur le rapport de base pour l'extrait de peau de raisin.

Recommandation 1 – Extrait de pellicules de peau de raisin, SIN 163ii					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les extraits de pellicules de peau de raisin dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	1500	mg/kg		3
01.4	Crème (nature) et produits similaires	1500	mg/kg		3
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	1500	mg/kg		3
01.6.1	Fromage frais	1000	mg/kg		3
01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	125	mg/kg		6
01.6.3	Fromage de lactosérum	1000	mg/kg		3
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	1000	mg/kg		3
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	1500	mg/kg		3
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	1500	mg/kg		3
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	1500	mg/kg		3
07.0	Produits de boulangerie	1500	mg/kg		3
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	5000	mg/kg		3
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée et finement hachée	5000	mg/kg		3

Recommandation 1 – Extrait de pellicules de peau de raisin, SIN 163ii					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les extraits de pellicules de peau de raisin dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg		3
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Note 16 ¹¹⁵	6
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	500	mg/kg		3
12.4	Moutardes	500	mg/kg		3
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	20	mg/kg	Note 84 ¹¹⁶	3
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	1500	mg/kg		3

Recommandation 2 - Extrait de pellicules de grains de raisin, SIN 163ii					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les extraits de pellicules de peau de raisin dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	1500	mg/kg		3
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	1000	mg/kg		3
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	1000	mg/kg		3
01.6.5	Produits similaires au fromage	1000	mg/kg		3
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	100	mg/kg		6
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	1500	mg/kg		3
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	100	mg/kg		6
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface		BPF	Note 16 ¹¹⁷	6
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	1500	mg/kg		3
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	1500	mg/kg		3
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1500	mg/kg		3
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	500	mg/kg		6
04.1.2.7	Fruits confits	1500	mg/kg		3
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	1500	mg/kg		3
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	1500	mg/kg		3
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	1500	mg/kg		3
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	1500	mg/kg		3
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines		BPF	Note 16	6
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	500	mg/kg		6
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	500	mg/kg		3
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	10000	mg/kg		3

¹¹⁵ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

¹¹⁶ **Note 84:** Pour les enfants âgés de plus d'un an uniquement.

¹¹⁷ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

Recommandation 2 - Extrait de pellicules de grains de raisin, SIN 163ii					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les extraits de pellicules de peau de raisin dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	10000	mg/kg		6
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	10000	mg/kg		3
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	200	mg/kg		6
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	1500	mg/kg		3
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	5000	mg/kg	Note 16	3
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	1000	mg/kg	Note 94 ¹¹⁸	6
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée finement hachée et séchée	5000	mg/kg	Note 16	3
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier inclus, non traitée thermiquement, transformée, finement hachée et fermentée	5000	mg/kg	Note 16	3
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	5000	mg/kg	Note 16	3
08.3.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et congelée	5000	mg/kg	Note 16	3
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	5000	mg/kg		3
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	1000	mg/kg		3
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1000	mg/kg	Note 16	3
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1000	mg/kg	Note 22 ¹¹⁹	3
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	500	mg/kg	Note 16	3
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	1500	mg/kg	Note 16	3
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	1500	mg/kg		3
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	1500	mg/kg	Note 16	3
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1500	mg/kg		3
10.1	Œufs frais	1500	mg/kg	Note 4 ¹²⁰	3
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	500	mg/kg		3
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	1500	mg/kg		3
12.5	Potages et bouillons	1500	mg/kg		3
12.6.1	Sauces émulsifiées (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	1500	mg/kg		3
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	500	mg/kg		3
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	500	mg/kg		3
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	1500	mg/kg		3
12.9.5	Autres produits à base de protéine	500	mg/kg		3

¹¹⁸ **Note 94:** Utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) uniquement.

¹¹⁹ **Note 22:** Utilisation dans les poissons préparés et fumés.

¹²⁰ **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.

Recommandation 2 - Extrait de pellicules de grains de raisin, SIN 163ii					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les extraits de pellicules de peau de raisin dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	1500	mg/kg		3
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	1500	mg/kg		3
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	1500	mg/kg		3
13.6	Compléments alimentaires	1500	mg/kg		3
14.1.3.2	Nectar de légumes	1500	mg/kg		3
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	1500	mg/kg		3
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	500	mg/kg		6
14.2.1	Bière et boissons maltées	1500	mg/kg		3
14.2.2	Cidre et poiré	1500	mg/kg		3
14.2.3.2	Vins mousseux et pétillants	1500	mg/kg		3
14.2.3.3	Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels	1500	mg/kg		3
14.2.4	VSIN (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	1500	mg/kg		3
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	1500	mg/kg		3
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	1500	mg/kg		3
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	10000	mg/kg		3
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	10000	mg/kg		3
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	10	mg/kg		3

POLYSORBATES (SIN 432, 433, 434, 435, 436)

90. Le 28^{ème} CAC a adopté différentes dispositions dans la NGAA pour l'emploi des polysorbates.

91. Le 17^{ème} JECFA (1973) a assigné un groupe de DJA pour les polysorbates (Monorolate de Polyoxyéthylène (20) sorbitane (432), Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane (433), Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane (434), Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane (435), et tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane (436)) de 25 mg/kg pc/d.

92. Le 37^{ème} CCFAC est convenu de demander des informations sur différentes dispositions relatives aux polysorbates avec l'accord que si ces informations n'étaient pas fournies, le 38^{ème} CCFAC interromprait toute considération ultérieure de ces dispositions dans la NGAA. (ALINORM 05/28/12 Annexe IX).

Recommandation 1 – Stéarates polyoxyéthyléniques de sorbate, SIN 432, 433, 434, 435, 436					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les stéarates polyoxyéthyléniques de sorbate dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	3000	mg/kg		6
02.0	Matières grasses et huiles, et émulsions grasses	10000	mg/kg		6
05.2.1	Confiseries dures	10000	mg/kg		6
05.2.2	Confiseries tendres	1000	mg/kg		6
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	1000	mg/kg		6
07.1.1	Pains et petits pains	3000	mg/kg		6
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	5000	mg/kg	Note 11 ¹²¹	6

¹²¹

Note 11: À base de farine.

Recommandation 1 – Stéarates polyoxyéthyléniques de sorbate, SIN 432, 433, 434, 435, 436					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les stéarates polyoxyéthyléniques de sorbate dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	10000	mg/kg	Note 11	6
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	5000	mg/kg	Note 11	6
07.1.5	Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur	5000	mg/kg	Note 11	6
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	5000	mg/kg	Note 11	6
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	5000	mg/kg		6
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	10000	mg/kg		3
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	10000	mg/kg		3

Recommandation 2 - Stéarates polyoxyéthyléniques de sorbate, SIN 432, 433, 434, 435, 436					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les stéarates polyoxyéthyléniques de sorbate dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	5000	mg/kg		6
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	5000	mg/kg		6
01.4	Crème (nature) et produits similaires	1000	mg/kg		3
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	4000	mg/kg		6
01.6.1	Fromage frais	80	mg/kg	Note 38 ¹²²	6
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	3000	mg/kg		6
02.1.2 ¹²³	Huiles et graisses végétales	5000	mg/kg	Note 143 ¹²⁴	6
02.1.3 ¹²³	Margarine et produits similaires	5000	mg/kg	Note 143	6
02.2.1.3 ¹²³	Mélanges beurre-margarine	5000	mg/kg	Note 143	6
02.2.2 ¹²³	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	5000	mg/kg	Note 143	6
02.3 ¹²³	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	5000	mg/kg	Note 143	6
02.4 ¹²³	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	5000	mg/kg	Note 143	6
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	10000	mg/kg		3
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	3000	mg/kg		6
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	3000	mg/kg		6
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	500	mg/kg		6

¹²² **Note 38:** Concentration dans les préparations écrémées.

¹²³ Les recommandations du Groupe de travail électronique relatives aux dispositions pour les stéarates polyoxyéthyléniques de sorbate dans certaines sous-catégories de 02.0 sont destinées à justifier les catégories alimentaires (02.1.1, 02.2.1.1, et 02.2.1.2) qui ont une correspondance individuelle avec les normes de produits Codex et pour tout changement conséquent dans la catégorie d'aliments 02.0.

¹²⁴ **Note 143:** Pour emploi dans les émulsions grasses à des fins de cuisson uniquement.

Recommandation 2 - Stéarates polyoxyéthyléniques de sorbate, SIN 432, 433, 434, 435, 436					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les stéarates polyoxyéthyléniques de sorbate dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	30	mg/kg	Notes 7 ¹²⁵ & 100 ¹²⁶	6
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	3000	mg/kg		6
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	500	mg/kg		6
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	1000	mg/kg		6
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	10000	mg/kg		6
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	5000	mg/kg		6
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	1000	mg/kg		3
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	5000	mg/kg		6
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	3000	mg/kg		6
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	5000	mg/kg		3
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	5000	mg/kg		3
06.6	batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	5000	mg/kg	Note 2 ¹²⁷	6
07.0 ¹²⁸	Produits de boulangerie	3000	mg/kg	Note 11 ¹²⁹	
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	10000	mg/kg		6
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	10000	mg/kg		6
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	1500	mg/kg		6
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	3000	mg/kg		6
12.1.1	sel	10	mg/kg		6
12.2.1	Fines herbes et épices	2000	mg/kg		6
12.2.2	Assaisonnements et condiments	5000	mg/kg		6
12.6.1	Sauces émulsifiées (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	5000	mg/kg		6
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	5000	mg/kg		6
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	5000	mg/kg	Note 127 ¹³⁰	6
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	5000	mg/kg		6
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	2000	mg/kg		6
12.9.5	Autres produits à base de protéine	4000	mg/kg	Note 15 ¹³¹	6
13.6	Compléments alimentaires	790	mg/kg	Note 101 ¹³²	6
14.1.4.1	Boissons gazeuses à base d'eau aromatisée	500	mg/kg		6

¹²⁵ **Note 7:** Concentration ne s'appliquant pas au produit alimentaire fini.

¹²⁶ **Note 100:** Utilisation comme agent dispersant dans l'essence d'aneth utilisée dans les aliments finis.

¹²⁷ **Note 2:** À base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.

¹²⁸ Les recommandations du Groupe de travail électronique relatives aux dispositions pour les stéarates polyoxyéthyléniques de sorbate dans la catégorie d'aliments 07.0 sont destinées à justifier les changements conséquents dus à l'interruption des dispositions dans les catégories alimentaires 07.1.1 – 07.1.6 et 07.2.

¹²⁹ **Note 11:** À base de farine

¹³⁰ **Note 127:** Comme servi au consommateur.

¹³¹ **Note 15:** À base de matière grasse ou d'huile.

¹³² **Note 101:** Niveau basé sur la dose journalière recommandée maximale de 475 mg/kg, en supposant qu'une tablette de 600mg est consommée

Recommandation 2 - Stéarates polyoxyéthyléniques de sorbate, SIN 432, 433, 434, 435, 436					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les stéarates polyoxyéthyléniques de sorbate dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
14.1.4.2	Boissons non gazeuses à base d'eau aromatisée, incluant punches et boissons similaires	500	mg/kg		6
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	500	mg/kg	Note 127	6
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	120	mg/kg		6
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	120	mg/kg		6
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	1000	mg/kg		6

RIBOFLAVINES (SIN 101i, 101ii)

93. Le 28^{ème} CAC a adopté différentes dispositions dans la NGGA pour l'emploi des riboflavines.

94. Le 51^{ème} JECFA a assigné un groupe de DJA pour la riboflavine synthétique (101i) et phosphate -5' de riboflavine (101ii) de 0.5 mg/kg pc/d.

95. Le 37^{ème} CCFAC est convenu de demander des informations sur différentes dispositions relatives aux riboflavines avec l'accord que si ces informations n'étaient pas fournies, le 38^{ème} CCFAC interromprait toute considération ultérieure de ces dispositions dans la NGAA. (ALINORM 05/28/12 Annexe IX).

Recommandation 1 – Riboflavines, SIN 101i, 101ii					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les riboflavines dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.4	Crème (nature) et produits similaires	300	mg/kg		3
01.6.3	Fromage de lactosérum	300	mg/kg	Note 3 ¹³³	3
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	300	mg/kg		3
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	1000	mg/kg		3
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	1000	mg/kg		3
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	1000	mg/kg		3
08.0	Viande et produits carnés, volaille et gibier inclus	1000	mg/kg		6
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Note 95 ¹³⁴	6
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool		BPF		6

Recommandation 2 - Riboflavines, SIN 101i, 101ii					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les riboflavines dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.4.4 ¹³⁵	Produits similaires à la crème	300	mg/kg		3
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	300	mg/kg		3
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	10	mg/kg		6

¹³³ **Note 3:** Traitement de surface.

¹³⁴ **Note 95:** Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.

¹³⁵ La recommandation du Groupe de travail électronique relative à la disposition sur les riboflavines dans la catégorie alimentaire 01.4.4 est destinée à justifier des changements conséquents dus à l'interruption de la disposition dans la catégorie d'aliments 01.4.

Recommandation 2 - Riboflavines, SIN 101i, 101ii					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les riboflavines dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	300	mg/kg		3
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	300	mg/kg		3
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	300	mg/kg		3
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire	300	mg/kg		3
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	300	mg/kg		3
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	300	mg/kg		3
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg		6
14.1.3.2	Nectar de légumes	300	mg/kg		3
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	300	mg/kg		3
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	300	mg/kg		3

LE PEROXYDE DE BÉNZOYLE, SIN 928

96. Le 7^{ème} JECFA (1963) a conclu que l'emploi de peroxyde de benzoyle en qualité d'agent de traitement de la farine à des limites supérieures à une limite de traitement de 40 ppm était acceptable.

97. Le 63^{ème} JECFA (2004) a affirmé que "le traitement du petit-lait avec le peroxyde de benzoyle à une concentration maximale de 100 mg/kg n'est pas un objet d'inquiétude pour la sécurité."

Recommandation 1 – Peroxyde de benzoyle, SIN 928					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le peroxyde de benzoyle dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.8	Lactosérum et produits à base de lactosérum, à l'exception des fromages de lactosérum		BPF		6

Recommandation 2 - Peroxyde de benzoyle, SIN 928					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le peroxyde de benzoyle dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	20	mg/kg	Note 144 ¹³⁶	6
01.8.1 ¹³⁷	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, à l'exception des fromages de lactosérum	100	mg/kg		6
06.2.1	Farines	75	mg/kg		6

COULEUR CAMEL, CLASSE III (SIN 150c)

98. Le 29^{ème} JECFA (1985) a assigné une DJA de 200 mg/kg pc/d à la couleur caramel classe III.

¹³⁶ **Note 144:** Utilisé afin de blanchir les ingrédients laitiers, sur le poids du lait blanchi.

¹³⁷ La recommandation du Groupe de travail électronique relative à la disposition sur le peroxyde de benzoyle dans certaines sous-catégories de 01.8 est destinée à justifier la catégorie d'aliments (01.8.2) qui a une correspondance individuelle avec une norme de produit Codex et pour tout changement conséquent dans la catégorie d'aliments 01.8.

Recommandation 1 – Caramel ammoniacal (III), SIN 150c					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le caramel ammoniacal dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.6	Fromage et produits similaires	50000	mg/kg		3
01.8	Lactosérum et produits à base de lactosérum, à l'exception des fromages de lactosérum	50000	mg/kg		3
02.1	Matières grasses et huiles anhydres	20000	mg/kg		3
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	20000	mg/kg		3
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao		BPF		6
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat		BPF		6
08.0	Viande et produits carnés, volaille et gibier inclus	200000	mg/kg	Note 16 ¹³⁸	3
09.1	Poisson et produits de la pêche frais, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	30000	mg/kg	Note 16	3
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	50000	mg/kg		3

Recommandation 2 - Caramel ammoniacal (III), SIN 150c					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>révoque</u> les dispositions adoptées suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel ammoniacal (III) dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	150	mg/kg		
01.2.1	Laits fermentés (nature)	150	mg/kg	Note 12 ¹³⁹	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)		BPF		
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes		BPF		
01.4.3	Crème épaisse (nature)		BPF		
01.4.4	Produits similaires à la crème		BPF		
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre		BPF		
01.6.3	Fromage de lactosérum		BPF		
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	2000	mg/kg		
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)		BPF		
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	1000	mg/kg		
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades		BPF		
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	6500	mg/kg		
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)		BPF		
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)		BPF		
09.1	Poisson et produits de la pêche frais, incluant mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Notes 3 ¹⁴⁰ & 50 ¹⁴¹	
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Note 50	
10.1	Oufs frais		BPF	Note 4 ¹⁴²	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).		BPF		
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre		BPF		
12.2.2	Assaisonnements et condiments		BPF		
12.3	Vinaigres	1000	mg/kg		
12.4	Moutardes		BPF		
12.5	Potages et bouillons		BPF		
12.6	Sauces et produits similaires	1500	mg/kg		
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et		BPF		

¹³⁸ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

¹³⁹ **Note 12:** Transfert à partir de substances aromatisantes.

¹⁴⁰ **Note 3:** Traitement de surface.

¹⁴¹ **Note 50:** Utilisation dans les œufs de poisson uniquement.

¹⁴² **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.

Recommandation 2 - Caramel ammoniacal (III), SIN 150c				
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>révoque</u> les dispositions adoptées suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel ammoniacal (III) dans la NGAA.				
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires
	05.1.3)			
12.9.5	Autres produits à base de protéine		BPF	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)		BPF	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants		BPF	
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6		BPF	
13.6	Compléments alimentaires		BPF	
14.1.3.2	Nectar de légumes		BPF	
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes		BPF	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées		BPF	
14.2.2	Cidre et poiré		BPF	
14.2.4	VSIN (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)		BPF	
14.2.5	Hydromel		BPF	
15.0	Amuse-gueules salés		BPF	

Recommandation 3 - Caramel ammoniacal (III), SIN 150c					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>adopte</u> les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel ammoniacal (III) dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	50000	mg/kg		3
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	1000	mg/kg		3
01.4.3	Crème épaisse (nature)	5000	mg/kg		3
01.4.4	Produits similaires à la crème	5000	mg/kg		3
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	5000	mg/kg		3
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	50000	mg/kg		3
01.8.1 ¹⁴³	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, à l'exception des fromages de lactosérum	50000	mg/kg		3
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	20000	mg/kg		3
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	30000	mg/kg		3
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	200	mg/kg		3
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines		BPF		6
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)		BPF		6
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat		BPF		6
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	50000	mg/kg		3
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	50000	mg/kg		3
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	50000	mg/kg		3
06.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, incluant les gâteaux de riz (de type oriental uniquement)	50000	mg/kg		3
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	50000	mg/kg		3
09.1.1	Poisson frais		BPF	Notes 3 ¹⁴⁴ &	6

143

La recommandation du Groupe de travail électronique relative aux dispositions pour le caramel couleur classe III dans certaines sous-catégories de 01.8 est destinée à justifier la catégorie alimentaire (01.8.2) qui a une correspondance individuelle avec une norme de produit Codex et pour tout changement conséquent dans la catégorie d'aliments 01.8.

Recommandation 3 - Caramel ammoniacal (III), SIN 150c
Le groupe de travail électronique recommande que le 38^{ème} CCFAC **adopte** les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel ammoniacal (III) dans la NGAA.

N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
				50 ¹⁴⁵	
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Note 50	6
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits		BPF	Note 50	6
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Note 50	6
10.1	Œufs frais	20000	mg/kg	Note 4 ¹⁴⁶	3
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	20000	mg/kg		3
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	50000	mg/kg		3
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	100000	mg/kg		3
12.3	Vinaigres	100000	mg/kg		3
12.4	Moutardes	100000	mg/kg		3
12.5	Potages et bouillons	100000	mg/kg		3
12.6	Sauces et produits similaires	100000	mg/kg		3
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	100000	mg/kg		3
12.9.1	Produits à base de protéines de soja	100000	mg/kg		3
12.9.3	Caillé de soja semi-déshydraté	80000	mg/kg		3
12.9.5	Autres produits à base de protéine	100000	mg/kg		3
12.10	Produits à base de soja fermenté	100000	mg/kg		3
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	20000	mg/kg		3
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	20000	mg/kg		3
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	20000	mg/kg		3
13.6	Compléments alimentaires	20000	mg/kg		3
14.1.3.2	Nectar de légumes	50000	mg/kg		3
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	50000	mg/kg	Note 127 ¹⁴⁷	3
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	50000	mg/kg		3
14.2.2	Cidre et poiré	1000	mg/kg		3
14.2.4	VSIN (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	1000	mg/kg		3
14.2.5	Hydromel	1000	mg/kg		3
15.0	Amuse-gueules salés	10000	mg/kg		3

Recommandation 4 - Caramel ammoniacal (III), SIN 150c

Le groupe de travail électronique recommande que le 38^{ème} CCFAC **demande des informations** sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel ammoniacal (III) dans la NGAA.

N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	Information demandée
01.6.1 ¹⁴⁸	Fromage frais	50000	mg/kg		3	Besoin technologique
01.6.2 ¹⁴⁸	Fromage affiné	50000	mg/kg		3	

¹⁴⁴ **Note 3:** Traitement de surface.

¹⁴⁵ **Note 50:** Utilisation dans les œufs de poisson uniquement.

¹⁴⁶ **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.

¹⁴⁷ **Note 127:** Comme servi au consommateur.

¹⁴⁸ Les recommandations du Groupe de travail électronique relatives aux dispositions pour le caramel couleur classe III dans certaines sous-catégories de 01.6 sont destinées à justifier la catégorie d'aliments (01.6.3) qui a une correspondance individuelle avec une norme de produit Codex et pour tout changement conséquent dans la catégorie d'aliments 01.6.

Recommandation 4 - Caramel ammoniacal (III), SIN 150c						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>demande des informations</u> sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel ammoniacal (III) dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	Information demandée
01.6.4 ¹⁴⁸	Fromage fondu	50000	mg/kg		3	e dans ces catégories d'aliments
01.6.5 ¹⁴⁸	Produits similaires au fromage	50000	mg/kg		3	
01.6.6 ¹⁴⁸	Fromage à base de protéines lactosériques	50000	mg/kg		3	
02.1.2 ¹⁴⁹	Huiles et graisses végétales	20000	mg/kg		3	
02.1.3 ¹⁴⁹	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	20000	mg/kg		3	
02.2.1.3 ¹⁴⁹	Mélanges beurre-margarine	20000	mg/kg		3	
02.2.2 ¹⁴⁹	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	20000	mg/kg		3	
02.3 ¹⁴⁹	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	20000	mg/kg		3	
04.1.2	Fruits transformés	80000	mg/kg		3	Justification relative à la limite élevée d'emploi
04.2.2	Légumes transformés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	80000	mg/kg		3	
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines		BPF	Note 76 ¹⁵⁰	6	Besoin technologique e dans ces catégories d'aliments
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10		BPF		6	
05.0	Confiserie	50000	mg/kg		3	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	50000	mg/kg		3	
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	50000	mg/kg		3	
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	50000	mg/kg		3	
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	50000	mg/kg		3	
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	50000	mg/kg		3	
07.1.5	Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur	50000	mg/kg		3	
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	50000	mg/kg		3	
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	30000	mg/kg		3	
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	30000	mg/kg		3	
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	30000	mg/kg		3	Besoin technologique ; La note 50 doit-elle être ajoutée ?
10.2	Produits à base d'œufs	20000	mg/kg		3	Besoin technologique e dans ces
10.3	Œufs en conserve, incluant les œufs conservés en base alcaline, salés et en	20000	mg/kg		3	

¹⁴⁹ Les recommandations du Groupe de travail électronique relatives à la disposition pour le caramel couleur, classe III dans certaines sous-catégories de 02.1 sont destinées à justifier la catégorie alimentaire (02.1.1) qui a une correspondance individuelle avec une norme de produit Codex et pour tout changement conséquent dans la catégorie d'aliments 02.1.

¹⁵⁰ **Note 76:** Utilisation dans les pommes de terre uniquement.

Recommandation 4 - Caramel ammoniacal (III), SIN 150c						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>demande des informations</u> sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel ammoniacal (III) dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	Information demandée
	boîte					catégories d'aliments
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	50000	mg/kg		3	
14.1.2.2	Jus de légumes	50000	mg/kg		3	Justification relative à la limite élevée d'emploi
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	50000	mg/kg		3	
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	100000	mg/kg		3	Besoin technologique e dans ces catégories d'aliments
14.2	Boissons alcoolisées, incluant les produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool	50000	mg/kg		3	
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	20000	mg/kg		3	Justification relative à la limite proposée et la raison pour laquelle le transfert ne serait pas efficace.

COULEUR CAMEL, CLASSE III (SIN 150d)

99. Le 29^{ème} JECFA (1985) a assigné une DJA de 200 mg/kg pc/d à la couleur caramel classe au sulfite d'ammonium (IV).

Recommandation 1 – Caramel au sulfite d'ammonium (IV), SIN 150d					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le caramel au sulfite d'ammonium (IV) dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.6	Fromage et produits similaires	50000	mg/kg		3
01.8	Lactosérum et produits à base de lactosérum, à l'exception des fromages de lactosérum	50000	mg/kg		3
02.1	Matières grasses et huiles anhydres	20000	mg/kg		3
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	20000	mg/kg		3
05.0	Confiserie	50000	mg/kg		3
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao		BPF		6
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat		BPF		6
08.0	Viande et produits carnés, volaille et gibier inclus	200000	mg/kg	Note 16 ¹⁵¹	3
09.1	Poisson et produits de la pêche frais, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	30000	mg/kg	Note 16	3
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	50000	mg/kg		3
14.2	Boissons alcoolisées, incluant les produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool	50000	mg/kg		3

Recommandation 2 - Caramel au sulfite d'ammonium (IV), SIN 150d				
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>révoque</u> tout travail ultérieur sur les dispositions adoptées suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel au sulfite d'ammonium (IV) dans la NGAA.				
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	150	mg/kg	
01.2.1	Laits fermentés (nature)	150	mg/kg	Note 12 ¹⁵²

¹⁵¹ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

Recommandation 2 - Caramel au sulfite d'ammonium (IV), SIN 150d				
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>révoque</u> tout travail ultérieur sur les dispositions adoptées suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel au sulfite d'ammonium (IV) dans la NGAA.				
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires
01.2.2	Laits emprésurés (nature)		BPF	
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes		BPF	
01.4.3	Crème épaisse (nature)		BPF	
01.4.4	Produits similaires à la crème		BPF	
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre		BPF	
01.6.3	Fromage de lactosérum		BPF	
01.6.4	Fromage fondu	100	mg/kg	
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	2000	mg/kg	
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)		BPF	
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	1000	mg/kg	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	2500	mg/kg	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)		BPF	
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)		BPF	
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que beignets, brioches, scones et muffins, etc.)	1200	mg/kg	
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)		BPF	
09.1	Poisson et produits de la pêche frais, incluant mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Notes 3 ¹⁵³ & 50 ¹⁵⁴
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Note 50
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson		BPF	Note 50
10.1	Œufs frais		BPF	Note 4 ¹⁵⁵
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).		BPF	
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre		BPF	
12.2.2	Assaisonnements et condiments		BPF	
12.3	Vinaigres		BPF	
12.4	Moutardes		BPF	
12.5.1	Potages et bouillons prêts à consommer, incluant ceux en conserve, en bouteille ou surgelés	3000	mg/kg	
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons		BPF	
12.6	Sauces et produits similaires	1500	mg/kg	
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)		BPF	
12.9.5	Autres produits à base de protéine		BPF	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)		BPF	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants		BPF	
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6		BPF	
13.6	Compléments alimentaires		BPF	
14.1.3.2	Nectar de légumes		BPF	
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes		BPF	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées		BPF	
14.2.2	Cidre et poiré		BPF	
14.2.4	VSIN (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)		BPF	
14.2.5	Hydromel		BPF	

¹⁵² **Note 12:** Transfert à partir de substances aromatisantes.

¹⁵³ **Note 3:** Traitement de surface.

¹⁵⁴ **Note 50:** Utilisation dans les œufs de poisson uniquement.

¹⁵⁵ **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.

Recommandation 2 - Caramel au sulfite d'ammonium (IV), SIN 150d				
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC révoque tout travail ultérieur sur les dispositions adoptées suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel au sulfite d'ammonium (IV) dans la NGAA.				
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires
15.0	Amuse-gueules salés		BPF	

Recommandation 3 - Caramel au sulfite d'ammonium (IV), SIN 150d					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte tout travail ultérieur sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel au sulfite d'ammonium (IV) dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	50000	mg/kg		3
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	1000	mg/kg		3
01.4.3	Crème épaisse (nature)	5000	mg/kg		3
01.4.4	Produits similaires à la crème	5000	mg/kg		3
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	5000	mg/kg		3
01.6.4.1	Fromage fondu nature		BPF		6
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	100	mg/kg	Notes 5 ¹⁵⁶ & 72 ¹⁵⁷	6
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	50000	mg/kg		3
01.8.1 ¹⁵⁸	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, à l'exception des fromages de lactosérum	50000	mg/kg		3
02.1.2 ¹⁵⁹	Matières grasses et huiles anhydres	20000	mg/kg		3
02.1.3 ¹⁵⁹	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	20000	mg/kg		3
02.2.1.3 ¹⁵⁹	Mélanges beurre-margarine	20000	mg/kg		3
02.2.2 ¹⁵⁹	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	20000	mg/kg		3
02.3 ¹⁵⁹	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	20000	mg/kg		3
02.4 ¹⁵⁹	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	20000	mg/kg		3
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	30000	mg/kg		3
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines		BPF	Note 76 ¹⁶⁰	6
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10		BPF		6
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines		BPF		6
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)		BPF		6
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat		BPF		6

¹⁵⁶ **Note 5:** Utilisé dans les matières premières servant à la fabrication du produit fini.

¹⁵⁷ **Note 72:** Basé sur les aliments prêts à consommer.

¹⁵⁸ La recommandation du Groupe de travail électronique relative à la disposition pour le caramel couleur classe IV dans certaines sous-catégories de 01.8 est destinée à justifier la catégorie d'aliments (01.8.2) qui a une correspondance individuelle avec une norme de produit Codex et pour tout changement conséquent dans la catégorie d'aliments 01.8.

¹⁵⁹ Les recommandations du Groupe de travail électronique relatives aux dispositions pour le caramel couleur classe IV dans certaines sous-catégories de 02.1 sont destinées à justifier les catégories alimentaires (02.1.1, 02.2.1.1, et 02.2.1.2) qui ont une correspondance individuelle avec les normes de produits Codex et pour tout changement conséquent dans la catégorie d'aliments 02.1.

¹⁶⁰ **Note 76:** Utilisation dans les pommes de terre uniquement.

Recommandation 3 - Caramel au sulfite d'ammonium (IV), SIN 150d					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte tout travail ultérieur sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel au sulfite d'ammonium (IV) dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	50000	mg/kg		3
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	50000	mg/kg		3
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	50000	mg/kg		3
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	50000	mg/kg		3
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	50000	mg/kg		3
06.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, incluant les gâteaux de riz (de type oriental uniquement)	50000	mg/kg		3
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	50000	mg/kg		3
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	50000	mg/kg		3
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	50000	mg/kg		3
07.1.5	Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur	50000	mg/kg		3
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	50000	mg/kg		3
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	50000	mg/kg		3
09.1.1	Poisson frais		BPF	Notes ¹⁶¹ 3 & 50 ¹⁶²	6
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	30000	mg/kg		3
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Note 50	6
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits		BPF	Note 50	6
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Note 50	6
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	30000	mg/kg		3
10.1	Œufs frais	20000	mg/kg	Note 4 ¹⁶³	3
10.2	Produits à base d'œufs	20000	mg/kg		3
10.3	Œufs en conserve, incluant les œufs conservés en base alcaline, salés et en boîte	20000	mg/kg		3
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	20000	mg/kg		3
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	50000	mg/kg		3
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	50000	mg/kg		3
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	100000	mg/kg		3
12.3	Vinaigres	100000	mg/kg		3
12.4	Moutardes	100000	mg/kg		3
12.5	Potages et bouillons	100000	mg/kg		3
12.6	Sauces et produits similaires	100000	mg/kg		3
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	100000	mg/kg		3
12.9.1	Produits à base de protéines de soja	100000	mg/kg		3
12.9.3	Caillé de soja semi-déshydraté	80000	mg/kg		3
12.9.5	Autres produits à base de protéine	100000	mg/kg		3
12.10	Produits à base de soja fermenté	100000	mg/kg		3

¹⁶¹ **Note 3:** Traitement de surface.

¹⁶² **Note 50:** Utilisation dans les œufs de poisson uniquement.

¹⁶³ **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.

Recommandation 3 - Caramel au sulfite d'ammonium (IV), SIN 150d					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>adopte</u> tout travail ultérieur sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel au sulfite d'ammonium (IV) dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	20000	mg/kg		3
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	20000	mg/kg		3
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	20000	mg/kg		3
13.6	Compléments alimentaires	20000	mg/kg		3
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	50000	mg/kg		3
14.1.3.2	Nectar de légumes	50000	mg/kg		3
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	50000	mg/kg	Note 127¹⁶⁴	3
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	50000	mg/kg		3
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	100000	mg/kg		3
14.2.2	Cidre et poiré	1000	mg/kg		3
14.2.4	VSIN (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	1000	mg/kg		3
14.2.5	Hydromel	1000	mg/kg		3
15.0	Amuse-gueules salés	10000	mg/kg		3

Recommandation 4 - Caramel au sulfite d'ammonium (IV), SIN 150c						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>réclame des informations</u> sur tout travail ultérieur sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel au sulfite d'ammonium (IV) dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	Information demandée
01.6.1 ¹⁶⁵	Fromage frais	50000	mg/kg		3	Justification du besoin technologique
01.6.2 ¹⁶⁵	Fromage affiné	50000	mg/kg		3	
01.6.4 ¹⁶⁵	Fromage fondu	50000	mg/kg		3	
01.6.5 ¹⁶⁵	Produits similaires au fromage	50000	mg/kg		3	
01.6.6 ¹⁶⁵	Fromage à base de protéines lactosériques	50000	mg/kg		3	
04.1.2	Fruits transformés	80000	mg/kg		3	Justification pour les LM élevées
04.2.2	Légumes transformés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	80000	mg/kg		3	
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	30000	mg/kg		3	Besoin technologique : la note 50 doit-elle être ajoutée ?
14.1.2.2	Jus de légumes	50000	mg/kg		3	Justification pour les LM élevées

¹⁶⁴ **Note 127:** Comme servi au consommateur.

¹⁶⁵ Les recommandations du Groupe de travail électronique relatives aux dispositions pour le caramel couleur classe IV dans certaines sous-catégories de 01.6 sont destinées à justifier la catégorie d'aliments (01.6.3) qui a une correspondance individuelle avec une norme de produit Codex et pour tout changement conséquent dans la catégorie d'aliments 01.6.

Recommandation 4 - Caramel au sulfite d'ammonium (IV), SIN 150c						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC réclame des informations sur tout travail ultérieur sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel au sulfite d'ammonium (IV) dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	Information demandée
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	20000	mg/kg		3	Justification relative à la limite doit être fournie et la raison pour laquelle le transfert ne serait pas efficace.

VERT RAPIDE FCF (SIN 143)

100. Le 30^{ème} JECFA (1986) a assigné une DJA de 25 mg/kg pc/d pour le vert rapide FCF.

Recommandation 1 - Vert solide FCF, SIN 143					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC révoque les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le vert solide FCF dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus		BPF	Notes 3 ¹⁶⁶ & 4 ¹⁶⁷	
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux		BPF	Notes 3 & 4	
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)		BPF	Notes 3 & 4	

Recommandation 2 - Vert solide FCF, SIN 143					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le vert solide FCF dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	100	mg/kg		6
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	100	mg/kg		6
04.1.2.7	Fruits confits	100	mg/kg		6
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	300	mg/kg		6
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	100	mg/kg		
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	100	mg/kg		6
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	300	mg/kg		6
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	100	mg/kg		6
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	100	mg/kg		6
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus	1000	mg/kg	Notes 3 ¹⁶⁸ & 4 ¹⁶⁹	3
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	1000	mg/kg	Notes 3 & 4	3
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	1000	mg/kg	Notes 3 & 4	3
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg	Note 95 ¹⁷⁰	6

¹⁶⁶ **Note 3:** Traitement de surface.

¹⁶⁷ **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.

¹⁶⁸ **Note 3:** Traitement de surface.

¹⁶⁹ **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.

Recommandation 2 - Vert solide FCF, SIN 143					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le vert solide FCF dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	100	mg/kg		6
12.2.2	Assaisonnements et condiments	100	mg/kg		6
12.6.1	Sauces émulsifiées (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	100	mg/kg		6
13.6	Compléments alimentaires		BPF		6

Recommandation 3 - Vert solide FCF, SIN 143						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC réclame des informations sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le vert solide FCF dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	Information demandée
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	300	mg/kg		3	Justification pour l'emploi dans ces catégories alimentaires
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	100	mg/kg		6	
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	100	mg/kg		6	
07.0	Produits de boulangerie	100	mg/kg		6	
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg		6	
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg	Note 16 ¹⁷¹	6	

ROUGE ALLURA AC (SIN 129)

101. Le 25^{ème} JECFA (1981) a assigné une DJA de 7 mg/kg pc/d au rouge allura AC.

Recommandation 1 – Rouge Allura AC, SIN 129					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le rouge allura AC dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.6.3	Fromage de lactosérum	300	mg/kg	Note 3 ¹⁷²	3
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	500	mg/kg		3
02.2.1.1	Beurre et beurre concentré	300	mg/kg		6
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	300	mg/kg		3
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses		BPF		6
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	500	mg/kg	Note 16 ¹⁷³	6
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	500	mg/kg		6
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	500	mg/kg		6
04.1.2.7	Fruits confits	300	mg/kg		6
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	800	mg/kg		6

¹⁷⁰ **Note 95:** Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.

¹⁷¹ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

¹⁷² **Note 3:** Traitement de surface.

¹⁷³ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

Recommandation 1 – Rouge Allura AC, SIN 129					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le rouge allura AC dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	300	mg/kg		6
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	800	mg/kg		6
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	500	mg/kg	Note 16	6
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines		BPF	Note 145 ¹⁷⁴	6
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	300	mg/kg		6
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire	300	mg/kg		6
07.1.1	Pains et petits pains	500	mg/kg		6
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	300	mg/kg		6
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	300	mg/kg		6
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	300	mg/kg		6
07.1.5	Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur	300	mg/kg		6
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	300	mg/kg		6
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	500	mg/kg	Note 16	6
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux		BPF	Note 4 ¹⁷⁵	6
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	25	mg/kg		6
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	500	mg/kg	Note 16	6
08.3.1	Viande, volaille et gibier inclus, non traitée thermiquement, transformée et finement hachée	500	mg/kg	Note 16	6
08.3.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et congelée	500	mg/kg	Note 16	6
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	500	mg/kg	Note 16	6
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)		BPF		6
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	500	mg/kg	Note 16	6
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 16	6
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 16	6
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 16	6
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	500	mg/kg	Note 16	6
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	500	mg/kg	Note 16	6
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg		6
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3	300	mg/kg		6
14.2.1	Bière et boissons maltées	200	mg/kg		3
14.2.2	Cidre et poiré	200	mg/kg		6
14.2.4	VSIN (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	200	mg/kg		6

174

Note 145: Appliqué à la coquillière externe des noix de pistache uniquement

175

Note 4: À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.

Recommandation 2 – Rouge Allura AC, SIN 129					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le vert solide FCF dans la NGA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	300	mg/kg		6
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	100	mg/kg		6
01.6.4	Fromage fondu	200	mg/kg		6
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	300	mg/kg		6
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	300	mg/kg		6
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	300	mg/kg		6
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	200	mg/kg		6
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	300	mg/kg		6
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	300	mg/kg		6
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	300	mg/kg		6
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	300	mg/kg		6
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	500	mg/kg		6
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	500	mg/kg		6
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	300	mg/kg		6
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)	300	mg/kg		6
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que beignets, brioches, scones et muffins, etc.)	300	mg/kg		6
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	300	mg/kg		6
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	300	mg/kg	Note 16 ¹⁷⁶	6
09.1.1	Poisson frais	300	mg/kg	Note 50 ¹⁷⁷	6
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 95 ¹⁷⁸	6
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	300	mg/kg		6
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	250	mg/kg		6
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 22 ¹⁷⁹	6
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	500	mg/kg		6
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	300	mg/kg		6
10.1	Œufs frais	100	mg/kg	Note 4 ¹⁸⁰	3
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	300	mg/kg		6

¹⁷⁶ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

¹⁷⁷ **Note 50:** Utilisation dans les œufs de poisson uniquement.

¹⁷⁸ **Note 95:** Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.

¹⁷⁹ **Note 22:** Utilisation dans les poissons préparés et fumés.

¹⁸⁰ **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.

Recommandation 2 – Rouge Allura AC, SIN 129					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le vert solide FCF dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	300	mg/kg		6
12.2.2	Assaisonnements et condiments	500	mg/kg		6
12.4	Moutardes	300	mg/kg		6
12.5	Potages et bouillons	300	mg/kg		6
12.6	Sauces et produits similaires	300	mg/kg		6
12.9.5	Autres produits à base de protéine	100	mg/kg		6
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	50	mg/kg		6
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50	mg/kg		6
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	300	mg/kg		6
13.6	Compléments alimentaires	300	mg/kg		6
14.1.4.1	Boissons gazeuses à base d'eau aromatisée	300	mg/kg		6
14.1.4.2	Boissons non gazeuses à base d'eau aromatisée, incluant punches et boissons similaires	300	mg/kg		6
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	300	mg/kg	Note 127 ¹⁸¹	
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	300	mg/kg		6
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200	mg/kg		6
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	200	mg/kg		6
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	100	mg/kg		6

Recommandation 3 – Rouge allura AC, SIN 129						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC réclame des informations sur tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le rouge allura AC dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	Information Requise
01.6.1	Fromage frais	200	mg/kg	Note 3 ¹⁸²	3	Est-ce que la couleur est appliquée sur le fromage (auquel cas il peut être consommé) ou dans un enrobage de cire
01.6.5	Produits similaires au fromage	300	mg/kg	Note 3	3	
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	200	mg/kg		6	Besoin technologique

¹⁸¹ **Note 127:** Comme servi au consommateur.

¹⁸² **Note 3:** Traitement de surface.

Recommandation 3 – Rouge allura AC, SIN 129						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>réclame des</u> informations sur tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le rouge allura AC dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	Information Requise
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	200	mg/kg		6	Besoin technologique
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	300	mg/kg		6	Besoin technologique
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	300	mg/kg		6	Besoin technologique
06.2	Farines et amidons (incluant le soja en poudre)	500	mg/kg		6	Justification technologique
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	25	mg/kg		6	Justification pour l'emploi
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	500	mg/kg	Note 16 ¹⁸³	6	Justification pour l'emploi
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 16	6	
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 16	6	
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	500	mg/kg		6	Besoin technologique

CAROTENOÏDES ((SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f)

102. Le 18^{ème} JECFA (1974) a assigné un groupe de DJA de 50 mg/kg pc/d au Bêta-apocaroténal -8' (160e), au Beta-carotène synthétique (160ai), et à l'ester éthylique de l'acide beta -apocaroténique-8' (160f). Le 57^{ème} JECFA (2001) a assigné la Bêta -carotène issu du *Blakeslea trispora* (160aii) au groupe de DJA pour les Betas-carotènes synthétiques. Ces substances sont désignées collectivement dans la NGAA comme caroténoïdes.

Recommandation 1 – Caroténoïdes, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	
01.6.3	Fromage de lactosérum	1000	mg/kg	Note 3 ¹⁸⁴	3	
02.1	Matières grasses et huiles anhydres	1000	mg/kg		6	
02.2.1.1	Beurre et beurre concentré	100	mg/kg		6	
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	1000	mg/kg		6	
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	500	mg/kg	Note 16 ¹⁸⁵	6	
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	500	mg/kg	Note 16	6	
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	500	mg/kg	Note 16	6	
08.3.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et congelée	500	mg/kg	Note 16	6	
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	500	mg/kg	Note 16	6	
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	500	mg/kg	Note 16	6	
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et	500	mg/kg	Note 16	6	

¹⁸³ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

¹⁸⁴ **Note 3:** Traitement de surface.

¹⁸⁵ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

Recommandation 1 – Caroténoïdes, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les caroténoïdes dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
	échinodermes				
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 16	6
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 16	6
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg		3
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	500	mg/kg	Note 16	6
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	500	mg/kg	Note 16	6
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	35	mg/kg		6
14.2.2	Cidre et poiré	200	mg/kg		6
14.2.3.2	VSIN mousseux et pétillants	1000	mg/kg		3
14.2.4	VSIN (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	200	mg/kg		6

Recommandation 2 - Caroténoïdes, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les caroténoïdes dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	150	mg/kg		6
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	1000	mg/kg		3
01.6.1	Fromage frais	35	mg/kg		6
01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	600	mg/kg		6
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	1000	mg/kg		3
01.6.2.3	Fromage en poudre (pour reconstitution ; par. ex., pour sauces au fromage)	1000	mg/kg		3
01.6.4	Fromage fondu	600	mg/kg		6
01.6.5	Produits similaires au fromage	1000	mg/kg		3
01.6.6	Fromage à base de protéines lactosériques	1000	mg/kg		3
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	200	mg/kg		6
02.1.2 ¹⁸⁶	Huiles et graisses végétales	1000	mg/kg		6
02.1.3 ¹⁸⁶	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	1000	mg/kg		6
02.2.1.1 ¹⁸⁶	Beurre et beurre concentré	25	mg/kg	Note 146¹⁸⁷	6
02.2.1.2 ¹⁸⁶	Margarine et produits similaires	25	mg/kg		6
02.4 ¹⁸⁶	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	150	mg/kg		6
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	200	mg/kg		6
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	1000	mg/kg		3
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	200	mg/kg		6
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	500	mg/kg		6
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	500	mg/kg		6
04.1.2.7	Fruits confits	200	mg/kg		6
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	500	mg/kg		6
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base	150	mg/kg		6

¹⁸⁶ La recommandation du Groupe de travail électronique relative à la disposition pour les caroténoïdes dans certaines sous-catégories de 02.0 sont destinées à justifier les catégories d'aliments (02.1.1, 02.2.1.1, et 02.2.1.2) qui ont une correspondance individuelle avec les normes de produits Codex et pour tout changement conséquent dans la catégorie d'aliments 02.0.

¹⁸⁷ **Note 146:** Limite d'emploi pour la Beta-carotène synthétique (160ai) ; 35 mg/kg pour le Bêta-apocaroténal -8' (160e), et l'acide beta -apocaroténique-8' (160f) ou l'ester éthylique de l'acide beta -apocaroténique-8' (160f).

Recommandation 2 - Caroténoïdes, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les caroténoïdes dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
	d'eau aromatisée aux fruits				
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	10	mg/kg		6
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	1000	mg/kg		3
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	500	mg/kg		6
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	200	mg/kg		6
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	1000	mg/kg		3
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	200	mg/kg		6
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	1000	mg/kg		3
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	500	mg/kg		6
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	500	mg/kg		6
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	200	mg/kg		6
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	1000	mg/kg		3
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	150	mg/kg		6
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	500	mg/kg		6
07.1.1	Pains et petits pains	35	mg/kg		6
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	1000	mg/kg		3
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	1000	mg/kg		3
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	1000	mg/kg	Note 116 ¹⁸⁸	3
07.1.5	Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur	1000	mg/kg		3
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire		BPF		6
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	200	mg/kg		6
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	100	mg/kg	Note 3 ¹⁸⁹	6
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	100	mg/kg	Note 117 ¹⁹⁰	6
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	100	mg/kg	Note 3	6
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée et finement hachée	100	mg/kg	Note 118 ¹⁹¹	6

¹⁸⁸ **Note 116:** Utilisation dans les pâtes uniquement.

¹⁸⁹ **Note 3:** Traitement de surface.

¹⁹⁰ **Note 117:** À l'exception de l'utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) à 1000 mg/kg.

Recommandation 2 - Caroténoïdes, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les caroténoïdes dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée finement hachée et séchée	20	mg/kg		6
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier inclus, non traitée thermiquement, transformée, finement hachée et fermentée	20	mg/kg		6
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	20	mg/kg		6
08.3.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et congelée	100	mg/kg	Note 3	6
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	100	mg/kg		6
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	100	mg/kg	Note 3	6
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg		3
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 95 ¹⁹²	6
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg	Note 41 ¹⁹³	6
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg	Note 3	6
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	500	mg/kg		6
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	250	mg/kg		6
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg	Note 3	6
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 22 ¹⁹⁴	6
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	200	mg/kg	Note 3	6
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	200	mg/kg	Note 3	6
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg		6
10.1	Œufs frais	1000	mg/kg	Note 4 ¹⁹⁵	3
12.4	Moutardes	300	mg/kg		6
12.5	Potages et bouillons	300	mg/kg		6
12.6	Sauces et produits similaires	500	mg/kg		6
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	1000	mg/kg		3
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	50	mg/kg		6
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50	mg/kg		6
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	300	mg/kg		6
13.6	Compléments alimentaires	300	mg/kg		6
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	100	mg/kg		6

¹⁹¹ **Note 118:** À l'exception de l'utilisation dans les tocinos (saucisses fraîches salées) à 1000 mg/kg.

¹⁹² **Note 95:** Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.

¹⁹³ **Note 41:** Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement.

¹⁹⁴ **Note 22:** Utilisation dans les poissons préparés et fumés.

¹⁹⁵ **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.

Recommandation 2 - Caroténoïdes, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les caroténoïdes dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	400	mg/kg		3
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	100	mg/kg		6
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	500	mg/kg		6

Recommandation 3 - Caroténoïdes, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC réclame des informations sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	Information demandée
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	1000	mg/kg		3	Justification pour l'emploi
01.4	Crème (nature) et produits similaires	1000	mg/kg		3	
02.2.1.3	Mélanges beurre-margarine		BPF		6	LM numériques
02.2.2	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	1000	mg/kg		6	Justification pour l'emploi
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	1000	mg/kg		6	
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	300	mg/kg		6	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	300	mg/kg		6	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	300	mg/kg		6	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	500	mg/kg		6	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	500	mg/kg		6	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	500	mg/kg		6	
09.1.1	Poisson frais	300	mg/kg		6	
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	500	mg/kg		6	
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	500	mg/kg		6	
10.2	Produits à base d'œufs	1000	mg/kg		3	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	150	mg/kg		6	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	500	mg/kg		6	
12.9.5	Autres produits à base de protéine	100	mg/kg		6	
14.1.3.2	Nectar de légumes	100	mg/kg		6	
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	100	mg/kg		6	
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	200	mg/kg		6	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200	mg/kg		6	

INDIGOTINE (SIN 132)

103. Le 18^{ème} JECFA (1974) a assigné une DJA de 5 mg/kg pc/d à l'indigotine.

Recommandation 1 – Indigotine, SIN 132					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour l'indigotine dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.6.3	Fromage de lactosérum	200	mg/kg	Note 3 ¹⁹⁶	
01.6.4	Fromage fondu	200	mg/kg		6
02.2.1.1	Beurre et beurre concentré	300	mg/kg		6
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	200	mg/kg		3
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	500	mg/kg	Note 16 ¹⁹⁷	6
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	500	mg/kg	Note 16	6
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	300	mg/kg		6
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	300	mg/kg		6
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	300	mg/kg		6
08.0	Viande et produits carnés, volaille et gibier inclus	500	mg/kg	Note 16	6
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus		BPF	Note 4 ¹⁹⁸	6
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux		BPF	Note 4	6
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	500	mg/kg	Note 16	6
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 16	6
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 16	6
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 16	6
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	500	mg/kg	Note 16	6
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	500	mg/kg	Note 16	6
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	500	mg/kg		6

Recommandation 2 - Indigotine, SIN 132					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'indigotine dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	300	mg/kg		6
01.6.1	Fromage frais	200	mg/kg	Note 3 ¹⁹⁹	3
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	100	mg/kg		6
01.6.4.1 ²⁰⁰	Fromage fondu nature	200	mg/kg		6
01.6.4.2 ²⁰⁰	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	100	mg/kg		6
01.6.5	Produits similaires au fromage	200	mg/kg	Note 3	3

¹⁹⁶ **Note 3:** Traitement de surface.

¹⁹⁷ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

¹⁹⁸ **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.

¹⁹⁹ **Note 3:** Traitement de surface.

²⁰⁰ La recommandation du Groupe de travail électronique relative aux dispositions pour l'indigotine dans les catégories alimentaires 01.6.4.1 et 01.6.4.2 est destinée à justifier des changements conséquents dus à l'interruption de la disposition dans la catégorie d'aliments 01.6.4.

Recommandation 2 - Indigotine, SIN 132					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'indigotine dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	300	mg/kg		6
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	300	mg/kg		6
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	300	mg/kg		6
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	200	mg/kg		6
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	300	mg/kg		6
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	300	mg/kg		6
04.1.2.7	Fruits confits	200	mg/kg		6
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	300	mg/kg		6
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	300	mg/kg		6
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	300	mg/kg		6
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	300	mg/kg		6
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	200	mg/kg		6
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	200	mg/kg		6
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	300	mg/kg		3
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	300	mg/kg		6
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	300	mg/kg		6
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	300	mg/kg		6
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	300	mg/kg		6
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	300	mg/kg		6
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	300	mg/kg		6
07.0	Produits de boulangerie	300	mg/kg		6
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	300	mg/kg		6
09.1.1	Poisson frais	300	mg/kg	Note 50 ²⁰¹	6
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 95 ²⁰²	6
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	300	mg/kg		6
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	250	mg/kg		6
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 22 ²⁰³	6

²⁰¹ **Note 50:** Utilisation dans les œufs de poisson uniquement.

²⁰² **Note 95:** Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.

²⁰³ **Note 22:** Utilisation dans les poissons préparés et fumés.

Recommandation 2 - Indigotine, SIN 132					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'indigotine dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	300	mg/kg		6
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	300	mg/kg		6
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg		6
10.1	Œufs frais	300	mg/kg	Note 4 ²⁰⁴	3
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	300	mg/kg		6
12.2.1	Fines herbes et épices	300	mg/kg		6
12.2.2	Assaisonnements et condiments	300	mg/kg		6
12.4	Moutardes	300	mg/kg		6
12.5	Potages et bouillons	50	mg/kg		6
12.6	Sauces et produits similaires	300	mg/kg		6
12.9.5	Autres produits à base de protéine	100	mg/kg		6
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	50	mg/kg		6
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50	mg/kg		6
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	300	mg/kg		6
13.6	Compléments alimentaires	300	mg/kg		6
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	300	mg/kg		6
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	300	mg/kg		6
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200	mg/kg		6
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	300	mg/kg		6
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	100	mg/kg		6

Recommandation 3 - Indigotine, SIN 132						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC réclame des informations sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'indigotine dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	Information demandée
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	200	mg/kg		3	Justification pour les LM élevées
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	300	mg/kg		6	Justification pour l'emploi
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	100	mg/kg		6	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	450	mg/kg		6	
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3	300	mg/kg		6	

Recommandation 3 - Indigotine, SIN 132						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>réclame des informations</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'indigotine dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	Information demandée
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	300	mg/kg		6	
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	300	mg/kg		6	
14.2.2	Cidre et poiré	200	mg/kg		6	
14.2.4	VSIN (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	200	mg/kg		6	

PONCEAU 4R (SIN 124)

104. Le 18^{ème} JECFA (1982) a assigné une DJA de 4 mg/kg pc/d au ponceau 4R.

Recommandation 1 – Ponceau 4R, SIN 124						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le ponceau 4R dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	
01.6.3	Fromage de lactosérum	100	mg/kg	Note 3 ²⁰⁵	3	
12.10.3	Pâte de soja fermenté (par exemple, miso)	200	mg/kg		6	
14.1.2.2	Jus de légumes	300	mg/kg		3	

Recommandation 2 - Ponceau 4R, SIN 124						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le ponceau 4R dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	300	mg/kg		6	
01.6.1	Fromage frais	100	mg/kg	Note 3 ²⁰⁶	3	
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	100	mg/kg		6	
01.6.4	Fromage fondu	200	mg/kg		6	
01.6.5	Produits similaires au fromage	100	mg/kg	Note 3	3	
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	150	mg/kg		6	
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	300	mg/kg		6	
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	300	mg/kg		6	
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	500	mg/kg	Note 16 ²⁰⁷	6	
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	300	mg/kg		6	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	300	mg/kg		6	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	300	mg/kg		6	
04.1.2.7	Fruits confits	200	mg/kg		6	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	500	mg/kg		6	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	150	mg/kg		6	
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	300	mg/kg		6	
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	500	mg/kg	Note 16	6	

²⁰⁵ **Note 3:** Traitement de surface.

²⁰⁶ **Note 3:** Traitement de surface.

²⁰⁷ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

Recommandation 2 - Ponceau 4R, SIN 124					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le ponceau 4R dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	300	mg/kg		6
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	200	mg/kg		6
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	100	mg/kg		6
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	200	mg/kg		6
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	300	mg/kg		3
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	50	mg/kg		6
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	50	mg/kg		6
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	100	mg/kg		6
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	150	mg/kg		6
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	150	mg/kg		6
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	300	mg/kg		6
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	300	mg/kg		6
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	300	mg/kg		6
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	300	mg/kg		6
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	150	mg/kg		6
07.0	Produits de boulangerie	200	mg/kg		6
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus	500	mg/kg	Note 16	6
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	30	mg/kg		6
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée et finement hachée	250	mg/kg		6
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée finement hachée et séchée	200	mg/kg		6
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier inclus, non traitée thermiquement, transformée, finement hachée et fermentée	30	mg/kg		6
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	200	mg/kg		6
08.3.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et congelée	200	mg/kg		6
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	300	mg/kg	Note 16	6
09.1.1	Poisson frais	300	mg/kg	Note 50 ²⁰⁸	6

Recommandation 2 - Ponceau 4R, SIN 124					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le ponceau 4R dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	500	mg/kg	Note 16	6
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg		6
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 16	6
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 16	6
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	300	mg/kg		6
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	250	mg/kg		6
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 16	6
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 22 ²⁰⁹	6
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	300	mg/kg	Note 16	6
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	300	mg/kg	Note 16	6
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	300	mg/kg		6
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	300	mg/kg		6
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg		6
10.1	Œufs frais	500	mg/kg	Note 4 ²¹⁰	3
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	100	mg/kg		6
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	200	mg/kg		6
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	200	mg/kg		6
12.2.2	Assaisonnements et condiments	300	mg/kg		6
12.4	Moutardes	300	mg/kg		6
12.5	Potages et bouillons	300	mg/kg		6
12.6	Sauces et produits similaires	300	mg/kg		6
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	200	mg/kg		6
12.9.5	Autres produits à base de protéine	100	mg/kg		6
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	50	mg/kg		6
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50	mg/kg		6
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	300	mg/kg		6
13.6	Compléments alimentaires	300	mg/kg		6
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	300	mg/kg		6
14.2.2	Cidre et poiré	200	mg/kg		6

²⁰⁹ **Note 22:** Utilisation dans les poissons préparés et fumés.

²¹⁰ **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.

Recommandation 2 - Ponceau 4R, SIN 124					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le ponceau 4R dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200	mg/kg		6
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	200	mg/kg		6
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	100	mg/kg		6
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	300	mg/kg		6

Recommandation 3 - Ponceau 4R, SIN 124						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC réclame des informations sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le ponceau 4R dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	Information demandée
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	200	mg/kg		6	Justification de la limite d'emploi
14.2.4	VSIN (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	200	mg/kg		6	
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	200	mg/kg		6	

JAUNE ORANGE S, SIN 110

105. Le 26^{ème} JECFA (1982) a assigné une DJA de 2,5 mg/kg pc/d au jaune orangé S.

Recommandation 1 – Jaune FCF, SIN 110					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le jaune FCF dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.6.3	Fromage de lactosérum		BPF	Note 3 ²¹¹	6
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales		BPF		6
02.2.1.1	Beurre et beurre concentré	300	mg/kg		6
02.2.1.2	Margarine et produits similaires		BPF		6

Recommandation 2 - Jaune FCF, SIN 110					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le jaune FCF dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	300	mg/kg		6
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	100	mg/kg		6
01.6.4	Fromage fondu	200	mg/kg		6
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	300	mg/kg		6
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	300	mg/kg		6
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	300	mg/kg		6
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	300	mg/kg		6

²¹¹

Note 3: Traitement de surface.

Recommandation 2 - Jaune FCF, SIN 110					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le jaune FCF dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	300	mg/kg	Note 16 ²¹²	6
04.1.2.2	Fruits secs	50	mg/kg		6
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	200	mg/kg		6
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	500	mg/kg		6
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	500	mg/kg		6
04.1.2.7	Fruits confits	300	mg/kg		6
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	500	mg/kg		6
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	300	mg/kg		6
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	300	mg/kg		6
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	300	mg/kg	Note 16	6
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	300	mg/kg	Note 76 ²¹³	6
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	300	mg/kg		6
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	200	mg/kg		6
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	100	mg/kg		6
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	200	mg/kg		6
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	200	mg/kg		6
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	50	mg/kg		6
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	50	mg/kg		6
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	100	mg/kg		6
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	300	mg/kg		6
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	300	mg/kg		6
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	300	mg/kg		6
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	300	mg/kg		6
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	300	mg/kg		6
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	300	mg/kg		6

²¹² **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

²¹³ **Note 76:** Utilisation dans les pommes de terre uniquement.

Recommandation 2 - Jaune FCF, SIN 110					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le jaune FCF dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	300	mg/kg		6
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	300	mg/kg		6
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	300	mg/kg		6
07.0	Produits de boulangerie	300	mg/kg		6
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus	300	mg/kg	Note 16	6
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	300	mg/kg	Note 16	6
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée et finement hachée	300	mg/kg	Note 16	6
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée finement hachée et séchée	135	mg/kg		6
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier inclus, non traitée thermiquement, transformée, finement hachée et fermentée	300	mg/kg	Note 16	6
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	300	mg/kg	Note 16	6
08.3.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et congelée	300	mg/kg	Note 16	6
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	300	mg/kg	Note 16	6
09.1.1	Poisson frais	300	mg/kg	Note 50 ²¹⁴	6
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	300	mg/kg	Note 16	6
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg		6
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 16	6
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 16	6
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	300	mg/kg		6
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	250	mg/kg		6
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 16	6
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 22 ²¹⁵	6
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	300	mg/kg	Note 16	6
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	300	mg/kg	Note 16	6
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	300	mg/kg		6
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	300	mg/kg		6
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg		6
10.1	Œufs frais		BPF	Note 4 ²¹⁶	6
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	300	mg/kg		6
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3	300	mg/kg		6

²¹⁴ **Note 50:** Utilisation dans les œufs de poisson uniquement.

²¹⁵ **Note 22:** Utilisation dans les poissons préparés et fumés.

²¹⁶ **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.

Recommandation 2 - Jaune FCF, SIN 110					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le jaune FCF dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	300	mg/kg		6
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	300	mg/kg		6
12.2.1	Fines herbes et épices	300	mg/kg		6
12.2.2	Assaisonnements et condiments	300	mg/kg		6
12.4	Moutardes	300	mg/kg		6
12.5	Potages et bouillons	300	mg/kg		6
12.6	Sauces et produits similaires	500	mg/kg		6
12.9.5	Autres produits à base de protéine	200	mg/kg		6
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	50	mg/kg		6
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50	mg/kg		6
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	300	mg/kg		6
13.6	Compléments alimentaires	300	mg/kg		6
14.1.4.1	Boissons gazeuses à base d'eau aromatisée	100	mg/kg		6
14.1.4.2	Boissons non gazeuses à base d'eau aromatisée, incluant punchs et boissons similaires	100	mg/kg		6
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	100	mg/kg	Note 127²¹⁷	6
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de graines, à l'exception du cacao	70	mg/kg		3
14.2.2	Cidre et poiré	200	mg/kg		6
14.2.4	VSIN (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	200	mg/kg		6
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	300	mg/kg		6
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200	mg/kg		6
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	300	mg/kg		3
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	100	mg/kg		6
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	300	mg/kg		6

Recommandation 3 - Jaune FCF, SIN 110						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC réclame des informations sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le jaune FCF dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	Information demandée
01.6.1	Fromage frais		BPF	Note 3 ²¹⁸	6	LM numériques
01.6.3	Fromage de lactosérum		BPF	Note 3	6	
01.6.5	Produits similaires au fromage		BPF	Note 3	6	
14.1.2.2	Jus de légumes		BPF		6	

ASPARTAME, SIN 951

106. Le 25^{ème} JECFA (1981) a assigné une DJA de 40 mg/kg pc/d à l'aspartame.

²¹⁷ **Note 127:** Comme servi au consommateur.

²¹⁸ **Note 3:** Traitement de surface.

Recommandation 1 – Aspartame, SIN 951					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour l'aspartame dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	1000	mg/kg		3
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	800	mg/kg	Note 84 ²¹⁹	3

Recommandation 2 - Aspartame, SIN 951					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	600	mg/kg	Note 147 ²²⁰	6
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	1000	mg/kg	Note 147	6
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	1000	mg/kg	Note 147	6
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	1000	mg/kg	Note 147	6
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	300	mg/kg	Note 148 ²²¹	6
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	350	mg/kg	Note 149 ²²²	6
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	1000	mg/kg	Note 149	6
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	1000	mg/kg	Note 147	6
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	1000	mg/kg	Note 149	6
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	1000	mg/kg	Note 149	6
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	300	mg/kg	Note 148	3
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	1000	mg/kg	Note 149	6
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	3000	mg/kg		6
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	2500	mg/kg		6
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	3000	mg/kg	Note 147	6
05.2.1	Confiseries dures	10000	mg/kg	Note 150 ²²³	6
05.2.2	Confiseries tendres	3000	mg/kg	Note 147	6
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	3000	mg/kg	Note 147	6
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	1000	mg/kg	Note 147	6
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	1000	mg/kg	Notes 147 & 151 ²²⁴	6
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	1000	mg/kg	Note 147	6
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	1700	mg/kg	Note 152 ²²⁵	6

219

Note 84: Pour les enfants âgés de plus d'un an uniquement.

220

Note 147: Pour emploi uniquement dans les produits faiblement énergétiques ou les produits sans sucres ajoutés.

221

Note 148: Pour emploi dans les produits sucrés et acidulés uniquement.

222

Note 149: Pour emploi uniquement dans les produits faiblement énergétiques.

223

Note 150: Pour emploi dans les produits sans sucres ajoutés uniquement.

224

Note 151: Pour emploi dans les céréales du petit-déjeuner avec une conteneur en fibres de plus de 15% et contenant au moins 20% de son uniquement.

Recommandation 2 - Aspartame, SIN 951					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg		6
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 148	6
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 148	3
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	1000	mg/kg	Note 147	6
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses		BPF		6
12.4	Moutardes	350	mg/kg		6
12.5	Potages et bouillons	600	mg/kg	Note 149	6
12.6.1	Sauces émulsifiées (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	500	mg/kg		6
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	350	mg/kg		6
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	350	mg/kg		6
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	350	mg/kg		6
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	1000	mg/kg		6
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	800	mg/kg		6
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	1000	mg/kg		6
13.6	Compléments alimentaires	600	mg/kg	Note 153²²⁵	6
14.1.2.2	Jus de légumes	2000	mg/kg		6
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	600	mg/kg	Note 147	6
14.2.1	Bière et boissons maltées	600	mg/kg	Note 154²²⁷	6
14.2.2	Cidre et poiré	600	mg/kg		6
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	600	mg/kg		6

Recommandation 3 - Aspartame, SIN 951						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC réclame des informations sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	Information demandée
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	2000	mg/kg		6	Justification pour l'emploi dans ces catégories alimentaires
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	6000	mg/kg		3	
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	6000	mg/kg		3	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	6000	mg/kg		3	
01.4.3	Crème épaisse (nature)	6000	mg/kg		3	
01.4.4	Produits similaires à la crème	1000	mg/kg		6	
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	5000	mg/kg		3	
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	2000	mg/kg		6	
01.6.1	Fromage frais	1000	mg/kg		3	

225

Note 152: Pour emploi dans les produits à des fins nutritionnelles particulières uniquement.

226

Note 153: Pour emploi dans des produits sous forme liquide; 2000 mg/kg pour les produits sous forme solide.

227

Note 154: Pour emploi dans la bière faiblement énergétique ou sans alcool uniquement.

Recommandation 3 - Aspartame, SIN 951						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>réclame des informations</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	Information demandée
01.6.5	Produits similaires au fromage	1000	mg/kg		6	
04.1.2.1	Fruits surgelés	2000	mg/kg		3	
04.1.2.2	Fruits secs	3000	mg/kg		6	
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	1000	mg/kg		6	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	2000	mg/kg	Note 149	6	Justification pour cette limite d'emploi maximale
04.1.2.7	Fruits confits	2000	mg/kg		6	Justification pour l'emploi dans ces catégories alimentaires
04.1.2.12	Fruits cuits	2000	mg/kg		6	
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	1000	mg/kg		6	
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	1000	mg/kg		6	
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	1000	mg/kg		6	
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	3000	mg/kg		6	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	2500	mg/kg		6	
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	1000	mg/kg		6	
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	3000	mg/kg		6	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	1000	mg/kg		6	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	10000	mg/kg	Note 150	6	Justification pour cette limite d'emploi maximale
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire	4000	mg/kg		6	Justification pour l'emploi dans ces catégories alimentaires
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	300	mg/kg		6	
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	300	mg/kg		6	
10.2.3	Produits à base d'œufs, séchés et/ou figés à chaud,	1000	mg/kg		6	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	3000	mg/kg		6	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	2000	mg/kg		6	
12.3	Vinaigres		BPF		3	Propositions pour une LM numérique & justification pour l'emploi

Recommandation 3 - Aspartame, SIN 951						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>réclame des informations</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	Information demandée
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	1000	mg/kg		6	Justification pour l'emploi dans ces catégories alimentaires
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	2000	mg/kg		6	
14.1.3.2	Nectar de légumes	2000	mg/kg		6	
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	2000	mg/kg		6	
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	5000	mg/kg		3	
14.2.4	VSIN (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	700	mg/kg		6	
14.2.5	Hydromel	700	mg/kg		6	
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	700	mg/kg		6	
15.0	Amuse-gueules salés	500	mg/kg		6	

ACESULFAME POTASSIUM (SIN 950)

107. Le 37^{ème} JECFA (1990) a assigné une DJA de 15 mg/kg pc/d à l'acésulfame potassium.

Recommandation 1 – Acésulfame-K, SIN 950						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour l'acésulfame-K dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)		BPF		6	
07.2.1 ²²⁸	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)	1000	mg/kg		6	
07.2.2 ²²⁸	Autres produits de boulangerie fine (tels que beignets, brioches, scones et muffins, etc.)	2000	mg/kg		6	
07.2.3 ²²⁸	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	1000	mg/kg		6	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	450	mg/kg	Note 84 ²²⁹	3	
15.1 ²³⁰	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	1000	mg/kg		6	
15.2 ²²⁹	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	1000	mg/kg		6	
15.3 ²²⁹	Amuse-gueules à base de poisson	350	mg/kg		6	

Recommandation 2 - Acésulfame-K, SIN 950						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame-K dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	350	mg/kg	Note 147 ²³¹	6	

²²⁸ Les recommandations du Groupe de travail électronique relatives aux dispositions pour l'acésulfame-K dans les sous-catégories de 07.2 sont destinées à justifier des changements conséquents dus à l'adoption de la disposition dans la catégorie d'aliments 07.2.

²²⁹ **Note 84:** Pour les enfants âgés de plus d'un an uniquement.

²³⁰ Les recommandations du Groupe de travail électronique relatives aux dispositions pour l'acésulfame-K dans les sous-catégories de 15.0 sont destinées à justifier des changements conséquents dus à l'adoption de la disposition dans la catégorie d'aliments 15.0.

²³¹ **Note 147:** Pour emploi uniquement dans les produits faiblement énergétiques ou les produits sans sucres ajoutés.

Recommandation 2 - Acésulfame-K, SIN 950					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame-K dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	500	mg/kg	Note 147	6
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	500	mg/kg	Note 147	6
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	800	mg/kg	Note 147	6
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	200	mg/kg	Note 147	6
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	350	mg/kg	Note 149 ²³²	6
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1000	mg/kg	Note 149	6
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	1000	mg/kg	Note 149	6
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	350	mg/kg	Note 149	6
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	350	mg/kg	Note 149	6
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	350	mg/kg	Note 149	3
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	350	mg/kg	Note 149	6
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	1000	mg/kg	Note 148 ²³³	3
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	2000	mg/kg	Note 147	6
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	1000	mg/kg	Note 147	3
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	1000	mg/kg	Note 147	6
05.2.1	Confiseries dures	2500	mg/kg	Note 147	6
05.2.2	Confiseries tendres	2000	mg/kg	Note 147	6
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	1000	mg/kg	Note 147	6
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	2000	mg/kg		6
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	500	mg/kg	Note 152 ²³⁴	6
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	1200	mg/kg	Notes 147 & 151 ²³⁵	6
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	200	mg/kg		3
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	200	mg/kg		3
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	350	mg/kg	Note 147	6
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	1000	mg/kg	Note 152	6
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	mg/kg		6
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	mg/kg		3
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	350	mg/kg	Note 147	6
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses		BPF		3
12.4	Moutardes	350	mg/kg		6
12.5	Potages et bouillons	110	mg/kg	Note 149	6
12.6.1	Sauces émulsifiées (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	1000	mg/kg		6
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	500	mg/kg		6
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	1000	mg/kg		6
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	500	mg/kg		6

²³² **Note 149:** Pour emploi uniquement dans les produits faiblement énergétiques.

²³³ **Note 148:** Pour emploi dans les produits sucrés et acidulés uniquement.

²³⁴ **Note 152:** Pour emploi dans les produits à des fins nutritionnelles particulières uniquement.

²³⁵ **Note 151:** Pour emploi dans les céréales du petit-déjeuner avec un contenu en fibres de plus de 15% et contenant au moins 20% de son uniquement.

Recommandation 2 - Acésulfame-K, SIN 950					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame-K dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	1000	mg/kg	Note 147	6
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	450	mg/kg		6
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	450	mg/kg		6
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	500	mg/kg		3
13.6	Compléments alimentaires	350	mg/kg	Note 155 ²³⁶	6
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	600	mg/kg	Note 147	6
14.2.1	Bière et boissons maltées	350	mg/kg	Note 154 ²³⁷	6
14.2.2	Cidre et poiré	350	mg/kg		6
15.0	Amuse-gueules salés	1000	mg/kg		6

Recommandation 3 - Acésulfame-K, SIN 950						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC réclame des informations sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame-K dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	Information demandée
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	500	mg/kg		3	Justification pour l'emploi dans ces catégories alimentaires
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	2000	mg/kg		3	
01.4	Crème (nature) et produits similaires	1000	mg/kg		3	
01.5	Lait et crème en poudre et produits similaires (nature)	3000	mg/kg		3	
01.6.1	Fromage frais	500	mg/kg		3	
01.6.5	Produits similaires au fromage	350	mg/kg		3	
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	1000	mg/kg		3	
04.1.2.1	Fruits surgelés	500	mg/kg		6	
04.1.2.2	Fruits secs	500	mg/kg		6	
04.1.2.7	Fruits confits	500	mg/kg		6	
04.1.2.12	Fruits cuits	500	mg/kg		6	
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	350	mg/kg		6	
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	2500	mg/kg		6	

²³⁶ **Note 155:** Pour emploi dans les produits sous forme liquide ; 500 mg/kg pour l'emploi dans les produits sous forme solide.

²³⁷ **Note 154:** Pour emploi dans la bière faiblement énergétique ou sans alcool uniquement.

Recommandation 3 - Acésulfame-K, SIN 950						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC réclame des informations sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame-K dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	Information demandée
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	350	mg/kg		6	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	1000	mg/kg		3	
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	2500	mg/kg		6	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	500	mg/kg		6	
06.1	Graines céréalières entières, éclatées ou en flocons, incluant le riz	300	mg/kg		3	
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire	1000	mg/kg		3	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	1000	mg/kg		6	
12.2	herbes, épices, assaisonnement et condiments (par ex ; assaisonnement pour nouilles instantanées)	2000	mg/kg		3	
12.3	Vinaigres	2000	mg/kg		3	
14.1.2.2	Jus de légumes	600	mg/kg		6	
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	3000	mg/kg	Note 14 ²³⁸	3	
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	2500	mg/kg	Note 14	3	
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	600	mg/kg		3	
14.2.3	VSIN	500	mg/kg		3	
14.2.4	VSIN (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	500	mg/kg		3	
14.2.5	Hydromel	500	mg/kg		3	
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	350	mg/kg		3	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	500	mg/kg		3	
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	350	mg/kg		3	

SUCRALOSE, SIN 955

108. Le 37^{ème} JECFA (1990) a assigné une DJA de 15 mg/kg pc/d à la sucralose.

Recommandation 1 – Sucralose, SIN 955					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le sucralose dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.1.1	Lait et babeurre (nature)		BPF		6
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation		BPF		6
07.2.1 ²³⁹	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)	750	mg/kg		6

²³⁸

Note 14: Servi à la dilution plus grande de 5 fois.

²³⁹

Les recommandations du Groupe de travail électronique relatives aux dispositions pour le sucralose dans les sous-catégories de 07.2 sont destinées à justifier des changements conséquents dus à l'adoption de la disposition dans la catégorie d'aliments 07.2.

Recommandation 1 – Sucralose, SIN 955					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le sucralose dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
07.2.2 ²³⁹	Autres produits de boulangerie fine (tels que beignets, brioches, scones et muffins, etc.)	800	mg/kg		6
07.2.3 ²³⁹	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	750	mg/kg		6
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	450	mg/kg		6
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	450	mg/kg		6
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	400	mg/kg		3

Recommandation 2 - Sucralose, SIN 955					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le sucralose dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	300	mg/kg	Note 147 ²⁴⁰	6
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	400	mg/kg	Note 147	6
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	400	mg/kg	Note 147	3
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	320	mg/kg	Note 147	6
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	180	mg/kg	Note 148 ²⁴¹	3
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	400	mg/kg	Note 149 ²⁴²	6
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	450	mg/kg	Note 149	3
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	450	mg/kg	Note 149	6
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	450	mg/kg	Note 149	6
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	400	mg/kg	Note 147	6
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	150	mg/kg	Note 148	6
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	400	mg/kg	Note 147	3
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	400	mg/kg	Note 149	6
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	400	mg/kg	Note 149	6
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	700	mg/kg	Note 147	6
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	800	mg/kg	Note 147	6
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	800	mg/kg	Note 147	6
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	1000	mg/kg	Note 147	3
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	3000	mg/kg	Note 149	6
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	400	mg/kg	Notes 147 & 151 ²⁴³	6

240

Note 147: Pour emploi uniquement dans les produits faiblement énergétiques ou les produits sans sucres ajoutés.

241

Note 148: Pour emploi dans les produits sucrés et acidulés uniquement.

242

Note 149: Pour emploi uniquement dans les produits faiblement énergétiques .

Recommandation 2 - Sucralose, SIN 955					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le sucralose dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	400	mg/kg	Note 147	6
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	700	mg/kg	Note 152 ²⁴⁴	6
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	120	mg/kg	Note 148	3
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	120	mg/kg	Note 148	3
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	400	mg/kg	Note 147	3
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses		BPF		3
12.4	Moutardes	140	mg/kg		6
12.5	Potages et bouillons	45	mg/kg	Note 149	6
12.6.1	Sauces émulsifiées (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	450	mg/kg		6
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	450	mg/kg		6
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	450	mg/kg	Note 127 ²⁴⁵	6
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	450	mg/kg		6
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	400	mg/kg		6
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	320	mg/kg		6
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	400	mg/kg		6
13.6	Compléments alimentaires	2400	mg/kg	Note 156 ²⁴⁶	3
14.1.4.1	Boissons gazeuses à base d'eau aromatisée	300	mg/kg	Note 147	6
14.1.4.2	Boissons non gazeuses à base d'eau aromatisée, incluant punchs et boissons similaires	300	mg/kg	Note 147	6
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	300	mg/kg	Notes 127 & 147	3

Recommandation 3 - Sucralose, SIN 955						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC réclame des informations sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le sucralose dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	Information demandée
01.2.1	Laits fermentés (nature)	400	mg/kg		3	Justification pour l'emploi dans ces catégories alimentaires
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	250	mg/kg		6	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)		BPF		6	Propositions pour une LM numérique & justification pour l'emploi dans ces catégories d'aliments
01.3.1	Lait concentré (nature)		BPF		6	
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	580	mg/kg		3	Justification pour l'emploi

²⁴³ **Note 151:** Pour emploi dans les céréales du petit-déjeuner avec une conteneur en fibres de plus de 15% et contenant au moins 20% de son uniquement.

²⁴⁴ **Note 152:** Pour emploi dans des produits à des fins nutritionnelles particulières.

²⁴⁵ **Note 127:** Comme servi au consommateur.

²⁴⁶ **Note 156:** Pour emploi dans des produits de type sirop ou croquable; 800 mg/kg pour les produits sous forme solide; 24 mg/kg dans les produits sous forme liquide.

Recommandation 3 - Sucralose, SIN 955						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>réclame des informations</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le sucralose dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	Information demandée
01.4	Crème (nature) et produits similaires	580	mg/kg		3	dans ces catégories alimentaires
01.5	Lait et crème en poudre et produits similaires (nature)		BPF		6	Propositions pour une LM numérique & justification pour l'emploi dans ces catégories d'aliments
01.6	Fromage et produits similaires		BPF		6	
01.8	Lactosérum et produits à base de lactosérum, à l'exception des fromages de lactosérum		BPF		6	
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses		BPF		6	
04.1.2.1	Fruits surgelés	400	mg/kg		3	Justification pour l'emploi dans ces catégories alimentaires
04.1.2.2	Fruits secs	1500	mg/kg		3	
04.1.2.7	Fruits confits	800	mg/kg		6	
04.1.2.12	Fruits cuits	150	mg/kg		6	
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	150	mg/kg		6	
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	150	mg/kg		6	
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	150	mg/kg		6	
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	1500	mg/kg		6	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	150	mg/kg		6	
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	150	mg/kg		6	
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	1500	mg/kg		6	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	1000	mg/kg		6	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	1000	mg/kg		6	
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	600	mg/kg		6	
06.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, incluant les gâteaux de riz (de type oriental uniquement)	600	mg/kg		6	
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire	750	mg/kg		6	
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3	1500	mg/kg		6	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	1500	mg/kg		6	
12.2.1	Fines herbes et épices	400	mg/kg		3	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	700	mg/kg		6	

Recommandation 3 - Sucralose, SIN 955						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>réclame des informations</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le sucralose dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	Information demandée
12.3	Vinaigres		BPF		3	Propositions pour une LM numérique & justification pour l'emploi
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	1250	mg/kg		6	Justification pour l'emploi dans ces catégories alimentaires
14.1.2.2	Jus de légumes	300	mg/kg		3	
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	1500	mg/kg		3	
14.1.3.2	Nectar de légumes	300	mg/kg		3	
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	1500	mg/kg		3	
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	300	mg/kg		3	
14.2	Boissons alcoolisées, incluant les produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool	700	mg/kg		6	
15.0	Amuse-gueules salés	1000	mg/kg		6	

SACCHARINE (SIN 954)

109. Le 41^{ème} JECFA (1993) a assigné un groupe de DJA de 5 mg/kg pc/d pour la saccharine de calcium, la saccharine de potassium, la saccharine de sodium et la saccharine.

Recommandation 1 – Saccharine, SIN 954					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la saccharine dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.2.2	Laits emprésurés (nature)		BPF		6
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	200	mg/kg		6
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	100	mg/kg		6
05.2.1 ²⁴⁷	Confiseries dures	500	mg/kg		6
05.2.2 ²⁴⁷	Confiseries tendres	500	mg/kg		6
05.2.3 ²⁴⁷	Nougats et pâtes d'amande	500	mg/kg		6
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	4545	mg/kg		6
12.6.1 ²⁴⁸	Sauces émulsifiées (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	500	mg/kg		6
12.6.1 ²⁴⁸	Sauces émulsifiées (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	200	mg/kg		6
12.6.2 ²⁴⁸	Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	160	mg/kg		6
12.6.3 ²⁴⁸	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	300	mg/kg		6
12.6.4 ²⁴⁸	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	160	mg/kg		6
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	200	mg/kg		3
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	300	mg/kg		6
14.2.1	Bière et boissons maltées	80	mg/kg		6

²⁴⁷ Les recommandations du Groupe de travail électronique relatives aux dispositions pour la saccharine dans les sous-catégories de 05.2 sont destinées à justifier des changements conséquents dus à l'adoption de la disposition dans la catégorie d'aliments 05.2.

²⁴⁸ Les recommandations du Groupe de travail électronique relatives aux dispositions pour la saccharine dans les sous-catégories de 12.6 sont destinées à justifier des changements conséquents dus à l'adoption de la disposition dans la catégorie d'aliments 12.6.

Recommandation 2 - Saccharine, SIN 954					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la saccharine dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	80	mg/kg	Note 147²⁴⁹	6
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	100	mg/kg	Note 147	6
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	100	mg/kg	Note 147	6
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	100	mg/kg	Note 147	6
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	160	mg/kg	Note 148²⁵⁰	6
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	200	mg/kg	Note 147	6
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	200	mg/kg	Note 149²⁵¹	6
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	200	mg/kg	Note 149	6
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	200	mg/kg	Note 149	6
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	100	mg/kg	Note 147	6
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	160	mg/kg	Note 148	6
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	160	mg/kg	Note 148	6
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	200	mg/kg	Note 149	6
05.1	Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et succédanés de chocolat	500	mg/kg	Note 147	6
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	500	mg/kg	Note 147	6
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	1200	mg/kg	Note 150²⁵²	6
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	100	mg/kg	Notes 147 & 151²⁵³	6
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	100	mg/kg	Note 147	6
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	170	mg/kg	Note 152²⁵⁴	6
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	160	mg/kg	Note 148	6
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	160	mg/kg	Note 148	6
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-consève, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	160	mg/kg	Note 148	6
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant	160	mg/kg	Note 148	6

249

Note 147: Pour emploi uniquement dans les produits faiblement énergétiques ou les produits sans sucres ajoutés.

250

Note 148: Pour emploi dans les produits sucrés et acidulés uniquement.

251

Note 149: Pour emploi uniquement dans les produits faiblement énergétiques .

252

Note 150: Pour emploi dans les produits sans sucres ajoutés uniquement.

253

Note 151: Pour emploi dans les céréales avec un contenu en fibre de plus de 15% et contenant au moins 20% de son uniquement.

254

Note 152: Pour emploi dans les produits à des fins nutritionnelles particulières.

Recommandation 2 - Saccharine, SIN 954					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la saccharine dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
	les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes				
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	100	mg/kg	Note 147	6
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses		BPF		6
12.4	Moutardes	320	mg/kg		6
12.5	Potages et bouillons	110	mg/kg	Note 147	6
12.6	Sauces et produits similaires	160	mg/kg		6
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	400	mg/kg		6
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	2400	mg/kg		6
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	200	mg/kg		6
13.6	Compléments alimentaires	1200	mg/kg	Note 157²⁵⁵	6
14.1.4.1	Boissons gazeuses à base d'eau aromatisée	500	mg/kg	Note 147	6
14.1.4.2	Boissons non gazeuses à base d'eau aromatisée, incluant punches et boissons similaires	500	mg/kg	Note 147	6
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	500	mg/kg	Notes 127²⁵⁶ & 147	6
14.2.2	Cidre et poiré	80	mg/kg		6
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	80	mg/kg		6

Recommandation 3 - Saccharine, SIN 954						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC réclame des informations sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la saccharine dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	Information requise
01.2.1	Laits fermentés (nature)	200	mg/kg		6	Justification pour l'emploi dans ces catégories alimentaires
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	100	mg/kg		6	
01.6.1	Fromage frais	100	mg/kg		6	
04.1.2.7	Fruits confits	5000	mg/kg		3	Justification pour les LM élevées
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	500	mg/kg		6	Justification pour l'emploi dans ces catégories alimentaires
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	500	mg/kg		6	
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	500	mg/kg		6	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et	500	mg/kg		6	

²⁵⁵ **Note 157:** Pour emploi dans des produits de type sirop ou croquables ; 500 mg/kg pour les produits sous forme solide; 80 mg/kg dans les produits sous forme liquide.

²⁵⁶ **Note 127:** Comme servi au consommateur.

Recommandation 3 - Saccharine, SIN 954						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>réclame des informations</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la saccharine dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	Information requise
	légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10					
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	500	mg/kg		6	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	500	mg/kg		6	
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	15	mg/kg		6	
08.2.1.1	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse)	2000	mg/kg		6	
08.2.2	Viande, volaille et gibier inclus, traitée thermiquement, en pièces entières ou en morceaux	500	mg/kg		6	
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	500	mg/kg		6	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	500	mg/kg		6	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1200	mg/kg		6	
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	160	mg/kg		6	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	300	mg/kg		6	
12.3	Vinaigres	300	mg/kg		6	
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	200	mg/kg		6	
12.9.1.3	Autres produits à base de protéine de soja (incluant la sauce de soja non fermenté)	500	mg/kg		6	
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	300	mg/kg		6	
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	300	mg/kg		6	
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de graines, à l'exception du cacao	200	mg/kg		6	
15.0	Amuse-gueules salés	100	mg/kg		6	
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	200	mg/kg		6	

ALITAME (SIN 956)

110. Le 46^{ème} JECFA (1996) a assigné une DJA de 1 mg/kg pc/d à l'alitame.

Recommandation 1 - Alitame, SIN 956					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'alitame dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	100	mg/kg		6
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	100	mg/kg		6

Recommandation 1 - Alitame, SIN 956					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'alitame dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	100	mg/kg		6
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	100	mg/kg		6
05.0	Confiserie	300	mg/kg		6
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses		BPF		6
12.5	Potages et bouillons	40	mg/kg		6
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	300	mg/kg		6
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	40	mg/kg		6

Recommandation 2 - Alitame, SIN 956						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC réclame des informations sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'alitame dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	Information demandée
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	60	mg/kg		6	Justification pour l'emploi dans ces catégories alimentaires
01.4	Crème (nature) et produits similaires	100	mg/kg		6	
07.0	Produits de boulangerie	200	mg/kg		6	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)		BPF		6	Propositions pour une LM numérique
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	100	mg/kg		6	Justification pour l'emploi dans ces catégories alimentaires

NEOTAME (SIN 961)

111. Le 126^{ème} JECFA (1982) a assigné une DJA de 2 mg/kg pc/d au néotame.

Recommandation 1 – Néotame, SIN 961					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le néotame dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	25	mg/kg		3

Recommandation 2 - Néotame, SIN 961					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le néotame dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	20	mg/kg		3
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	65	mg/kg		3
01.6.5	Produits similaires au fromage	33	mg/kg		3
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	100	mg/kg		3

Recommandation 2 - Néotame, SIN 961					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le néotame dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	10	mg/kg		3
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	100	mg/kg		3
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	100	mg/kg		3
04.1.2.1	Fruits surgelés	100	mg/kg		3
04.1.2.2	Fruits secs	100	mg/kg		3
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	100	mg/kg		3
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	33	mg/kg		3
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	70	mg/kg		3
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	70	mg/kg		3
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	100	mg/kg		3
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	100	mg/kg		3
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	65	mg/kg		3
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	100	mg/kg		3
04.1.2.12	Fruits cuits	65	mg/kg		3
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	33	mg/kg		3
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	33	mg/kg		3
04.2.2.3	Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)	10	mg/kg		3
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	33	mg/kg		3
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	33	mg/kg		3
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	33	mg/kg		3
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	33	mg/kg		3
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	33	mg/kg		3
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	100	mg/kg		3
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	33	mg/kg		3
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	100	mg/kg		3
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	80	mg/kg		3
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	100	mg/kg		3

Recommandation 2 - Néotame, SIN 961					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le néotame dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	1000	mg/kg		3
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	1000	mg/kg		3
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	100	mg/kg		3
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	160	mg/kg		3
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	100	mg/kg		3
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	130	mg/kg		3
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	10	mg/kg		3
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	10	mg/kg		3
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	10	mg/kg		3
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	100	mg/kg		3
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	100	mg/kg		3
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	12	mg/kg		3
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	65	mg/kg		3
12.3	Vinaigres	12	mg/kg		3
12.4	Moutardes	12	mg/kg		3
12.5	Potages et bouillons	20	mg/kg		3
12.6.1	Sauces émulsifiées (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	65	mg/kg		3
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	70	mg/kg		3
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	12	mg/kg		3
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	12	mg/kg		3
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	33	mg/kg		3
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	33	mg/kg		3
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	33	mg/kg		3
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	65	mg/kg		3
13.6	Compléments alimentaires	90	mg/kg		3
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	33	mg/kg		3
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	50	mg/kg		3
14.2.1	Bière et boissons maltées	20	mg/kg		3
14.2.2	Cidre et poiré	20	mg/kg		3
14.2.4	VSIN (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	23	mg/kg		3
14.2.5	Hydromel	23	mg/kg		3
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	33	mg/kg		3

Recommandation 2 - Néotame, SIN 961					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le néotame dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
15.0	Amuse-gueules salés	32	mg/kg	Note 158 ²⁵⁷	3

Recommandation 3 - Néotame, SIN 961						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC réclame des informations sur les dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le néotame dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	Information demandée
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes		BPF		3	Justification pour l'emploi dans ces catégories alimentaires
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)		BPF		3	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)		BPF		3	
01.4.3	Crème épaisse (nature)		BPF		3	
01.4.4	Produits similaires à la crème	33	mg/kg		3	
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)		BPF		3	
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	65	mg/kg		3	
01.6.1	Fromage frais	33	mg/kg		3	
04.1.2.7	Fruits confits	65	mg/kg		3	
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire	70	mg/kg		3	
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	10	mg/kg		3	
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	10	mg/kg		3	
10.2.3	Produits à base d'œufs, séchés et/ou figés à chaud,	33	mg/kg		3	
14.1.2.2	Jus de légumes	65	mg/kg		3	
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	65	mg/kg	Note 127 ²⁵⁸	3	
14.1.3.2	Nectar de légumes	65	mg/kg		3	
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	65	mg/kg	Note 127	3	
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	23	mg/kg		3	

L'ALCOOL POLYVINYLIQUE (SIN 1203)

112. Le 61^{ème} JECFA (2003) a assigné une DJA de 50 mg/kg pc/d à l'alcool polyvinylique.

Recommandation 1 - Alcool polyvinylique, SIN 1203					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'alcool polyvinylique dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
13.6	Compléments alimentaires	20,000	mg/kg		3

Recommandation 2 - Alcool polyvinylique, SIN 1203						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC réclame des informations sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'alcool polyvinylique dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	Information demandée
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	2000	mg/kg		3	Justification pour l'emploi d'un agent d'enrobage dans ces catégories
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	15000	mg/kg		3	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	5000	mg/kg		3	

²⁵⁷ **Note 158:** Basé sur l'agent de sapidité de glaçure, sucré ou la sauce d'enrobage utilisée dans les aliments pour casse-croûte.

²⁵⁸ **Note 127:** Comme servi au consommateur.

Recommandation 2 - Alcool polyvinylique, SIN 1203						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>réclame des informations</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'alcool polyvinylique dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	Information demandée
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	15000	mg/kg		3	alimentaires

CYCLAMATES (SIN 952)

113. Le 26^{ème} JECFA (1982) a assigné un groupe de DJA de 11 mg/kg pc/d au cyclamate de calcium, à l'acide cyclohexyl sulfamique et cyclamate de sodium tous indiqués comme de l'acide cyclamique.

Recommandation 1 – Cyclamates, SIN 952						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les cyclamates dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)		BPF	Note 17 ²⁵⁹	6	
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	250	mg/kg	Note 17	6	
04.1.2.7	Fruits confits	500	mg/kg	Note 17	6	
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	100	mg/kg	Note 17	6	
05.2.1 ²⁶⁰	Confiseries dures	2500	mg/kg	Note 17	6	
05.2.2 ²⁶⁰	Confiseries tendres	500	mg/kg	Note 17	6	
05.2.3 ²⁶⁰	Nougats et pâtes d'amande	500	mg/kg	Note 17	6	
07.2.1 ²⁶¹	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)	1600	mg/kg	Note 17	6	
07.2.2 ²⁶¹	Autres produits de boulangerie fine (tels que beignets, brioches, scones et muffins, etc.)	2000	mg/kg	Note 17	6	
07.2.3 ²⁶¹	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	1600	mg/kg	Note 17	6	

Recommandation 2 - Cyclamates, SIN 952						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les cyclamates dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	250	mg/kg	Notes 17 ²⁶² & 147 ²⁶³	6	
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	250	mg/kg	Notes 17 & 147	6	
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	250	mg/kg	Notes 17 & 147	6	
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	250	mg/kg	Notes 17 & 147	6	
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	1350	mg/kg	Notes 17 & 147	6	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1000	mg/kg	Notes 17 &	6	

²⁵⁹ **Note 17:** En tant qu'acide cyclamique.

²⁶⁰ Les recommandations du Groupe de travail électronique relatives aux dispositions pour les cyclamates dans les sous-catégories de 05.2 sont destinées à justifier des changements conséquents dus à l'adoption de la disposition dans la catégorie d'aliments 05.2.

²⁶¹ Les recommandations du Groupe de travail électronique relatives aux dispositions pour les cyclamates dans les sous-catégories de 07.2 sont destinées à justifier the des changements conséquents dus à l'adoption de la disposition dans la catégorie d'aliments 07.2.

²⁶² **Note 17:** En tant qu'acide cyclamique.

²⁶³ **Note 147:** Pour emploi uniquement dans les produits faiblement énergétiques ou les produits sans sucres ajoutés.

Recommandation 2 - Cyclamates, SIN 952					
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les cyclamates dans la NGAA.					
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape
				149 ²⁶⁴	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	2000	mg/kg	Notes 17 & 149	6
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	250	mg/kg	Notes 17 & 149	6
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	250	mg/kg	Notes 17 & 149	6
05.1	Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et succédanés de chocolat	500	mg/kg	Notes 17 & 147	6
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	500	mg/kg	Notes 17 & 147	6
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	3000	mg/kg	Notes 17 & 149	6
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	250	mg/kg	Notes 17 & 147	6
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	1600	mg/kg	Notes 17 & 152 ²⁶⁵	6
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	250	mg/kg	Notes 17 & 147	6
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses		BPF	Note 17	6
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	400	mg/kg	Note 17	6
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	400	mg/kg	Note 17	6
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	400	mg/kg	Note 17	3
13.6	Compléments alimentaires	400	mg/kg	Notes 17 & 159 ²⁶⁶	6
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	250	mg/kg	Note 17	6

Recommandation 3 - Cyclamates, SIN 952						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC réclame des informations sur les dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les cyclamates dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	Information demandée
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	250	mg/kg	Note 17 ²⁶⁷	6	Justification pour l'emploi dans ces catégories alimentaires
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	500	mg/kg	Note 17	6	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	500	mg/kg	Note 17	6	
12.6.1	Sauces émulsifiées (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	500	mg/kg	Note 17	6	

²⁶⁴ **Note 149:** Pour emploi uniquement dans les produits faiblement énergétiques .

²⁶⁵ **Note 152:** Pour emploi dans les produits à des fins nutritionnelles particulières uniquement.

²⁶⁶ **Note 159:** Pour emploi dans des produits sous forme liquide; 500 mg/kg pour les produits sous forme solide.

²⁶⁷ **Note 17:** En tant qu'acide cyclamique.

Recommandation 3 - Cyclamates, SIN 952						
Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC réclame des informations sur les dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les cyclamates dans la NGAA.						
N° de Cat. Alim.	Catégorie Alimentaire	Max	Limite	Commentaires	Étape	Information demandée
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	500	mg/kg	Note 17	6	
14.1.3.2	Nectar de légumes	400	mg/kg	Note 17	3	
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	400	mg/kg	Notes 17 & 127 ²⁶⁸	3	
14.1.4.1	Boissons gazeuses à base d'eau aromatisée	1500	mg/kg	Notes 17 & 147	6	Justification relative à la limite maximale d'emploi
14.1.4.2	Boissons non gazeuses à base d'eau aromatisée, incluant punches et boissons similaires	1500	mg/kg	Notes 17 & 147	6	

268

Note 127: Comme servi au consommateur.