

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 5b de l'ordre du jour

CX/FA 26/56/8

Février 2026

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquante-sixième session

NORME GÉNÉRALE SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA):

PROPOSITIONS DE NOUVELLES ET/OU DE RÉVISION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES

(RÉPONSES À LA LETTRE CIRCULAIRE (CL) 2025/31-FA)

(Soumise par le Japon, la République de Corée, la Fédération des industries européennes d'ingrédients alimentaires de spécialité (EU SPI), l'Association internationale des fabricants de colorants (IACM), le Conseil international des additifs alimentaires (IFAC), le Conseil international de la stévia (ISC), et les Industries internationales des aliments diététiques spéciaux (ISDI))

JAPON

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:		Le JAPON	
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:			
Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (CXG 36-1989)</i>		Bleu de gardénia	
Numéro SIN		165	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (CXG 36-1989)</i>		Colorant	
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE ⁽¹⁾ : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition concerne: ☒ une nouvelle disposition; ou ☐ la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou ☐ la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (Avancer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant des normes de produits? »).	
Catégorie d'aliments n° ⁽²⁾	Nom de la catégorie d'aliments ⁽²⁾	Niveau d'emploi maximal ⁽³⁾ (mg/kg)	Observations ⁽⁴⁾
1.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	200	Note 601 Note 52 À l'exception du lait au chocolat
1.7	Desserts lacté (par ex. entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	4 000	Note 601

2.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	200	Note 601
2.4	Desserts à base de matières grasses (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7	4 000	Note 601
3.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	400	Note 601
4.1.2.5	Confitures, gelées, marmelades	200	Note 601
4.2.2.2	Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	3 000	Note 601 Note 675 À utiliser uniquement dans le wasabi poudre.
5.2.1	Confiseries dures	200	Note 601
5.2.2	Confiseries tendres	4 000	Note 601
5.2.3	Nougats et pâtes d'amande	4 000	Note 601
5.3	Gomme à mâcher (chewing gum)	4 000	Note 601
5.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	400	Note 601 Nouvelle note: Utiliser dans les sirops à 400 mg/kg, utiliser dans les glaçages à 2000 mg/kg et utiliser dans les enrobages de sucre à 4000 mg/kg seulement.
6.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	2 000	Note 601
7.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex. fourrés aux fruits ou à la crème)	2 000	Note 601
11.4	Autres sucres et sirops (par ex. xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	400	Note 601 Note 258 À l'exception du sirop d'érable.
12.2.2	Assaisonnements et condiments	3 000	Note 601 Nouvelle note: Utiliser dans le wasabi en poudre seulement.
12.6	Sauces et produits similaires	500	Note 601 Nouvelle note: Utiliser dans la pâte de wasabi, la sauce de wasabi, l'assaisonnement au wasabi seulement.
13.6	Suppléments alimentaires	4 000	Note 601
14.1.4	Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées.	200	Note 601

14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao	200	Note 601 Nouvelle note: Utiliser dans les boissons à base de thé vert, y compris le thé matcha seulement.
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200	Note 601
15.1	Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	1 750	Note 601 Nouvelle note: Emploi seulement dans les amuse-gueule bleus/violet/verts pour normaliser et restaurer la perte de couleur pendant le traitement thermique.
			Note 601: Sur la base du polymère bleu

La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante?

(si c'est le cas, indiquer la catégorie d'aliments pertinente)

CXS 243-2003 Laits fermentés (boissons à base de lait fermenté, aromatisé, traité thermiquement ou non) 01.1.4

CXS 332R-2018 Dough (Norme régionale) (aromatisé, traité thermiquement ou non) 01.1.4

CXS 243-2003 Laits fermentés (aromatisés traités thermiquement ou non) 01.7

CXS 296-2009 Confitures, gelées, marmelades 04.1.2.5

CXS 38-1981 Champignons comestibles et produits dérivés (comprend les gruaux lyophilisés de champignons et les champignons en poudre) 04.2.2.2

CXS 39-1981 Champignons comestibles séchés 04.2.2.2

CXS 321-2015 Produits à base de ginseng (ginseng séché, ginseng étuvé séché, extrait de ginseng en poudre, extrait de ginseng étuvé en poudre) 04.2.2.2

CXS 323R-2017 Produits à base d'algue porphyra (produits à base d'algue porphyra séchée et produits à base d'algue porphyra assaisonnée séchée) (norme régionale) 04.2.2.2

CXS 336R-2020 Produits du kava à l'usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau (norme régionale): Produits à base de kava 04.2.2.2

CXS 341R-2020 Zaatar (mélange d'épices) (norme régionale) 04.2.2.2

CXS 309R-2011 Halva avec tahiné (norme régionale) 05.2.2

CXS 306-2023 Sauce « chili », au piment 12.6.2

CXS 302-2011 Sauce de poisson 12.6.4

La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits?

(si c'est le cas indiquer les normes de produits pertinentes)

Nous sollicitons respectueusement l'inclusion du bleu de gardénia dans la liste des additifs autorisés dans les aliments conformes à la norme CXS 296-2009 et proposons que son emploi soit autorisé dans les produits des catégories d'aliments 1.1.4 et 1.7 relevant de la norme CXS 243-2003.

ÉVALUATION PAR LE JECFA:

Évaluation par le JECFA

Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographie des

Le JECFA, à sa centième réunion (Évaluation de l'innocuité de certains additifs alimentaires) du 10 au 19 juin 2025 a établi une DJA de 0–7 mg/kg pc par jour pour le bleu de gardénia (génipine), exprimée sur la base du polymère bleu de gardénia.

spécifications).	<i>La monographie des spécifications est actuellement en cours d'élaboration.</i>
JUSTIFICATION:	
Justification de l'emploi et besoin technologique <i>Informations d'appui fondées sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale sur les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>	L'emploi de cet additif alimentaire présente l'avantage technologique d'améliorer l'apparence visuelle du produit et d'assurer l'homogénéité de la couleur. Il exerce une fonction technologique reconnue en tant qu'additif colorant dans la classification Codex. Cet additif a été évalué pour son innocuité par le JECFA, et la proposition présente inclut explicitement les emplois additionnels dans les catégories d'aliments 4.2.2.2, 11.4, 12.2.2, 12.6, 14.1.5 et 15.1, alors qu'au-delà des classifications examinées dans l'évaluation de l'exposition alimentaire par le JECFA, ils n'y ont peut-être pas été clairement reflétés. L'emploi dans ces catégories d'aliments additionnelles est limité à des applications spécifiques et est contrôlé au niveau minimal nécessaire conformément aux BPF. Par conséquent, il est probable que l'ingestion supplémentaire attribuable à ces emplois supplémentaires proposés soit très limitée par rapport à la DJA, et l'exposition alimentaire combinée reste bien inférieure à la DJA. Par ailleurs, dans certaines applications pour lesquelles l'apparence bleue est nécessaire ou s'il y a une demande d'alternative à d'autres formulations de couleur bleue, cet additif peut répondre aux besoins de cette formulation sans compromettre la qualité du produit. De plus, les colorants sont autorisés dans les catégories proposées plus haut. Par conséquent, l'emploi de cet additif répond aux critères énoncés dans la section 3.2 du préambule de la NGAA.
Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (le cas échéant)	Additif du tableau 3: ☐ Oui ☒ Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire) Série 1058 des rapports techniques de l'OMS L'évaluation de l'exposition alimentaire au bleu de gardenia (génipine) est proposée pour un emploi dans 20 catégories d'aliments de la NGAA avec des limites maximales au niveau des BPF, y compris dans les boissons alcoolisées; les boissons énergétiques et pour les sportifs; l'eau aromatisée; les boissons à base de fruits; les boissons gazeuses; les boissons en poudre; les confitures, gelées et marmelades; la gomme à mâcher (chewing gum); les thés prêts pour la consommation; les enrobages de sucre; les glaçages; les sirops pour la glace pilée; la glace de consommation et les desserts congelés; les confiseries dures et tendres; les laits aromatisés; le yaourt; les céréales transformées; les génoises; et les compléments alimentaires (comprimés à croquer). Le Comité a révisé les estimations de l'exposition alimentaire au bleu de gardenia (génipine) soumises par le commanditaire qui étaient fondées sur les niveaux d'emploi maximaux ajustés aux BPF combinés aux données de consommation alimentaire du Brésil, du Japon, du Royaume-Uni et des États-Unis d'Amérique, ainsi que les estimations fondées sur la base des données complète de l'EFSA et des données de consommation alimentaire de CIFOCCOss. Le Comité a par ailleurs calculé les estimations de l'exposition alimentaire élevée à partir de l'exposition alimentaire moyenne pour le Japon. Les estimations de l'exposition alimentaire moyenne et élevée pour le Japon à partir de l'exposition alimentaire moyenne pour le Japon. Les estimations de l'exposition alimentaire moyenne et élevée atteignaient 9,0 mg/kg pc par jour et 13,8 mg/kg pc par jour pour les enfants, et jusqu'à 3,7 mg/kg pc par jour et 10,4 mg/kg pc par jour pour les adultes, respectivement. Sur la base de l'exposition alimentaire la plus élevée au bleu de gardenia

	(génépine) de 13,8 mg/kg pc par jour, et compte tenu de la teneur maximale en polymère bleu de gardénia allant jusqu'à 36% dans les spécifications, le Comité a calculé l'exposition alimentaire exprimée sur la base du polymère bleu de gardénia jusqu'à 5,0 mg/kg pc par jour pour les enfants. Sur la base des spécifications pour le géniposide dans l'article dans le commerce à 80 mg/kg, le Comité a calculé l'exposition alimentaire élevée théorique au géniposide de 1 µg/kg pc par jour. Le Comité a conclu que l'estimation prudente de l'exposition élevée de 5,0 mg/kg pc par jour pour les enfants devrait être examinée lors de l'évaluation de l'innocuité du polymère bleu de gardénia.
Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur	L'emploi de l'additif colorant a pour seul but de restaurer ou améliorer l'apparence visuelle de l'aliment et ne confère aucun avantage nutritionnel, fonctionnel ou à visée sanitaire. Il ne suggère pas que le produit est de qualité supérieure ou possède des caractéristiques au-delà des fins prévues. Par conséquent, l'emploi de l'additif colorant ne trompe pas les consommateurs.

République de Corée

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:		La République de Corée	
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:			
Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (CXG 36-1989)</i>		Glycosides de stéviol	
Numéro SIN		960a, 960b, 960c, 960d	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (CXG 36-1989)</i>		Édulcorant	
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE ⁽¹⁾: <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition concerne: ☐ une nouvelle disposition; or ☒ la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou ☐ la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (Avancer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant des normes de produits? »).	
Catégorie d'aliments n° ⁽²⁾	Nom de la catégorie d'aliments ⁽²⁾	Niveau d'emploi maximal ⁽³⁾	Observations ⁽⁴⁾
13.6	Compléments alimentaires	2 500 mg/kg	Note 26, 203 & 477 Supprimer la « note 203 (Utilisation dans les suppléments en comprimés uniquement) » dans la disposition relative aux glycosides de stéviol dans la catégorie d'aliments 13.6.
La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante? <i>(si c'est le cas, indiquer la catégorie d'aliments pertinente)</i> Non			
La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits?			

(si c'est le cas indiquer les normes de produits pertinentes) Non	
ÉVALUATION PAR LE JECFA:	
Évaluation par le JECFA <i>Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographie des spécifications).</i>	1. Date de l'évaluation: 2019 (87 ^e session du JECFA) 2. DJA: 0-4 mg/kg pc (exprimé en stéviol) 3. Rapport: TRS 1020-JECFA87/10 4. Spécifications: Recueil combiné des spécifications des additifs alimentaires de la FAO
JUSTIFICATION:	
Justification de l'emploi et besoin technologique <i>Informations d'appui fondées sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale sur les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>	Sur la base de la section 3.2 du préambule de la Norme générale sur les additifs alimentaires, le besoin technologique principal lié à l'emploi des glycosides de stéviol (SIN 960a, 960b, 960c, 960d) dans la catégorie d'aliments 13.6 (Compléments alimentaires) est 3.2(c) « améliorer les propriétés organoleptiques des aliments ». L'emploi approprié d'édulcorants est nécessaire pour masquer l'amertume inhérente et autres goûts indésirables caractéristiques de la plupart des nutriments et des ingrédients fonctionnels utilisés dans les compléments alimentaires. Par ailleurs, les édulcorants comme l'aspartame, le néotame, et la saccharine sont déjà autorisés pour un emploi dans la catégorie d'aliments 13.6 (Compléments alimentaires) en dosages variés, non limités aux formes à croquer.
Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire <i>(le cas échéant)</i>	Additif du tableau 3: ☒ Oui ☐ Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)
Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur	L'emploi des glycosides de stéviol serait indiqué sur l'étiquette des produits.

Fédération européenne des ingrédients alimentaires de spécialité (EU Specialty Food Ingredients)

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:	EU Specialty Food Ingredients
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:	
Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (CXG 36-1989)</i>	Extrait de romarin
Numéro SIN	SIN 392
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (CXG 36-1989)</i>	Antioxydant

EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE ⁽¹⁾: <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition concerne: X une nouvelle disposition; ou ☐ la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou ☐ la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (Avancer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant des normes de produits? »).	
Catégorie d'aliments n° ⁽²⁾	Nom de la catégorie d'aliments ⁽²⁾	Niveau d'emploi maximal ⁽³⁾	Observations ⁽⁴⁾
1.5.1	Lait et crème en poudre (nature); lait en poudre en distributeurs	200 mg/kg	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique Niveau d'emploi sur la base de la teneur en graisse (voir la note de bas de page 15 dans la NGAA) CXS 207-1999 (Norme pour les laits en poudre et la crème en poudre), dans laquelle les antioxydants sont autorisés. • Acide ascorbique (BPF) • Esters d'ascorbyle (500 mg/kg) • BHA (100 mg/kg) • BHT (200 mg/kg) • Gallate de propyle (200 mg/kg) Exclut les produits conformes à la norme CXS 290-1995 (Norme pour la caséine alimentaire et produits dérivés); les antioxydants ne sont pas autorisés
	Lait déshydraté pour la fabrication des glaces de consommation	30 mg/kg	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique
2.1.2	Matières grasses et huiles végétales	50 mg/kg	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique Niveau d'emploi sur la base de la teneur en graisse (voir la note de bas de page 15 dans la NGAA) Pour l'ensemble de la catégorie 2.1.2 L'extrait de romarin (SIN 392) est conforme aux conditions énoncées dans la norme CXS 210-1999 (Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique), d'autres antioxydants sont autorisés. • Esters d'ascorbyle (500 mg/kg) • BHA (200 mg/kg) • BHT (200 mg/kg) • Acide citrique (BPF) • Esters d'acide citrique et d'acide gras de glycérol (100 mg/kg)

			• Citrates d'isopropyle (200 mg/kg) • Lécithine (BPF) • Gallate de propyle (200 mg/kg) • TBHQ (200 mg/kg) • Tocophérols (300 mg/kg) Aucune demande pour l'extrait de romarin (SIN 392) en tant qu'additif alimentaire dans les huiles vierges ou pressées à froid.
	Graisses et huiles pour la fabrication professionnelle des denrées traitées thermiquement	50 mg/kg	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique Niveau d'emploi sur la base de la teneur en graisse (voir la note de bas de page 15 dans la NGAA)
	Huiles végétales (à l'exception des huiles vierges et de l'huile d'olive) et graisse où la teneur en acides gras polyinsaturés est supérieure à 15% du p/p du total des acides gras, pour un emploi dans les produits alimentaires non traités thermiquement	30 mg/kg	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique Niveau d'emploi sur la base de la teneur en graisse (voir la note de bas de page 15 dans la NGAA)
	Huile de friture et graisse de friture, à l'exception de l'huile d'olive et l'huile de pignons d'olive	50 mg/kg	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique Niveau d'emploi sur la base de la teneur en graisse (voir la note de bas de page 15 dans la NGAA)
	Huiles d'algue	50 mg/kg	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique Niveau d'emploi sur la base de la teneur en graisse (voir la note de bas de page 15 dans la NGAA) Bien que cette catégorie d'aliments ait été incluse dans l'évaluation du JECFA, les travaux en cours du CCFO pour établir une norme pour les huiles d'oméga-3 microbiennes (CX/FO/26/29/6) sont pris en note et nécessitent d'être dûment pris en considération.
2.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	50 mg/kg	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique Niveau d'emploi sur la base de la teneur en graisse (voir la note de bas de page 15 dans la NGAA). Pas de norme Codex
2.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables; graisses tartinables contenant une teneur en graisse inférieure à 80%	100 mg/kg	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique Niveau d'emploi sur la base de la teneur en graisse (voir la note de bas de page 15 dans la NGAA)

			L'extrait de romarin (SIN 392) est conforme aux conditions énoncées dans la norme CXS 256-2007 (Norme pour les graisses tartinables et les mélanges tartinables), la norme CXS 253-2006 (Norme pour les matières grasses laitières à tartiner) et dans lesquelles les antioxydants sont autorisés. • Esters d'ascorbyle (500 mg/kg) • BHA (200 mg/kg) • BHT (200 mg/kg) • Citrates d'isopropyle (100 mg/kg) • Sorbates (2,000 mg/kg) • Tocophérols (500 mg/kg) • TBHQ (200 mg/kg)
4.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	200 mg/kg	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique Exclut les produits conformes à MCXS 323R-2017 (Produits d'algue porphyra), les antioxydants ne sont pas autorisés.
	Seulement les substituts d'œufs de poisson à base d'algues; produits à base de pommes de terre déshydratées	200 mg/kg	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique
4.2.2.5	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	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique Niveau d'emploi sur la base de la teneur en graisse (voir la note de bas de page 15 dans la NGAA). Exclut les produits conformes à la norme Codex 57-1981 (Concentrés de tomates traités), les antioxydants ne sont pas autorisés
5.3	Pâte à mâcher (chewing gum)	200 mg/kg	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique Pas de norme Codex
5.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées; sauces seulement	100 mg/kg	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique Niveau d'emploi sur la base de la teneur en graisse (voir la note de bas de page 15 dans la NGAA). Pas de norme Codex
6.4	Garniture de pâtes alimentaires farcies sèches	250 mg/kg	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique Niveau d'emploi sur la base de la teneur en graisse (voir la note de bas de page 15 dans la NGAA). Pas de norme Codex
7.1.2	Crackers, à l'exclusion des crackers sucrés	200 mg/kg	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique Niveau d'emploi sur la base de la teneur en graisse (voir la note de bas de page 15 dans la

			NGAA). Pas de norme Codex
7.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés), et préparations	200 mg/kg	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique Niveau d'emploi sur la base de la teneur en graisse (voir la note de bas de page 15 dans la NGAA). Pas de norme Codex
8.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée	150 mg/kg	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique Niveau d'emploi sur la base de la teneur en graisse (voir la note de bas de page 15 dans la NGAA). 15 mg/kg si la teneur en graisse n'est pas supérieure à 10% Pas de norme Codex
8.2.1	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux, non traitée thermiquement; viande déshydratée; viande transformée non traitée thermiquement	150 mg/kg	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique Niveau d'emploi sur la base de la teneur en graisse (voir la note de bas de page 15 dans la NGAA). 15 mg/kg si la teneur en graisse n'est pas supérieure à 10% Pas de norme Codex
8.2.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux, traitée thermiquement; viande déshydratée	150 mg/kg	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique Niveau d'emploi sur la base de la teneur en graisse (voir la note de bas de page 15 dans la NGAA). 15 mg/kg si la teneur en graisse n'est pas supérieure à 10% Exclut les produits conformes à la norme Codex 96-1981 (Jambon cuit) et la norme Codex 97-1981 (Épaule de porc cuite); car elles n'autorisent pas les antioxydants.
8.3.1	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fine ou hachée, non traitée thermiquement		En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique Pas de norme Codex
	Saucisses séchées	100 mg/kg	
	Viande déshydratée	150 mg/kg	
8.3.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fine ou hachée, traitée thermiquement		En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique Exclut les produits conformes à la norme Codex 88-1981 (Corned beef), la norme Codex 89-1981 (Luncheon Meat), et la norme Codex 98-1981 (« Chopped meat » cuite) car elles n'autorisent pas les antioxydants.
	Saucisses séchées	100 mg/kg	
	Viande déshydratée	150 mg/kg	
9.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et	150 mg/kg	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique

	échinodermes		Niveau d'emploi sur la base de la teneur en graisse (voir la note de bas de page 15 dans la NGAA). 15 mg/kg si la teneur en graisse n'est pas supérieure à 10% Pas de norme Codex
9.3	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	150 mg/kg	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique Niveau d'emploi sur la base de la teneur en graisse (voir la note de bas de page 15 dans la NGAA). 15 mg/kg si la teneur en graisse n'est pas supérieure à 10% Pas de norme Codex
9.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	150 mg/kg	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique Niveau d'emploi sur la base de la teneur en graisse (voir la note de bas de page 15 dans la NGAA). 15 mg/kg si la teneur en graisse n'est pas supérieure à 10% Exclut tous les produits en conserve conformes aux normes Codex 137-1991,70-1981,90-1981,119-1981 car les antioxydants ne sont pas inclus.
10.2	Produits à base d'œufs	200 mg/kg	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique Pas de norme
12.2.2	Assaisonnements et condiments	200 mg/kg	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique Niveau d'emploi sur la base de la teneur en graisse (voir la note de bas de page 15 dans la NGAA). Pas de norme Codex
12.4	Moutardes	100 mg/kg	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique Niveau d'emploi sur la base de la teneur en graisse (voir la note de bas de page 15 dans la NGAA). Pas de norme Codex
12.5	Potages et bouillons Consommé/Bouillon	50 mg/kg	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique Exclut les produits conformes à la norme CXS 117-1981 (Norme pour les bouillons et les consommés); les antioxydants ne sont pas autorisés.
12.6	Sauces et produits similaires	100 mg/kg	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique Niveau d'emploi sur la base de la teneur en graisse (voir la note de bas de page 15 dans la

			NGAA). Pas de norme Codex
13.6	Compléments alimentaires	400 mg/kg	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique Pas de norme Codex
15.1	Amuse-gueule – à base de pomme de terre, de céréales, de farine, ou d'amidon	50 mg/kg	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique Niveau d'emploi sur la base de la teneur en graisse (voir la note de bas de page 15 dans la NGAA). Pas de norme Codex
15.2	Fruits à coque transformés, y compris les fruits à coque enrobés et les mélanges	200 mg/kg	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique Niveau d'emploi sur la base de la teneur en graisse (voir la note de bas de page 15 dans la NGAA). Pas de norme Codex
15.3	Amuse-gueule à base de poisson	50 mg/kg	En tant que somme du carnosol et de l'acide carnosique Niveau d'emploi sur la base de la teneur en graisse (voir la note de bas de page 15 dans la NGAA). Pas de norme Codex

La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante? **OUI**

La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? **NON**

ÉVALUATION PAR LE JECFA:

Évaluation par le JECFA

Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou «non spécifiée»); monographie des spécifications).

[L'évaluation chimique et technique \(CTA\) de l'extrait de romarin à la 82^e réunion du JECFA](#) (2016) a porté sur l'innocuité, l'ingestion alimentaire, les méthodologies de production et les spécifications en relation avec l'extrait de romarin (SIN 392). Le Comité a retenu une DJA temporaire de 0–0,3 mg/kg pc par jour (exprimée en acide carnosique et en carnosol) dans l'attente de la soumission d'études répliquées sur la toxicité développementale de l'extrait de romarin sur les bébés rongeurs.

[L'évaluation de certains additifs alimentaires dans le rapport de la 87^e réunion du JECFA/FAO/OMS](#) a inclus l'évaluation de l'exposition alimentaire à l'extrait de romarin (page 83). Le Comité a évalué les estimations de l'exposition alimentaire fournies par l'Australie et la Nouvelle-Zélande et l'Europe sur la base de données de l'exposition typique. Les expositions alimentaires estimées sur la base de niveaux d'emploi typiques ont été inférieures à la moitié de celles estimées par le Comité à la quatre-vingt-deuxième réunion, qui étaient fondées sur les niveaux maximaux autorisés, aux limites supérieures des fourchettes d'exposition aux centiles moyen ainsi qu'élevé. [À sa 100^e réunion \(2025\)](#), le JECFA a évalué de nouvelles données de toxicité développementale, et a retiré la DJA temporaire et établi une nouvelle DJA de 0–0,6 mg/kg pc par

	jour (exprimée en acide carnosique et carnosol). Le Comité a conclu que les estimations de l'exposition alimentaire liée aux sources alimentaires ne présentaient pas de risques en matière de santé. Les monographies toxicologiques qui résument les données appuyant la DJA seront publiées dans les monographies N° 35 de JECFA FAO.
JUSTIFICATION:	
Justification de l'emploi et besoin technologique <i>Informations d'appui fondées sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale sur les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>	Les extraits de romarin (E 392) sont dérivés de <i>Rosmarinus officinalis</i> L. et ont la capacité de prévenir l'oxydation, prolonger la durée de conservation, protéger la valeur nutritionnelle et agir en tant qu'alternative naturelle aux antioxydants synthétiques. L'activité oxydante est principalement contribué par 2 composants, l'acide carnosique (CA) et le carnosol (CN).
Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire <i>(le cas échéant)</i>	Additif du tableau 3: X Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire) Se reporter au rapport du JECFA (2025)
Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur	L'extrait de romarin ne trompe pas les consommateurs quand il est utilisé en tant qu'antioxydant puisque les organismes de réglementation dans les régions telles que l'Union européenne (E392) et l'Australie Nouvelle-Zélande ont approuvé son emploi en tant qu'additif alimentaire suite aux évaluations de l'innocuité et qu'il exige un étiquetage.

Association internationale des fabricants de colorants (IACM)

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:		L'association internationale des fabricants de colorants	
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:			
Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (CXG 36-1989)</i>		Extraits de rocou, base de bixine	
Numéro SIN		160b(i)	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (CXG 36-1989)</i>		Colorant	
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE ⁽¹⁾: <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition concerne: ☐ une nouvelle disposition; ou ☒ la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou ☐ la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (Avancer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant des normes de produits? »).	
Catégorie d'aliments n° ⁽²⁾	Nom de la catégorie d'aliments ⁽²⁾	Niveau d'emploi maximal ⁽³⁾	Observations ⁽⁴⁾

15.1	Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines, tubercules, légumes secs et légumineuses)	20 mg/kg avec les notes 603 et 8	Proposition de révision de l'énoncé de la note 603 pour atténuer la confusion dans le commerce international. Énoncé proposé: « Pour un emploi à 100 mg/kg dans les crackers aromatisés crackers aromatisés salés – à base de pomme de terre, de céréales, de farine ou d'amidon – (par ex., barbecue, fromage, piquants/épices) et tortillas/nachos-chips seulement. » A noter, les crackers non aromatisés relèvent de la catégorie d'aliments 7.1.2. La note 603 s'applique aux crackers aromatisés salés et aux amuse-gueule qui relèvent de la catégorie d'aliments 15.1.
------	---	----------------------------------	--

La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante?

(si c'est le cas, indiquer la catégorie d'aliments pertinente) **Non**

La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits?

(si c'est le cas indiquer les normes de produits pertinentes) **S/O**

ÉVALUATION PAR LE JECFA:

Évaluation par le JECFA

Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographie des spécifications).

Une DJA pour la bixine de 0 – 12 mg/kg pc a été établie au 67^e JECFA (2006)

JUSTIFICATION:

Justification de l'emploi et besoin technologique

Informations d'appui fondées sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale sur les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).

Exerce la fonction technologique de colorant

Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire

(le cas échéant)

Additif du tableau 3:

☐ Oui

☒ **Non** (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)

Le JECFA a mené une évaluation de l'ingestion approfondie en 2006. Pour les extraits de rocou, base de bixine, l'ingestion journalière moyenne estimée, toutes sources de boisson et d'aliments confondues, atteint 0,2% de la DJA.

Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur

Produit l'effet technique de colorant, pour répondre aux attentes des consommateurs dans les produits à base d'amuse-gueule aromatisés.

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:

L'association internationale des fabricants de colorants

IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:

Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (CXG 36-1989)</i>		Extraits de rocou, base de norbixine	
Numéro SIN		160b(ii)	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (CXG 36-1989)</i>		Colorant	
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE ⁽¹⁾: <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition concerne: ☐ une nouvelle disposition; ou ☒ la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou ☐ la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (Avancer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant des normes de produits? »).	
Catégorie d'aliments n° ⁽²⁾	Nom de la catégorie d'aliments ⁽²⁾	Niveau d'emploi maximal ⁽³⁾	Observations ⁽⁴⁾
15.1	Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines, tubercules, légumes secs et légumineuses)	20 mg/kg avec les notes 603 et 185	Proposition de révision de l'énoncé de la note 603 pour atténuer la confusion dans le commerce international. Énoncé proposé: « Pour un emploi à 100 mg/kg dans les crackers aromatisés crackers aromatisés salés – à base de pomme de terre, de céréales, de farine ou d'amidon – (par ex., barbecue, fromage, piquants/épices) et tortillas/nachos-chips seulement. » A noter, les crackers non aromatisés relèvent de la catégorie d'aliments 7.1.2. La note 603 s'applique aux crackers aromatisés salés et aux amuse-gueule qui relèvent de la catégorie d'aliments 15.1.
La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante? (si c'est le cas, indiquer la catégorie d'aliments pertinente) Non			
La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? (si c'est le cas indiquer les normes de produits pertinentes) S/O			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:			
Évaluation par le JECFA <i>Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographie des spécifications).</i>		Une DJA pour la norbixine de 0 – 0,6 mg/kg pc a été établie au 67 ^e JECFA (2006)	
JUSTIFICATION:			
Justification de l'emploi et besoin technologique		Exerce la fonction technologique de colorant	

<i>Informations d'appui fondées sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale sur les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>	
Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (le cas échéant)	Additif du tableau 3: ☐ Oui ☒ Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire) Le JECFA a mené une évaluation de l'ingestion approfondie en 2006. Pour les extraits de rocou, base de norbixine, l'ingestion journalière moyenne estimée, toutes sources de boisson et d'aliments confondues, n'atteint que 4% de la DJA.
Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur	<i>Produit l'effet technique de colorant, pour répondre aux attentes des consommateurs dans les produits à base d'amuse-gueule aromatisés.</i>

Conseil international des additifs alimentaires (IFAC)

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:		Le conseil international des additifs alimentaires (IFAC), 529 14th Street NW, Suite 1280, Washington, DC 20045, USA	
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:			
Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (CXG 36-1989)</i>		Nisine A	
Numéro SIN		234	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (CXG 36-1989)</i>		Conservateur	
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (¹): <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition concerne: ☐ une nouvelle disposition; ou ☒ la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou ☐ la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (Avancer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant des normes de produits? »).	
Catégorie d'aliments n° (²)	Nom de la catégorie d'aliments (²)	Niveau d'emploi maximal (³)	Observations (⁴)
12.6.1	Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par ex. mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon)	5 mg/kg	Révision d'une disposition existante. Nous proposons d'actualiser la note 538 pour permettre de la souplesse concernant les différents niveaux de teneur en huile dans les formulations des sauces. Note 538 A utiliser uniquement pour les produits à faible teneur en huile ou réfrigérés.

			Note 538 Y compris mais sans s'y limiter les produits à faible teneur en huile ou réfrigérés
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par ex. ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	5 mg/kg	Révision d'une disposition existante. Nous proposons d'actualiser la note 538 pour permettre de la souplesse concernant les différents niveaux de teneur en huile dans les formulations des sauces. Note 538 A utiliser uniquement pour les produits à faible teneur en huile ou réfrigérés. Note 538 Y compris mais sans s'y limiter les produits à faible teneur en huile ou réfrigérés.
8.2.2	Viande, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux, traitée thermiquement	25 mg/kg	Révision d'une disposition existante. Nous proposons d'actualiser la note 330 pour qu'elle devienne plus claire. Note 330 À l'exception d'un emploi dans les produits en conserve Note 330 A l'exception des produits en conserve
La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante? (si c'est le cas, indiquer la catégorie d'aliments pertinente)			
La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? (si c'est le cas indiquer les normes de produits pertinentes)			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:			
Évaluation par le JECFA Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographie des spécifications).		Date de l'évaluation: 2024 DJA: 0-2 mg/kg pc Observations: Sur la base des données disponibles, le JECFA a conclu qu'il n'y a aucun risque d'induction de la résistance antimicrobienne, et que le risque que la nisine produise un effet perturbateur sur le tractus gastrointestinal humain est faible. Les nouvelles informations toxicologiques disponibles pour cette évaluation n'ont pas fourni de raison pour laquelle la DJA pour la nisine devrait être révisée. Le JECFA a réaffirmé la DJA de 0– 2 mg/kg pc pour la nisine établie par la réunion précédente du JECFA lors de sa soixante-dix-septième réunion, mais a noté que les études toxicologiques critiques avaient été menées sur la nisine A; le JECFA a par conséquent conclu que la DJA ne s'applique qu'à la nisine A. Réunion: 99 Code des spécifications: R Rapport: TRS 1056-JECFA 99/35 Monographies toxicologiques: FAS 90-JECFA 99/107 Années précédentes: 2013, 1968	

JUSTIFICATION:	
Justification de l'emploi et besoin technologique <i>Informations d'appui fondées sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale sur les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>	En relation avec les catégories d'aliments 12.6.1 et 12.6.2 et la note 538, il y a confusion concernant la signification réelle de « faible teneur en huile ». Certaines sauces peuvent contenir de 20 à 30% d'huile dans la formulation. A ce niveau d'huile, l'activité de l'eau serait élevée (>0,85) et par conséquent exigerait l'emploi d'un conservateur, comme la nisine, pour assurer l'innocuité de l'aliment (référence au taux d'activité de l'eau en lien ici). La note 538 telle qu'énoncée actuellement prête à confusion s'agissant de comprendre si elle s'applique à certains produits. Bien que la nisine à elle seule soit efficace, elle peut présenter des limites dans les produits à teneur élevée en huile suite à l'interaction de la nisine avec les globules gras. Cependant, des solutions existent pour augmenter l'efficacité de la nisine à la fois dans les sauces émulsifiées et non émulsifiées, avec ou sans réfrigération à différents teneurs en huile en appliquant des stratégies comme la combinaison avec d'autres conservateurs pour créer un effet synergique; et/ou des technologies d'encapsulation, par exemple, pour encapsuler la nisine, améliorant ainsi son efficacité globale. Par ailleurs, les pays comme l'Australie et le Japon autorisent la nisine dans les sauces et les assaisonnements sans aucune note spéciale. En relation avec les catégories d'aliments 8.2.2 et la note 330, les notes du type « A l'exception de l'emploi dans ... » contiennent généralement une information supplémentaire sur le niveau d'emploi tel que « A l'exception de l'emploi dans xyz à 50 mg/kg. » L'emploi de la note 330 « A l'exception de l'emploi dans les produits en conserve » dans ce cas n'a pas de sens et crée la confusion. La confusion survient quand le terme « à l'exception de l'emploi dans » est utilisé, car il pourrait être interprété comme signifiant que la nisine peut être utilisée dans les produits en conserve contenant une limite différente, plutôt qu'une exclusion. Même si cela n'a pas été clairement saisi dans le rapport du CCFA47, il a été considéré qu'une discussion avait eu lieu à la réunion indiquant que la nisine ne serait pas nécessaire dans les produits en conserve. De ce fait, une note plus claire aurait été « A l'exclusion des produits en conserve », ce qui est la raison pour laquelle nous demandons cette révision.
Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire <i>(le cas échéant)</i>	Additif du tableau 3: ☐ Oui ☐ Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)
Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur	

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:	Le conseil international des additifs alimentaires (IFAC), 529 14th Street NW, Suite 1280, Washington, DC 20045, USA
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:	
Nom de l'additif	Bicarbonate de diméthyle (DMDC)

<i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (CXG 36-1989)</i>			
Numéro SIN		242	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (CXG 36-1989)</i>		Conservateur	
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE ⁽¹⁾: <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition concerne: X une nouvelle disposition ; ou ☐ la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou ☐ la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (Avancer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant des normes de produits? »).	
Catégorie d'aliments n° ⁽²⁾	Nom de la catégorie d'aliments ⁽²⁾	Niveau d'emploi maximal ⁽³⁾	Observations ⁽⁴⁾
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	250 mg/kg	
La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante? (si c'est le cas, indiquer la catégorie d'aliments pertinente)			
La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? (si c'est le cas indiquer les normes de produits pertinentes)			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:			
Évaluation par le JECFA <i>Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographie des spécifications).</i>		Date de l'évaluation: 1990 DJA: Non spécifiée Observations: Acceptable pour un emploi en tant qu'agent de stérilisation froide dans les boissons quand il est utilisé conformément aux bonnes pratiques de fabrication jusqu'à la concentration maximale de 250 mg/l. Réunion: 37 Code des spécifications: N Rapport: TRS 806-JECFA 37/23 Monographie toxicologique: FAS 28-JECFA 37/231 Spécification: COMPENDIUM ADDENDUM 12/FNP 52 Add. 12/67 (METALS LIMITS) (2004). R; FAO JECFA Monographs 1 vol.1/473 Années précédentes: 1990, COMPENDIUM/515. N	

JUSTIFICATION:	
Justification de l'emploi et besoin technologique <i>Informations d'appui fondées sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale sur les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>	Le DMDC est utilisé en tant qu'agent de contrôle microbien et/ou auxiliaire technologique dans les boissons non alcoolisées et le vin sans alcool conformément à la législation locale. Le DMDC est ajouté à l'emballage de la Boisson (tel qu'une Bouteille ou canette) avant le processus de remplissage. Le mode d'action est la pénétration des cellules des micro-organismes et l'inactivation de certains enzymes clés nécessaires à la fonction cellulaire. L'excès de DMDC s'hydrolyse en présence d'eau pour former des petites quantités de méthanol et de dioxyde de carbone, qui sont des composants courants des boissons. Le DMDC protège les boissons au cours de l'étape délicate de la transformation pendant le remplissage et, de ce fait, prolonge la durée de conservation des boissons sans conférer de saveur ou de couleur au produit. L'emploi du DMDC est sans risque pour la consommation humaine conformément aux emplois proposés. Des études de contestation ont été menées pour évaluer l'efficacité antimicrobienne du DMDC par rapport à certaines espèces de levure utilisées intentionnellement dans les installations de fabrication des boissons ainsi qu'à des organismes nocifs indésirables dans les applications de boissons proposées au niveau d'emploi maximal prévu (voir le lien pour les données sur l'efficacité). Dans le cadre des études, le DMDC a été efficace à prévenir la croissance microbienne dans les matrices des boissons alcoolisées. Données sur l'efficacité du bicarbonate de diméthyle dans la catégorie d'aliments 14.2.7 Boissons alcoolisées aromatisées
Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire <i>(le cas échéant)</i>	Additif du tableau 3: ☐ Oui ☒ Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire) Estimations de l'exposition actuelles fondées sur l'enquête américaine NHANES sur la nutrition et la santé et sur la base de données complète sur la consommation alimentaire de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA)
Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur	Le DMDC est utilisé en tant qu'agent de stérilisation froide pendant le remplissage. L'excès de DMDC est hydrolysé en dioxyde de carbone et en méthanol. Par conséquent, il n'y a pas de DMDC présent dans le produit final et plusieurs pays ont décidé de considérer le DMDC comme auxiliaire technologique. Si un pays exige d'inscrire le DMDC dans la liste des ingrédients, ceci est possible sur la base de son statut d'additif alimentaire, mais le consommateur pourrait être induit en erreur car le DMDC n'est pas présent dans le produit final et ne fournit plus de propriétés de conservation.

Conseil international de la stévia (ISC)

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:	Le conseil international de la stévia
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:	
Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (CXG 36-</i>	Glycosides de stéviol

1989)			
Numéro SIN		960	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (CXG 36-1989)</i>		Édulcorants	
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE ⁽¹⁾: <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition concerne: ☐ une nouvelle disposition ; ou ☐ la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou ☐ la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (Avancer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant des normes de produits? »).	
Catégorie d'aliments n° ⁽²⁾	Nom de la catégorie d'aliments ⁽²⁾	Niveau d'emploi maximal ⁽³⁾	Observations ⁽⁴⁾
1.3.2.	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	2000 mg/kg	Niveau d'emploi maximal de 2000 mg/kg dans le succédané même: en supposant utiliser jusqu'à 20% de succédané dans les boissons à base de thé/café, le niveau maximal atteint est de 400 mg/kg dans la boisson finale à consommer.
1.4.4.	Produits similaires à la crème nature	2000 mg/kg	Niveau d'emploi maximal de 2000 mg/kg dans le succédané même: en supposant utiliser jusqu'à 20% de succédané dans les boissons à base de thé/café, le niveau maximal atteint est de 400 mg/kg dans la boisson finale à consommer.
La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante? Non.			
La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? Non.			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:			
Évaluation par le JECFA <i>Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographie des spécifications).</i>		Dernière évaluation du JECFA: 2023, 96 ^e réunion DJA: 0-4 mg/kg pc Monographie 31 (2023)	
JUSTIFICATION:			
Justification de l'emploi et besoin technologique <i>Informations d'appui fondées sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale sur les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>		Les glycosides de stéviol confèrent un goût sucré sans ajouter de calories ou de sucres fermentescibles au produit. Leur emploi dans les succédanés de lait ou crème et produits similaires à la crème permettrait de formuler des produits à teneur réduite en sucre ou sans sucre, satisfaisant ainsi la demande des consommateurs pour des options plus saines.	

Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire <i>(le cas échéant)</i>	Additif du tableau 3: ☐ Oui ☐ Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire) Les niveaux d'emploi proposés dans ces catégories d'aliments n'entraîneront vraisemblablement pas de dépassement de la DJA pour les glycosides de stéviol mentionnés plus haut.
Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur	La fonction des glycosides de stéviol en tant qu'édulcorants est clairement signalée dans l'étiquetage du produit, assurant la transparence à l'égard des consommateurs.

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:		Le conseil international de la stévia	
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:			
Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (CXG 36-1989)</i>		Glycosides de stéviol	
Numéro SIN		960	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (CXG 36-1989)</i>		Édulcorants	
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE ⁽¹⁾: <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition concerne: ☐ une nouvelle disposition; ou ☐ la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou ☐ la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (Avancer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant des normes de produits? »).	
Catégorie d'aliments n° ⁽²⁾	Nom de la catégorie d'aliments ⁽²⁾	Niveau d'emploi maximal ⁽³⁾	Observations ⁽⁴⁾
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	200 mg/kg (aucun changement)	Demande de suppression de la note XS243.
01.7	Desserts lactés	330 mg/kg (aucun changement)	Demande de suppression de la note XS243.
La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante? Oui. Les catégories d'aliments 01.1.4 et 01.7 correspondent aux produits couverts par la norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003). <i>(si c'est le cas, indiquer la catégorie d'aliments pertinente)</i>			
La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? Non. Cependant, la norme 243-2003 devrait être mise à jour (au travers du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP)) pour inscrire explicitement les glycosides de stéviol parmi les édulcorants acceptables dans les versions aromatisées des « laits fermentés et boissons à base de laits fermentés » et des « laits fermentés traités thermiquement après fermentation et boissons à base de lait fermenté traité thermiquement après fermentation ». Les glycosides de stéviol n'avaient pas été ajoutés à la liste des édulcorants dans la norme probablement parce que le CCMMP n'était pas opérationnel quand les glycosides de stéviol ont été introduits dans la NGAA.			

(si c'est le cas indiquer les normes de produits pertinentes)	
ÉVALUATION PAR LE JECFA:	
Évaluation par le JECFA <i>Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographie des spécifications).</i>	Dernière évaluation du JECFA: 2023, 96 ^e réunion DJA: 0-4 mg/kg pc Monographie 31 (2023)
JUSTIFICATION:	
Justification de l'emploi et besoin technologique <i>Informations d'appui fondées sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale sur les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>	Les glycosides de stéviol confèrent un goût sucré sans ajout dans les produits laitiers fermentés à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté et exerce la même fonction technologique que les autres édulcorants déjà autorisés dans la norme CXS 243-2003. La suppression de la note XS243 restaure la cohérence entre la GSFA et la norme CXS243 pour les laits fermentés aromatisés.
Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire <i>(le cas échéant)</i>	Additif du tableau 3: ☒ Oui Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire) La proposition de supprimer la note XS243 dans ces catégories d'aliments n'entraîne pas de nouvelle exposition car les niveaux d'emploi maximaux demeurent inchangés. Les glycosides de stéviol ont été utilisés dans les catégories d'aliments 01.1.4 (Boissons à base de lait liquide) et 01.7 (Desserts lactés) avant l'introduction de la note XS243. La note a été ajoutée en 2017 dans 01.1.4, et dans 01.7 en 2024. Par conséquent, leur emploi dans ces catégories précède les deux additions de note en 2017 et en 2024 et ne constitue pas un nouvel emploi ou n'entraîne pas d'exposition supplémentaire au-delà de l'emploi établi de longue date.
Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur	L'emploi des glycosides de stéviol dans les laits fermentés aromatisés ne trompe pas les consommateurs puisqu'il s'alignerait sur l'emploi autorisé des édulcorants dans les produits aromatisés conformes à la norme CXS 243-2003 de façon générale. La fonction des glycosides de stéviol est clairement indiquée dans l'étiquetage du produit, assurant la transparence à l'égard des consommateurs.

Industries internationales des aliments diététiques spéciaux (ISDI)

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:	Les industries internationales des aliments diététiques spéciaux (ISDI)
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:	
Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (CXG 36-1989)</i>	Palmitate d'ascorbyle (SIN 304)
Numéro SIN	SIN 304

Catégorie fonctionnelle <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (CXG 36-1989)</i>		Antioxydant	
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE ⁽¹⁾: <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition concerne: ☐ une nouvelle disposition; ou ☒ la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou ☐ la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (Avancer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant des normes de produits? »)	
Catégorie d'aliments n° ⁽²⁾	Nom de la catégorie d'aliments ⁽²⁾	Niveau d'emploi maximal ⁽³⁾	Observations ⁽⁴⁾
13.1.1	Préparations pour nourrissons	100 mg/kg	381-Tel que consommé.
13.1.2	Préparations de suite	100 mg/kg	551-Le niveau d'emploi maximal est exprimé en mg d'additif/L du produit.
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	100 mg/kg	187-Palmitate d'ascorbyle (SIN 304) seulement.
La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante? Oui. La catégorie d'aliments associée aux normes de produits CXS 72-1981 & CXS 156-1987.			
La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? Oui, la proposition aurait pour effet la nécessité de mettre à jour la norme de produits.			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:			
Évaluation par le JECFA Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographie des spécifications).		A la 100 ^e réunion du JECFA en 2025, sur la base des nouvelles données présentées au Comité, la DJA précédente pour le palmitate d'ascorbyle et le stéarate d'ascorbyle a été retirée, et le Comité a établi une DJA de groupe « non spécifiée ». Une DJA « non spécifiée » est attribuée aux additifs pour lesquels le Comité a déterminé qu'ils ne constituent pas un danger pour la santé lié à son emploi dans les aliments, et par conséquent, une DJA numérique est jugée non nécessaire. Le Comité n'a pas non plus identifié de risque pour la santé des nourrissons de moins de 12 semaines s'il est utilisé à des concentrations atteignant jusqu'à 100 mg/L dans les aliments pour les nourrissons et les enfants en bas âge (catégories d'aliments 13.1.1, 13.1.2, et 13.1.3).	
JUSTIFICATION:			
Justification de l'emploi et besoin technologique <i>Informations d'appui fondées sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale sur les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>		Fonction technologique: Antioxydant Un additif alimentaire qui prolonge la durée de conservation des aliments en protégeant contre la détérioration causée par l'oxydation L'oxydation représente une préoccupation importante dans les produits comme les préparations pour nourrissons, les préparations de suite et les préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers, toutes contenant des matrices complexes de nutriments essentiels.	

	Quand les graisses s'oxydent, les nutriments peuvent se dégrader, qui peuvent ensuite entraîner des déficiences nutritionnelles. L'oxydation produit également des odeurs et des saveurs indésirables qui pourraient diminuer l'ingestion et accroître davantage le déficit nutritionnel. Augmenter le niveau d'emploi autorisé pour le palmitate d'ascorbyle est technologiquement nécessaire parce que les formulations modernes contiennent de plus en plus de quantités élevées de composants nutritifs qui sont particulièrement sensibles à l'oxydation, comme les acides gras mono et polyinsaturés. Ces facteurs contribuent au risque d'oxydation pendant la transformation, le séchage par atomisation, et pendant la durée de conservation, y compris après que le produit ait été ouvert par le consommateur. Augmenter les niveaux d'emploi autorisé pour le palmitate d'ascorbyle améliorera la protection antioxydante, entraînant une meilleure rétention nutritive et une stabilité organoleptique pendant la fabrication et le stockage. La capacité antioxydante du palmitate d'ascorbyle est fondée sur l'activité de sa fraction d'acide ascorbique, alors que la fraction de l'acide palmitique est présente pour rendre le composé global hydrophobe. L'action antioxydante du palmitate d'ascorbyle se produit au travers de l'inactivation des radicaux libres, la régénération des antioxydants primaires au travers de la donation d'hydrogène, la chélation des métaux, et l'élimination d'oxygène.
Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (le cas échéant)	Additif du tableau 3: ☒ Oui ☐ Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)
Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur	L'emploi ne trompe pas le consommateur car l'additif figurera avec sa catégorie fonctionnelle dans la liste des ingrédients (selon CXS 1-1985).

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:	Les industries internationales des aliments diététiques spéciaux (ISDI)
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:	
Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CXG 36-1989</i>	Esters d'ascorbyle - Palmitate d'ascorbyle - Stéarate d'ascorbyle
Numéro SIN	SIN 304 SIN 305
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CXG 36-1989</i>	Antioxydant
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE ⁽¹⁾: <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>	La proposition concerne: ☐ une nouvelle disposition; ou ☒ la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou

		☐ la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (Avancer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant des normes de produits? »).	
Catégorie d'aliments n° ⁽²⁾	Nom de la catégorie d'aliments ⁽²⁾	Niveau d'emploi maximal ⁽³⁾	Observations ⁽⁴⁾
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	80mg/kg	10, XS250 & XS252
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	500mg/kg	10, 545 & XS290
01.5.2	Produits similaires	80mg/kg	10
01.6.1	Fromages non affinés	500mg/kg	10, XS221, XS273
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	500mg/kg	10, 112, XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278, XS283
01.7	Desserts lactés (par ex. entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	500mg/kg	2, 10 & XS243
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	500mg/kg	10
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	500mg/kg	10
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	80mg/kg	10
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	200mg/kg	10 & 15
04.1.2.2	Fruits secs	80mg/kg	10
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	500mg/kg	2 & 10
04.2.2.2	Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	80mg/kg	10 & 613
05.0	Confiserie	500mg/kg	10, 15, 375, XS86, XS105, XS141 & XS309R
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	200mg/kg	10
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	500mg/kg	10 & 211
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex. gâteaux de riz, puddings au tapioca)	500mg/kg	2 & 10

07.0	Produits de boulangerie	1000mg/kg	10 & 15
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	5000mg/kg	10
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex. flans)	500mg/kg	2 & 10
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	500mg/kg	10, XS326, XS327, XS328
12.4	Moutardes	500mg/kg	10
12.5	Potages et bouillons	200mg/kg	10
12.6.1	Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par ex. mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon)	500mg/kg	10 & 15
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par ex. ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	500mg/kg	10 & XS306
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	200mg/kg	10
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	200mg/kg	10 & XS302
12.7	Salades (par ex. salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	200mg/kg	10
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	10mg/kg	187 & 560
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	500mg/kg	10
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	500mg/kg	10
13.6	Compléments alimentaires	500mg/kg	10
14.1.4	Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	1000mg/kg	10 & 15
15.1	Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	200mg/kg	10
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	200mg/kg	10

La nouvelle entrée dans le tableau 3 pour SIN 304 Palmitate d'ascorbyle devrait être: SIN n°: 304 Additif: Palmitate d'ascorbyle Catégorie fonctionnelle: Antioxydant Année d'adoption: 2025 Allocation spécifique dans les normes de produits suivantes: CS 207-1999 (L-, acide ascorbique (SIN 300), palmitate d'ascorbyle (SIN 304), stéarate d'ascorbyle (SIN 305) et ascorbate de sodium (SIN 301), en tant qu'antioxydants seulement, seuls ou en combinaison à 500 mg/kg, exprimés en tant qu'acide ascorbique) CS 87-1981 (dans le chocolat blanc à 200 mg/kg calculé sur la base de la teneur en matières grasses) CG 95-2022 La nouvelle entrée dans le tableau 3 pour SIN 305 Stéarate d'ascorbyle devrait être: SIN n°: 305 Additif: Stéarate d'ascorbyle Catégorie fonctionnelle: Antioxydant Année d'adoption: 2025 Allocation spécifique dans les normes de produits suivantes: CS 207-1999 (L-, acide ascorbique (SIN 300), palmitate d'ascorbyle (SIN 304), stéarate d'ascorbyle (SIN 305) et ascorbate de sodium (SIN 301), en tant qu'antioxydants seulement, seuls ou en combinaison à 500 mg/kg, exprimés en tant qu'acide ascorbique) CS 251-2006 CS 253-2006 CS 249-2006	
La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante? Certaines normes risquent d'être impactées par ce changement.	
La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? Oui, la proposition aurait pour effet la nécessité de mettre à jour la norme de produits.	
ÉVALUATION PAR LE JECFA:	
Évaluation par le JECFA <i>Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographie des spécifications).</i>	A la 100^e réunion du JECFA en 2025, sur la base des nouvelles données présentées au Comité, la DJA précédente pour le palmitate d'ascorbyle et le stéarate d'ascorbyle a été retirée, et le Comité a établi une DJA de groupe « non spécifiée ». Une DJA « non spécifiée » est attribuée aux additifs pour lesquels le Comité a déterminé qu'ils ne constituent pas un danger pour la santé lié à leur emploi dans les aliments, et de ce fait, une DJA numérique est jugée non nécessaire.
JUSTIFICATION:	

Justification de l'emploi et besoin technologique <i>Informations d'appui fondées sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale sur les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>	Le palmitate d'ascorbyle et le stéarate d'ascorbyle sont des esters lipophiles de l'acide ascorbique et peuvent être utilisés en tant qu'antioxydants dans un certain nombre d'applications alimentaires différentes. L'acide ascorbique (vitamine C) est également un antioxydant; cependant, l'acide ascorbique est hydrosoluble et par conséquent d'un emploi limité en tant qu'antioxydant dans les graisses, les huiles et les aliments ayant une teneur en lipides élevée. Le palmitate d'ascorbyle et le stéarate d'ascorbyle fournissent une alternative liposoluble aux propriétés antioxydantes similaires pouvant être utilisée dans diverses applications alimentaires.
Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (le cas échéant)	Additif du tableau 3: ☒ Oui ☐ Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)
Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur	L'emploi ne trompe pas le consommateur car l'additif figurera avec sa catégorie fonctionnelle dans la liste des ingrédients (selon CXS 1-1985)

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:		Les industries internationales des aliments diététiques spéciaux (ISDI)	
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:			
Nom de l'additif Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989		Gomme de caroube	
Numéro SIN		SIN 410	
Catégorie fonctionnelle Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CXG 36-1989		Émulsifiant Gélifiant Stabilisant Épaississant	
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE ⁽¹⁾ : Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.		La proposition concerne: ☐ une nouvelle disposition; ou ☒ la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou ☐ la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (Avancer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant des normes de produits? »). .	
Catégorie d'aliments n° ⁽²⁾	Nom de la catégorie d'aliments ⁽²⁾	Niveau d'emploi maximal ⁽³⁾	Observations ⁽⁴⁾
13.1.1	Préparations pour nourrissons	6 000 mg/kg	381- Tel que consommé 551- Le niveau d'emploi maximal est exprimé en mg d'additif/L de l'aliment.
13.1.2	Préparations de suite	6 000 mg/kg	

13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	6 000 mg/kg	
La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante? Oui. Les catégories alimentaires sont apparentées aux normes de produits - CXS 72-1981 & CXS 156-1987.			
La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? Oui, la proposition aurait pour effet la nécessité de mettre à jour la norme de produits.			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:			
Évaluation par le JECFA Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographie des spécifications).		À la 100 ^e réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (10-19 juin 2025) ^[1] , le JECFA a conclu que l'emploi de la gomme de caroube en concentrations allant jusqu'à 6000 mg/L (tel que consommé) par des nourrissons dans les produits de préparations pour nourrissons ne présente pas de risque pour ces consommateurs. [1] Évaluation de certains additifs alimentaires: Centième rapport du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires	
JUSTIFICATION:			
Justification de l'emploi et besoin technologique <i>Informations d'appui fondées sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale sur les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>		Fonction technologique: épaississant Les épaississants sont des additifs alimentaires utilisés pour augmenter la viscosité des produits alimentaires. Avantages de l'emploi de cet additif Conformément au rapport du JECFA sur les additifs dans les aliments pour bébés en 1971, l'emploi d'additifs alimentaires dans les préparations pour nourrissons est justifié pour maintenir la consistance et la texture, assurant ainsi un emploi sans risque et acceptable. Le rapport reconnaît par ailleurs les épaississants comme fonction technologique justifiée dans les produits à base de préparations pour nourrissons. Les épaississants comme la gomme de caroube sont essentiels pour assurer que les préparations pour nourrissons et les préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers restent homogènes et stables, depuis l'emballage jusqu'à la consommation, de sorte que le produit offre les niveaux appropriés de tous les nutriments. La gomme de caroube présente plusieurs avantages: elle peut former des solutions adéquatement visqueuses, rhéofluidifiantes et sa performance est largement non affectée par le pH, les sels ou la température. La farine de graines de caroube peut également former des gels en combinaison avec d'autres hydrocolloïdes. Ces propriétés la rendent particulièrement adaptée pour l'emploi dans les préparations pour nourrissons et les applications associées aux préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers.	
Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (le cas échéant)		Additif du tableau 3: ☐ Oui ☒ Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)	
Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur		L'emploi ne trompe pas le consommateur car l'additif figurera avec sa catégorie fonctionnelle dans la liste des ingrédients.	