

CODEx ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Items 2, 3a, 4b and 5a

FA56/CRD40
Original Language Only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEx COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES

Fifty-sixth Session

COMMENTS FROM SENEGAL

Agenda item 2: Matters referred by the Codex Alimentarius Commission and other subsidiary bodies

Point 2 à l'ordre du jour : Questions soumises par la Commission du Codex Alimentarius et d'autres organes subsidiaires (CX/FA 26/56/2)

Questions émanant de la 48^{ième} session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC48) et de la 89^{ième} session du Comité Exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (CCEXEC89)

48IEME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Contexte : A sa 48e session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté plusieurs dispositions relatives aux additifs alimentaires

Normes et textes apparentés adoptés par la Commission

Point (i) : les spécifications relatives à l'identité et à la pureté des additifs alimentaires inclus dans la *Liste des spécifications du Codex applicables aux additifs alimentaires* (CXA 6-2025).

Tableau 1 – liste des spécifications du codex applicables aux additifs alimentaires : 06 additifs alimentaires :

- Endo-1,4- β -xylanase from *Bacillus subtilis* expressed in *Bacillus subtilis* No SIN
- Endo-1,4- β -xylanase from *Rasamsonia emersonii* expressed in *Aspergillus niger* No SIN
- Glucosidase from *Aspergillus niger* expressed in *Trichoderma reesei* exhibiting α -glucosidase and transglucosidase activity No SIN
- Natamycin (pimaricin) SIN 235
- Nisin A No SIN
- Esters polyglycériques d'acides gras SIN 475

Tableau 2 - liste des spécifications du codex applicables aux aromatisants :10 aromatisants

- Thioacétate de S-méthyle
- Butanethioate de 3-méthyle
- 4,5-Dihydro-3(2H)-thiophénone
- 2-Méthyltétrahydrothiophène-3-one
- 1-Butanethiol
- o-Toluène thiol
- bis (Méthylthio)méthane
- Acétate de 3-mercaptohexyle
- Butyrate de 3-mercaptohexyle
- 3-Mercapto-2-pentanone

Point (ii) la révision des Noms de catégories et système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989).

Points 3 & 4 (iii & iv) les dispositions relatives aux additifs alimentaires pertinentes dans la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (NGAA, CXS 192-1995) et les révisions apportées aux dispositions adoptées.

Révisions/amendements suivants apportés dans la NGAA concernant:

- l'alignement de:
 - cinq normes du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (CCASIA),
 - trois normes du Comité de coordination pour le Proche-Orient (CCNE),
 - huit normes du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH),
 - une norme du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO), et
 - une norme du Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses (CCCPL).
 - La révision de la référence aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA pour la catégorie d'aliments 12.2.1 « Fines herbes et épices (ÉPICES SEULEMENT) ».
- Les additifs du tableau 3 ne sont pas autorisés dans les produits conformes à cette norme (concerne les épices).
- Le remplacement des notes incorrectes (48 et 168) associées à l'emploi de l'advantame (SIN 969) dans la catégorie d'aliments 01.4.4 (Produits similaires à la crème) par les notes correctes (68 et 478).

Point (v): les sections sur les additifs alimentaires révisées de trois normes du CCASIA, trois normes du CCNE, huit normes du CCSCH, et la Norme pour le riz (CXS 198-1995).

Point (vi): les dispositions relatives aux additifs alimentaires révisées dans les normes pour les concombres marinés (cornichons) (CXS 115-1981), les fruits à noyaux en conserve (CXS 242-2003); et les confitures, gelées et marmelades (CXS 296-2009).

Point (vii): l'amendement à la Norme pour le sel de qualité alimentaire (CXS 150-1985).

Approbation, révocation, et Interruption des travaux

La CAC48 a approuvé des propositions de dispositions relatives aux additifs alimentaires nouvelles dans la NGAA et la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA; aussi elle a révoqué et a interrompu certains projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA

Position : Le Sénégal prend acte des adoptions de la CAC48 (nouvelles dispositions de spécifications, révisions et amendements, approbation, révocation et interruption)

Justification : Les dispositions ont été prises sur la base des propositions étudiées et consensuelles des comités seuls ou en collaboration en tenant compte de la science (notamment des avis du JECFA)

QUESTIONS ÉMANANT D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES ET AUTRES

44^{ième} session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS)

Question 1: Méthode de 2dopteest2tion du chlorure de sodium dans le sel de qualité alimentaire

Contexte: À sa 55e session (2025), le CCFA a demandé au CCMAS d'inclure la méthode de 2dopteest2tion du chlorure de sodium décrite dans la Norme pour le sel de qualité alimentaire (CXS 150-1985) dans les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999).

Le CCMAS, est convenu:

- de transférer la méthode de 2dopteest2tion du chlorure de sodium dans le sel de qualité alimentaire tel que décrite dans CXS 150-1985 avec des modifications rédactionnelles dans CXS 234-1999 (Partie A) et de transférer le plan d'échantillonnage correspondant dans CXS 234-1999 (Partie B)
- de faire une mise à jour de l'hyperlien dans la note de bas de page référant la méthode relative à l'iode dans le sel de qualité alimentaire dans CXS 234-1999.

Position : Le Sénégal prend acte des nouvelles dispositions prises par le CCMAS

Justification : Toutes les modifications apportées dans CXS 234-1999 ont été adoptées par la Commission, à sa 48e session.

Question 2: Critères de performance numérique (NPC) pour les nitrate et nitrite dans certaines matrices alimentaires

Contexte : Lors de sa 51e session, le CCFA est convenu d'adopter une approche de gestion du risque qui établirait à la fois les niveaux ajoutés et résiduels pour les nitrates et les nitrites dans la NGAA.

Lors de sa 52e session (2021), le CCFA a demandé au CCMAS:

- d'établir des NPC pour les méthodes d'analyses des ions nitrate et nitrite dans une variété de matrices alimentaires, en particulier les produits laitiers (fromage), la viande et les produits de la mer;
- de fournir des informations sur les méthodes d'analyses disponibles qui répondent aux critères établis;
- de préciser si les méthodes permettent de déterminer à la fois les ions nitrate et nitrite séparément ou seulement en combinaison.

Le CCMAS, à sa 44e session est convenu de transmettre les NPC pour les nitrates et nitrites dans les catégories et sous catégories d'aliments suivantes, pour examen par le CCFA (dans deux tableaux):

Tableau 1: NPC pour les LM adoptées

- Cat 01.6.2 « fromage affiné »
- Cat 08.2.2 « Viande, volaille et gibier inclus traitée thermiquement, en pièces entières ou en morceaux »
- Cat 08.3 « Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée»

Tableau 2: NPC pour les niveaux de résidus proposés les plus faibles:

- Cat 01.6 fromage et produits similaires
- Cat 08.0 Viande et produits carnés, volaille et gibier compris (Même résidu proposé dans plusieurs catégories d'aliments, y compris 08.2.1.1 Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée), non traités thermiquement, en morceaux ou en tranches)
- Cat 09.3.3 Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs poisson

Position: Le Sénégal propose la revue des NPC en l'occurrence les LOQ relatifs à la détermination de la teneur en nitrites dans les produits de la FC 08 spécifiquement les FC 08.2.2 et 08.3

Justification : La méthode AOAC Method 973.31(citée) établit une gamme étalon allant 0,2 à 0,8mg/kg alors que le LOQ mentionnée par le CCMAS est de 16mg/kg, à noter :

- Il dépasse de loin les concentrations de la gamme étalon alors qu'il doit être plus faible que la faible concentration de la gamme étalon
- Il constitue le 1/5 de la LM (80mg/kg)

QUESTIONS ÉMANANT DU SECRÉTARIAT DU CODEX

Corrections de la note 667 associée à l'emploi de la tartrazine (SIN 102) dans FC 06.8.1

Contexte : Le CCFA, à sa 55e session (2024) a soumis à la CAC48, pour adoption la note 667 (enregistrée en tant que note APP1S dans REP25/FA), associée à la tartrazine (SIN 102) dans FC 06.8.1. La Commission, à sa 48e session a adopté la note comme suit: « *À l'exception de l'emploi dans les boissons à base de soja aromatisées/composites et les boissons à base de soja conformes à la norme régionale pour les produits à base de soja non fermentés (Asie) (CXS 322R-2015) à 300 mg/kg, en tant que bixine* ».

Il est pris acte du fait que la note ne devrait pas contenir la mention « en tant que bixine » et que celle-ci devrait être supprimée.

Par conséquent, le CCFA, à sa 56e session devrait apporter les corrections nécessaires en supprimant « en tant que bixine » de la note 667.

Position: Le Sénégal prend note de cette correction.

Justification : La suppression de la mention « en tant que bixine » est cohérente.

La bixine étant un colorant qui fait partie de la liste des additifs alimentaires sous le numéro SIN160b « extraits de rocou, sur base de bixine » (pour rappel, les graines de roucou comportent environ 5 % de pigment, ce pigment est composé à 70-80 % de bixine).

Agenda item 3a: Matters of interest arising from FAO/WHO and from the 100th meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)

Point 3a : Questions d'intérêt découlant de la 100^e réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) (CX/FA 26/56/3)

Contexte :

La 50e session du CCFA50 a approuvé les critères suivants pour l'inclusion automatique d'une disposition relative aux additifs alimentaires du tableau 3 dans la procédure par étapes à l'étape 2 :

- la dose journalière admissible (DJA) « non spécifiée » du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et les spécifications JECFA complètes; et
- le nom, le numéro et la catégorie fonctionnelle dans le système international de numérotation des additifs alimentaires (SIN)

Sur la base des évaluations menées à la 100e réunion du JECFA, quatre additifs alimentaires ont été identifiés comme répondant aux critères décrits dans le paragraphe précédent, pour examen dans le cadre de la procédure pour inclusion automatique dans le tableau 3 de la NGAA.

- Palmitate d'ascorbyle (SIN 304) et
- stéarate d'ascorbyle (SIN 305)
- Glycolipides (SIN 246)
- Gomme gellane clarifiée à faible teneur en acyle (SIN 418(ii))

Le CCFA56 est invité à examiner les spécifications nouvelles et révisées et les actions recommandées par la 100e réunion de la JECFA concernant ces substances.

Position : le Sénégal marque son accord sur les différentes recommandations du JECFA suite à l'évaluation de ces additifs alimentaires.

Justification : Les recommandations sont basées sur des évaluations scientifiques menées par le JECFA.

Agenda 4b: Alignment of the food additive provisions of commodity standards: Report of the Electronic Working Group on Alignment

Point 4b : Alignement des dispositions des normes de produits portant sur les additifs alimentaires – Rapport du EXG sur l'alignement (CX/FA 26/56/6)

Contexte :

À 55e session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) est convenu d'établir un groupe de travail électronique (GTE), présidé par le Canada et co-présidé par le Japon et les États-Unis d'Amérique (REP25/FA paragraphe 74), et travaillant en anglais uniquement, pour :

Question 1 (point a des termes de référence)

Aligner les normes régionales du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA): la *Norme régionale sur les préparations cuites à base de manioc fermenté* (Afrique) (CXS 334R-2020), la *Norme régionale sur les feuilles fraîches de Gnetum spp.*(Afrique) (CXS 335R-2020), la *Norme régionale sur la viande séchée* (Afrique) (CXS 350R-2022);

Question 1.1 : la Norme régionale sur les préparations cuites à base de manioc fermenté CXS 334R-2020

Le CCAFRICA est invité à confirmer les catégories d'aliments de la NGAA appropriées correspondant aux préparations cuites à base de manioc fermenté relevant de CXS 334R-2020.

Position : Le Sénégal soutient les propositions d'alignement à la sous-catégorie d'aliments 04.2.2.8 de la NGAA (Légumes cuits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines)

Justification : La sous-catégorie 04.2.2.8 est plus appropriée pour les préparations cuites à base de manioc fermenté

Question 2 : concernant les normes du CCCPC (point d des termes de référence)

Aligner la norme de produits du Comité du Codex sur les produits cacaotés et le chocolat (CCCPC):

Question 2.1 la Norme pour le beurre de cacao (CXS 86-1981)

Contexte

Suite aux travaux du EWG :

- il sera proposé au PWG sur la NGAA, soit d'inclure le beurre de cacao dans une catégorie d'aliments contenant des matériaux bruts utilisés dans la production des produits à base de chocolat/cacao (à savoir, la catégorie d'aliments 05.1.1., en modifiant le descripteur pour inclure la définition du beurre de cacao) ou de créer une nouvelle sous-catégorie d'aliments indépendante pour le beurre de cacao dans la catégorie d'aliments 05.1 (par ex., 05.1.6); et de réviser en conséquence la catégorie d'aliments 05.1.3 et l'annexe C de la NGAA;
- il sera proposé de consulter le CCFO pour déterminer s'il serait approprié que ledit comité supervise les produits conformes à CXS 86-1981, malgré le fait qu'il s'agit d'une graisse d'origine végétale utilisée à des fins spécifiques et non en tant qu'ingrédient général des graisses; et
- l'alignement de CXS 86-1981 et les révisions appropriées de la NGAA seront reportées à la 57e session du CCFA ou plus tard, en attente de l'accord du CCFA sur la correspondance avec la catégorie d'aliments correcte.

Position : Le Sénégal soutient la proposition du Président d'inclure le beurre de cacao dans la catégorie d'aliments 05.1.1., en modifiant le descripteur pour inclure la définition du beurre de cacao). Il encourage la proposition de consulter le CCFO pour la supervision des produits conformes à CXS 86-1981

Justification : Ces dispositions semblent les plus appropriées pour assurer une cohérence entre la norme CXS 86-1981 et la NGAA.

Question 2.2 : Utilisation de la note 127 dans les catégories d'aliments générales (14.1.2, 14.1.3 et 14.1.4) des sous-catégories pour les concentrés (14.1.2.3, 14.1.2.4, 14.1.3.3, 14.1.3.4 et 14.1.4.3)

Contexte

Suite aux discussions sur l'utilisation de la note 127 « Sur la base servie au consommateur » et de la note 381 « tel que consommé », le Président estime que ces questions devraient être soumises au GTE sur la NGAA pour examen des modifications éventuelles dans les sous-catégories d'aliments concernées (des categories 13 et 14).

Position : Le Sénégal soutient la proposition du Président de transmettre la question sur l'utilisation des notes 127 et 381 au GTE sur la NGAA.

Justification : Le GTE est l'instance la plus indiquée pour traiter de ces questions.

Question3 (point f des termes de référence)

Aligner la norme de produits du Comité du Codex sur les fruits et les légumes transformés (CCPFV): la *norme pour les jus et les nectars de fruits* (CXS 247-2005)

« Annexe 6 : Amendements proposés à la section sur les additifs alimentaires des normes de produits et à la NGAA liés à l'alignement des normes de produits du CCPFV (CXS 247-2005) (en relation avec le point f. des termes de reference)»

Position :

Le Sénégal félicite le groupe de travail et soutient les propositions d'alignement concernant les additifs alimentaires de la norme pour les jus et les nectars de fruits et la NGAA.

Justification : L'alignement assure une cohérence entre les normes de produits et la NGAA.

Agenda 5a: General standard for food additives (GSFA): Report of the Electronic Working Group on the GSFA

Point 5a : Norme générale sur les additifs alimentaires (NGAA) – Rapport du Groupe de travail électronique sur la NGAA (CX/FA 26/56/7)

- **Appendice 1, Annexe 1 : Remplacement des notes XS130 et XS67**

Contexte :

La Commission du Codex a abrogé les normes spécifiques pour abricots secs, dattes et raisins, rendant obsolètes les notes XS130 et XS67. Ces normes sont désormais intégrées dans la norme générale CXS 360-2020 sur les fruits séchés. Cette norme combine des dispositions générales et spécifiques selon les types de fruits. Une mise à jour des notes dans la NGAA est donc nécessaire pour assurer la cohérence avec la catégorie 04.1.2.2.

Position :

Le Sénégal soutient la suppression des notes XS130 et XS67 et leur remplacement par une nouvelle note dans la NGAA.

Justification :

Cette révision est nécessaire suite à l'abrogation des anciennes normes et leur intégration dans la norme générale CXS 360-2020. Elle permet d'assurer la cohérence avec le cadre normatif actuel et d'éviter toute ambiguïté dans l'application des dispositions relatives aux fruits séchés.

- **Appendice 1, Annexe 2 : Disposition relative au bleu de Jagua (génipine-glycine) (INS 183) dans les catégories d'aliments 01.1.4 et 01.7**

Contexte :

Comme l'a indiqué le CCFA54, les dispositions relatives au bleu de jagua (génipine-glycine) (INS 183) figurant dans les 01.1.4 et 01.7 avaient été adoptées par la CAC47 sans la note XS243. Toutefois, lors des discussions du EWG sur l'alignement, il a été noté que si les dispositions relatives au bleu de jagua (génipine-glycine) (INS 183) figurant dans les sous catégories 01.1.4 et 01.7 de la norme FC passaient par le processus par étapes, la note XS243 devrait être incluse dans la GSFA (voir CX/FA 24/54/6).

Le Secrétariat du Codex a demandé à la CCFA56 d'examiner s'il était nécessaire de réviser ces dispositions afin d'y inclure la note XS243.

Position :

Le Sénégal recommande l'introduction de la note XS243 dans les dispositions concernées.

Justification :

L'utilisation du bleu de Jagua dans les laits fermentés ne répond pas à un besoin technologique essentiel et relève principalement d'un objectif esthétique. Par ailleurs, compte tenu de la consommation de ces produits par des populations vulnérables, une approche prudente est justifiée.

- **Appendice 1, Annexe 3A : Révocation de la gomme guar (INS 412) et des amidons modifiés (INS 1412, 1413, 1414, 1440) dans les préparations pour nourrissons**

Contexte :

Le CCNFSDU44 a conclu qu'il n'existe pas de besoin technologique pour l'utilisation de la gomme guar et de certains amidons modifiés dans les préparations pour nourrissons et les préparations destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons (CXS 72-1981), correspondant aux catégories 13.1.1 et 13.1.3 de la NGAA. Sur cette base, le GTE recommande la révocation des dispositions autorisant ces additifs.

Position :

Le Sénégal soutient la révocation de ces additifs dans les catégories concernées de la NGAA.

Justification :

L'absence de besoin technologique démontré, combinée à la vulnérabilité des nourrissons, justifie une approche prudente visant à limiter l'utilisation des additifs aux seuls cas strictement nécessaires afin de garantir un niveau élevé de protection de la santé.

- **Appendice 1, Annexe 3B : Examen de la suppression de la note XS73 (à l'exception des produits conformes à la norme relative aux aliments en conserve pour bébés (CXS 73-1981)) des dispositions de la section FC 13.2 (aliments complémentaires pour nourrissons et jeunes enfants) afin de permettre l'utilisation d'additifs comme supports de nutriments dans les aliments conformes à la norme relative aux aliments en conserve pour bébés (CXS 73-1981), sur la base de leur inscription dans les listes consultatives des composés nutritifs destinés à être utilisés dans**

les aliments destinés à des usages diététiques particuliers pour nourrissons et jeunes enfants (CXG 10-1979), partie D.

Contexte : le CCFA53 a sollicité l'avis du CCNFSDU concernant l'utilisation des vecteurs de nutriments énumérés dans la partie D de la norme CXS 10-1979. Entre temps, la disposition XS73 « à l'exclusion des produits conformes à la norme relative aux aliments en conserve pour nourrissons (CODEX STAN 73-1981) » a été incluse dans les dispositions, le cas échéant.

Par la suite, le CCNFSDU44 a informé le CCFA55 que la norme pour les aliments en conserve pour nourrissons (CXS 73-1981) autorisait l'utilisation des additifs alimentaires énumérés dans les listes consultatives de composés nutritifs destinés à être utilisés dans les aliments destinés à des usages diététiques particuliers pour nourrissons et jeunes enfants (CXG 10-1979), Partie D.

En conséquence, le groupe de travail électronique sur la NGAA a été chargé d'examiner la suppression de la note XS73, le cas échéant, dans la catégorie d'aliments 13.2.

Position: Le Sénégal soutient l'ajout de nouvelles notes et la suppression de la note XS73.

Justification :

Le CCNFSDU44 a confirmé au CCFA que la norme relative aux aliments en conserve pour bébés (CXS 73-1981) autorisait l'utilisation, en tant que vecteurs de nutriments, des additifs alimentaires spécifiés figurant dans la partie D des listes consultatives de composés nutritifs destinés à être utilisés dans les aliments destinés à des usages diététiques particuliers pour nourrissons et jeunes enfants (CXG 10-1979).

Les nouvelles notes s'alignent sur les dispositions, y compris les limites maximales (LM), telles que décrites dans la partie D de la norme CXS 10-1979.

- **Appendice 3, annexe 1 : Examen de la réduction des limites d'utilisation des dispositions adoptées concernant l'indigotine (INS 132) dans la catégorie FC 04.1.2.8 – Préparations à base de fruits, y compris la pulpe, les purées, les nappages de fruits et le lait de coco, ainsi que le rouge allura (INS 129) et l'indigotine (INS 132) dans la catégorie FC 04.1.2.11 – Fourrages aux fruits pour pâtisseries**

Contexte : Au cours de la réunion du groupe de travail physique (PWG) sur la NGAA du CCFA55, certains membres ont fait part de leur inquiétude quant au fait que l'abaissement, au sein du groupe de travail, des limites d'utilisation des dispositions adoptées au-delà de ce qui avait été envisagé par le groupe de travail restreint (EWG) pourrait avoir des implications commerciales pour les pays qui adoptent la GSFA comme réglementation en matière d'additifs alimentaires. Pour tenir compte de cette préoccupation, le PWG sur la NGAA du CCFA55 a recommandé que les limites d'utilisation plus basses proposées pour ces trois dispositions adoptées soient suspendues, et que les dispositions adoptées soient renvoyées pour commentaires au EWG en vue de la CCFA56 afin d'examiner les niveaux d'utilisation basses proposées.

Position : Le Sénégal soutient les niveaux d'utilisation proposés pour l'indigotine (INS 123) dans les deux FC concernés et à maintenir aussi les niveaux d'utilisation actuels pour le rouge Allura (INS 129) pour la FC concerné.

Justification : La justification technique de l'utilisation, aux niveaux proposés, a été fournie.

- **Appendice 4, annexe 2 : Demandes de commentaires sur le niveau d'utilisation réel des colorants dans la catégorie d'aliments 08.4 – Boyaux comestibles (par exemple, boyaux à saucisses), afin d'affiner davantage la base de déclaration relative au poids des boyaux**

Contexte : Le EWG sur la NGAA du CCFA55 a compilé des projets et des avant-projets de dispositions concernant les colorants dans les catégories d'aliments FC 01.0 à 08.0 et leurs sous-catégories, ainsi que les dispositions adoptées concernant les colorants accompagnés de la note 161 dans les catégories d'aliments 01.0 à 08.0 et leurs sous-catégories. Lors de l'examen des dispositions relatives aux colorants dans la catégorie d'aliments 08.4 « Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses) », il a été demandé au EWG de se prononcer sur la base de déclaration la plus appropriée pour la catégorie d'aliments 08.4.

Position : Le Sénégal soutient les niveaux d'utilisation proposés sur la base des boyaux.

Justification : La justification technologique de l'utilisation, aux niveaux d'utilisation proposés, a été fournie.

- **Appendice 5 : Colorants dans la FC 09.0 – Poissons et produits à base de poisson, y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes, ainsi que leurs sous-catégories**

Contexte : Le CCFA55 a demandé au groupe de travail sur la GSFA de soumettre au CCFA56 les points suivants pour examen :

- Les projets et avant-projets de dispositions relatives aux colorants dans la catégorie d'aliments 09.0 – Poissons et produits à base de poisson, y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes, ainsi que leurs sous-catégories ; et
- Les dispositions adoptées relatives aux colorants, accompagnées de la note 161, dans la catégorie d'aliments 09.0 et ses sous-catégories.

Le CCFA56 doit examiner les dispositions relatives aux colorants, tant les dispositions adoptées accompagnées de la note 161 que celles en cours d'examen, dans la catégorie alimentaire 09.0 et ses sous-catégories, et faire avancer le processus d'examen.

Position: Le Sénégal soutient la recommandation du EWG concernant les niveaux d'utilisation proposés, avec la note 41.

Justification : Il existe une justification technologique à cela, et aucun problème de sécurité n'a été identifié aux niveaux d'utilisation proposés.