



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquante-cinquième session

**NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA) :
RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE SUR LA NGAA**

Préparé par les États-Unis d'Amérique avec l'aide de l'Afrique du Sud, de l'Australie, du Brésil, du Canada, du Chili, de la Chine, de l'Union européenne, de la Fédération de Russie, de l'Inde, de l'Indonésie, du Japon, du Kenya, de la République de Corée, du Nigéria, du Pérou, du Royaume-Uni, du Sénégal, de Singapour, de la Thaïlande, du Viet Nam, du Zimbabwe, du Calorie Control Council (CCC) et de la Collagen Casing Trade Association (CCTA), Food Industry Asia (FIA), Fédération internationale des vins et spiritueux (FIVS), FoodDrinkEurope, International Association of Color Manufacturers (IACM), International Sweeteners Association (ISA), International Special Dietary Foods Industries (ISDI), Natural Food Colours Association (NATCOL), Oenological Products and Practices International Association (Oenoppia)

Introduction

1. Le CCFA54 a décidé de créer un GTE chargé de formuler des recommandations au CCFA55 sur les sujets suivants ¹:
 - (i) Réponses du CCFO28 sur la justification technologique de l'utilisation de l'extrait de paprika (SIN 160c (ii) dans la CA 02.2.2 de la NGAA ;
 - (ii) Révocation de la disposition adoptée pour les extraits d'annatto, à base de bixine (SIN 160b(i)) dans la CA 01.2.1 ;
 - (iii) La disposition adoptée pour l'aspartame (SIN 951) dans la CA 07.1 pour commentaires sur le niveau d'utilisation réel et l'application de la note alternative ;
 - (iv) Le projet et l'avant-projet de dispositions, respectivement, pour les couleurs dans les CA 01.0 à 08.0 et leurs sous-catégories, ainsi que les dispositions adoptées pour les couleurs avec la note 161 dans les CA 01.0 à 08.0 et leurs sous-catégories, à l'exception des couleurs visées aux points i et ii ci-dessus ; et
 - (v) Dispositions inscrites à l'étape 2 de la NGAA contenues dans l'annexe 5 de la CRD02 (également présentées dans l'annexe IX du REP24/FA)

Documents de travail

2. Les documents de travail du rapport du GTE sur la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA, CXS 192-1995) sont présentés en annexe du présent document. Les annexes fournissent des informations générales sur le sujet en discussion, rassemblent les commentaires du GTE sur le sujet et fournissent des recommandations pour chaque sujet.

- les propositions de dispositions liées aux réponses du CCFO28 qui concernent le thème i sont présentées à l'annexe 1.
- les propositions de dispositions relatives à la révocation de la disposition adoptée pour les extraits d'annatto, à base de bixine (SIN 160b(i)) qui se rapportent au thème ii sont présentées à l'annexe 1.
- les propositions de dispositions relatives aux couleurs qui concernent le thème iv sont présentées à l'annexe 1.
- la proposition de disposition adoptée pour l'aspartame (SIN 951) dans la CA 07.1 relative au thème iii est présentée à l'annexe 2.
- les propositions de dispositions introduites dans le processus par étapes par le CCFA54 qui se rapportent au thème v sont présentées à l'annexe 3.

¹ REP24/FA, par. 105

Annexe 1**COULEURS DANS LES CAS 01.0 À 08.0 ET LEURS SOUS-CATÉGORIES**

1. Parmi plusieurs sujets, le 54^e CCFA a demandé au GTE sur la NGAA de l'examiner lors du 55^e CCFA :
- Réponses du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) ;
 - Révocation de la disposition adoptée pour les extraits d'annatto, à base de bixine (SIN 160b(ii)) dans la CA 01.2.1 ;
 - Projets et avant-projets de dispositions pour les couleurs dans les catégories 01.0 à 08.0 et leurs sous-catégories ; et
 - Dispositions adoptées pour les couleurs avec la note 161 dans les CA 01.0 à 08.0 et leurs sous-catégories .

Introduction :**Historique des réponses du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) :**

2. Le groupe de travail électronique sur la NGAA lors du CCFA53 a compilé les dispositions dans les catégories d'aliments 01.0 (Produits laitiers et analogues, à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 02.0), 02.0 (Graisses et huiles, et émulsions grasses), et 03.0 (Glaces de consommation, y compris sorbets) et leurs sous-catégories. Lors de la discussion de la disposition relative à l'extrait de paprika (SIN 160c(ii)) dans la catégorie d'aliments 02.2.2, il a été noté que, bien que les normes de produits qui correspondent à cette catégorie d'aliments (Norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CXS 253-2006) et la Norme pour les matières grasses à tartiner et les mélanges à tartiner (CXS 256-1999)) énumèrent des additifs alimentaires spécifiques à utiliser comme colorants, le SIN 160c(ii) n'est pas inclus dans ces normes de produits. Il a été noté que l'évaluation du JECFA pour le SIN 160c(ii) n'a été achevée que récemment et que, par conséquent, l'extrait de paprika n'était pas éligible à l'inclusion dans ces normes de produits lorsqu'elles ont été finalisées. Il a également été déterminé qu'au moins une des normes pour la catégorie d'aliments 02.2.2 relevait de la compétence du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) qui est un comité de produits actif.

3. Le CCFA53 est convenu de maintenir la disposition relative à l'extrait de paprika (SIN 160c (ii)) dans la catégorie d'aliments 02.2.2 à son niveau actuel et de demander au CCFO la justification technologique de l'utilisation et du niveau d'utilisation dans les produits conformes aux normes CXS 253-2006 et CXS 256-1999.

4. En réponse à la demande du CCFA53, le CCFO28 a convenu qu'il n'y avait pas de justification technologique pour l'utilisation de l'extrait de paprika (SIN 160c (ii)) dans les produits conformes à la norme CXS 256-1999. Il a également noté que la norme CXS 253-2006 n'était pas du ressort du CCFO.

Contexte de la révocation de la disposition adoptée pour les extraits d'annatto, à base de bixine (SIN 160b(ii)) dans la catégorie de la CA 01.2.1 :

5. Au cours du groupe de travail électronique sur l'alignement sur le CCFA53, le président a noté que la disposition adoptée pour les extraits d'annatto, à base de bixine (SIN 160b(ii)) dans la CA 01.2.1 (*Laits fermentés (nature)*) a probablement été listée par erreur, car il est inhabituel pour les produits nature d'avoir des colorants autorisés et la présence des notes XS 33 et 210 sont pertinentes pour les graisses et les huiles.

6. Le CCFA54 a approuvé la recommandation de faire examiner la révocation de la disposition par le GTE de la NGAA pour le CCFA54.

Contexte du projet, et avant-projets de dispositions, respectivement, pour les couleurs dans les CA 01.0 à 08.0 et leurs sous-catégories, ainsi que les dispositions adoptées pour les couleurs avec la note 161 dans les CA 01.0 à 08.0 et leurs sous-catégories :

7. Pour continuer à faire progresser les dispositions relatives aux colorants à travers le processus par étapes, le CCFA54 a demandé que le GTE de la NGAA pour le CCFA55 examine les dispositions relatives aux colorants, à la fois les dispositions adoptées avec la note 161 qui leur est associée et les dispositions dans le processus par étapes, dans les catégories d'aliments 01.0 (*Produits laitiers et analogues, à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 02.0*), 02.0 (*Graisses et huiles, et émulsions grasses*), 03.0 (*Glaces de consommation, y compris sorbets*), 04.0 (*Fruits et légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire)*), algues marines, fruits à coque et graines), 05.0 (*Confiseries*), 06.0 (*Céréales et produits céréaliers dérivés de grains de céréales, racines et tubercules, légumes secs, légumineuses et moelle ou cœur tendre de palmier, à l'exclusion des produits de boulangerie de la catégorie*

² REP 24/FA, par. 105(i, ii, et iv)

07.0), 07.0 (*Inclut les catégories pour le pain et les produits de boulangerie ordinaires (07.1) et pour les produits de boulangerie fine sucrés, salés et épicés (07.2)*), 08.0 (*Viande et produits à base de viande, y compris la volaille et le gibier*) et leurs sous-catégories.

Document de travail:

8. Le GTE sur la NGAA a publié trois circulaires pour cet appendice, demandant des commentaires sur les projets et avant-projets de dispositions pour les colorants dans les CA 01.0 à 08.0 et leurs sous-catégories, ainsi que sur les dispositions adoptées pour les colorants dans les CA 01.0 à 08.0 et leurs sous-catégories.

9. Le présent document présente des propositions pour chaque disposition examinée (adopter, adopter avec révision, supprimer) dans le format des catégories de denrées alimentaires énumérées dans le tableau 2 de la NGAA.

10. Ces propositions sont basées sur une approche consensuelle prenant en compte les informations suivantes :

- Des informations sur les normes de produits du Codex correspondantes et sur l'utilisation des additifs alimentaires dans ces normes de produits sont fournies pour chaque catégorie d'aliments ;
- Commentaires du CCFO sur la justification technologique de l'extrait de paprika (SIN 160c (ii) dans la catégorie d'aliments 02.2 ;
- des informations complémentaires, le cas échéant ; et
- Compilation des premières et deuxième observations circulaires.

11. Ces recommandations sont basées sur le "poids de la preuve", c'est-à-dire que les commentaires contenant des justifications ont eu plus de poids que ceux qui n'en contenaient pas.

12. Une compilation complète des commentaires soumis pour l'annexe 1 (Colorants dans les CA 01.0 à 08.0 et leurs sous-catégories) des trois circulaires est disponible [ici](#).

Commentaires du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) sur l'utilisation des additifs alimentaires dans les catégories d'aliments :

Le CCFO a répondu au CCFA qu'il n'y avait aucune justification technologique à l'utilisation de l'extrait de paprika (SIN 160c(ii)) dans les produits conformes à la norme CXS 256-1999. Il a également noté que la norme CXS 253-2006 n'était pas du ressort du CCFO.³

Note du président du GTE : CXS 253-2006 est du ressort du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) qui est ajourné sine die. Par conséquent, la justification technologique de l'utilisation d'additifs alimentaires dans les catégories d'aliments correspondant aux normes du CCMMP est désormais du ressort du CCFA. Ainsi, l'utilisation de l'extrait de paprika (SIN 160c(ii)) dans les produits conformes à la norme CXS 253-2006 sera examinée par le groupe de travail électronique de la NGAA pour le CCFA55. Puisque cette disposition a été discutée par le GTE sur la NGAA pour le CCFA53, les observations fournies à ce moment-là pourraient être considérées pour conseiller sur l'utilisation de l'extrait de paprika (SIN 160c (ii)) dans les produits conformes à la CXS 253-2006 (voir le [rapport du GTE de la NGAA pour le CCFA53](#)).

Catégorie n° 02.2.2 (Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner)

Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 253-2006 : Les couleurs sont autorisées conformément à la NGAA ; CODEX STAN 256-2007 : Autorise l'utilisation de couleurs spécifiques

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les couleurs ont déjà été adoptées dans cette CA

Note du président : Comme l'ont fait remarquer plusieurs membres du GTE, cette disposition relative à l'extrait de paprika a été répétée dans l'annexe 3, ci-dessous. Nous avons regroupé les commentaires pour les deux copies de la disposition dans l'annexe 1, et nous supprimerons la disposition dupliquée dans l'annexe 3.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	40	39	3	Colorant	Adopter à 40 mg/kg avec la note 39 et la note XS256

³ REP24/FA, par. 23 et 24

Révocation de la disposition adoptée pour les extraits d'annatto, à base de bixine (SIN 160b(i)) dans la CA 01.2.1

Le PWG pour l'alignement au CCFA54 a noté que la disposition pour Extraits d'annatto, à base de bixine (SIN 160b(i)) a probablement été incluse dans la NGAA par erreur car la catégorie d'aliments 01.2.1 (Laits fermentés (nature)) est une catégorie d'aliments "nature", et les catégories d'aliments nature ne contiennent généralement pas de colorants.⁴ La disposition a été transmise au groupe de travail sur l'environnement de la NGAA pour le CCFA55 afin qu'il envisage sa révocation.⁵

Les membres du GTE ont été encouragés à fournir des commentaires sur la proposition de révocation de la disposition pour les extraits d'annatto, à base de bixine (SIN 160b(i)) dans la catégorie d'aliments 01.2.1.

Catégorie n° 01.2.1 (Laits fermentés (nature))

Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 243-2003 : N'autorise pas les colorants dans les produits nature

NGAA : La CA mère figure dans l'annexe du tableau 3. Une couleur a déjà été adoptée dans cette CA.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	10	8, 508, 509, XS33, XS210	2021	Colorant	Révoquer la disposition

⁴ CCFA54 CRD 3 (Rev), Recommandation 3

⁵ REP24/FA, par. 105ii

Projet et avant-projet de dispositions pour les colorants et dispositions adoptées pour les colorants avec la note 161 dans les catégories d'aliments 01.0 à 08.0 et leurs sous-catégories

Le GTE a été invité à fournir des commentaires sur le projet et l'avant-projet de dispositions avec la classe fonctionnelle des colorants et les dispositions adoptées pour les colorants avec la note 161 dans les catégories d'aliments 01.0 (Produits laitiers et analogues, à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 02.0), 02.0 (Graisses et huiles, et émulsions grasses), 03.0 (Glaces de consommation, y compris sorbets), 04.0 (Fruits et légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines), 05.0 (Confiserie), 06.0 (Céréales et produits céréaliers dérivés de grains de céréales, racines et tubercules, légumes secs, légumineuses et moelle ou cœur tendre de palmier, à l'exclusion des produits de boulangerie de la catégorie 07.0), 07.0 (Inclut les catégories pour le pain et les produits de boulangerie ordinaires (07.1) et pour les produits de boulangerie fine sucrés, salés et épicés (07.2)), 08.0 (Viande et produits à base de viande, y compris la volaille et le gibier) et leurs sous-catégories. Lorsqu'une disposition relative aux additifs alimentaires d'une catégorie d'aliments mère est prise en compte dans les sous-catégories correspondantes, la disposition est indiquée dans la sous-catégorie en **caractères gras** et aucune étape n'est indiquée dans la colonne "Étape/Adopté". Cependant, si la disposition de la catégorie mère est une disposition adoptée, l'année d'adoption est indiquée entre parenthèses (par exemple (2009)) pour rappeler à l'utilisateur que la disposition mère est une disposition adoptée.

Catégorie n° 01.6.2 (fromage affiné)

Normes de produits correspondantes : Normes de produits associées aux sous-catégories

NGAA : la CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les couleurs ont déjà été adoptées dans cette CA.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
ZÉAXANTHINE SYNTHÉTIQUE	161h(i)	100		4	Colorant	Interrompre : La zéaxanthine synthétique est un additif alimentaire du tableau 3 (BPF) et la CA 01.6.2 ne figure pas dans l'annexe du tableau 3.

Catégorie n° 02.1.2 (Huiles et graisses végétales)

Normes de produits correspondantes : **CODEX STAN 19-1981** : La section 3.1 stipule que les colorants ne sont pas autorisés dans les huiles végétales, mais des colorants spécifiques sont autorisés dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue au cours du traitement ou dans le but de normaliser la couleur - on ne sait pas si cette utilisation est autorisée dans les huiles végétales, **CODEX STAN 33-1981**, **CODEX STAN 210-1999**, **CODEX STAN 325R-2017** : Les colorants ne sont pas autorisés

NGAA : La CA mère figure dans l'annexe du tableau 3. Les couleurs ont déjà été adoptées dans cette CA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
CHLOROPHYLLE	140	BPF		7	Colorant	Interrompre

Catégorie d'aliments n° 04.1.1.2 (fruits frais traités en surface)

Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 143-1985 : Liste des émulsifiants spécifiques

NGAA : La CA mère figure dans l'annexe du tableau 3.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	20	4,16 & 185	4	Colorant	Interrompre
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	500	4 & 16	7	Colorant	Interrompre
ROUGE BETTERAVE	162	BPF	4 & 16	7	Colorant	Interrompre
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	500	4 & 16	7	Colorant	Interrompre
BRUN HT	155	500	4 & 16	7	Colorant	Interrompre
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	BPF	4 & 16	7	Colorant	Interrompre
CHLOROPHYLLES	140	BPF	4 & 16	7	Colorant	Interrompre
CURCUMIN	100(i)	500	4 & 16	7	Colorant	Interrompre
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	500	4 & 16	7	Colorant	Interrompre
TARTRAZINE	102	500	4 & 16	7	Colorant	Interrompre
DIOXYDE DE TITANE	171	BPF	4 & 16	7	Colorant	Interrompre

Catégorie n° 04.1.2 (Fruits transformés)

Normes de produits correspondantes : Normes de produits associées aux sous-catégories

NGAA : la CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
---------	-----	-------------------------	-------	----------------	--------------------------	---------------------------

Catégorie n° 04.1.2 (Fruits transformés)

Normes de produits correspondantes : Normes de produits associées aux sous-catégories

NGAA : la CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3.

CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	80000	182, XS160, XS314R	4	Colorant	Interrompre la disposition dans la catégorie mère 04.1.2 et l'envisager dans les sous-catégories 04.1.2.2 à 04.1.2.12.
---------------------------------	------	-------	--------------------	---	----------	--

Catégorie n° 04.1.2.2 (Fruits secs)

Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 067-1981 : Liste l'anhydride sulfureux, l'huile minérale et le sorbitol, CODEX STAN 130-1981 : Liste l'acide sorbique et ses sels de sodium et de potassium, CODEX STAN 177-1991 : Liste l'anhydride sulfureux ;

NGAA : la CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	80000	182, XS160, XS314R		Colorant	Ne pas considérer dans cette sous-catégorie.
TARTRAZINE	102	200		7	Colorant	Interrompre

Catégorie n° 04.1.2.3 (fruits au vinaigre, à l'huile ou en saumure)

Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 260-2007 : Régulateurs d'acidité, agents antimousse, antioxydants, colorants, agents de rétention de la couleur, agents raffermissants, exhausteurs de goût, conservateurs, séquestrants, stabilisants et édulcorants dans lesquels les fruits ou légumes marinés entrent (c'est-à-dire dans l'une des catégories suivantes) : 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, et 04.2.2.7).

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les couleurs ont déjà été adoptées dans cette CA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	20	8	4	Colorant	Interrompre
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	80000	182, XS160, XS314R		Colorant	Adopter à 7500 mg/kg.

Catégorie n° 04.1.2.3 (fruits au vinaigre, à l'huile ou en saumure)

Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 260-2007 : Régulateurs d'acidité, agents antimousse, antioxydants, colorants, agents de rétention de la couleur, agents raffermissants, exhausteurs de goût, conservateurs, séquestrants, stabilisants et édulcorants dans lesquels les fruits ou légumes marinés entrent (c'est-à-dire dans l'une des catégories suivantes) : 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, et 04.2.2.7).

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les couleurs ont déjà été adoptées dans cette CA

EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	1500	161	2009	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 1500 mg/kg ; - Supprimer la note 161 ; et - Ajouter une nouvelle note "A utiliser uniquement avec les fruits rouges"
---------------------------	---------	------	-----	------	----------	---

Catégorie n° 04.1.2.4 (Fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés))

Normes de produits correspondantes : **CODEX STAN 017-1981** : Seuls certains agents acidifiants, antioxydants et aromatisants sont technologiquement justifiés et peuvent être utilisés dans les produits visés par la présente norme ; **CODEX STAN 060-1981** : Seuls certains colorants sont technologiquement justifiés et peuvent être utilisés dans les produits couverts par la présente norme ; **CODEX STAN 062-1987** : Seuls certains agents acidifiants, colorants et agents raffermissants sont technologiquement justifiés et peuvent être utilisés dans les produits visés par la présente norme ; **CODEX STAN 078-1981** : Seuls certains colorants, arômes et antioxydants sont technologiquement justifiés et peuvent être utilisés dans les produits visés par la présente norme ; **CODEX STAN 099-1981** : Seuls certains colorants, arômes, agents acidifiants, antioxydants et agents raffermissants sont technologiquement justifiés et peuvent être utilisés dans les produits visés par la présente norme ; **CODEX STAN 242-2003** : Seuls certains acidifiants, antioxydants, colorants et arômes sont technologiquement justifiés et peuvent être utilisés dans les produits couverts par la présente norme ; **CODEX STAN 254-2007** : Les régulateurs d'acidité et les agents raffermissants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés)) ou énumérés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme ; **CODEX STAN 319-2015** : Seules les catégories d'additifs alimentaires énumérées ci-dessous et dans les annexes correspondantes sont technologiquement justifiées et peuvent être utilisées dans les produits couverts par la présente norme. Dans chaque catégorie d'additifs, seuls les additifs alimentaires énumérés dans les annexes correspondantes, ou auxquels il est fait référence, peuvent être utilisés et uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées. Les régulateurs d'acidité utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (Fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés)) ou énumérés dans le tableau 3 de la Norme générale peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme. ANNEXE SUR LES MANGUES EN CONSERVE - Les antioxydants, les colorants et les agents raffermissants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (fruits (pasteurisés) en conserve ou en bouteille) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente annexe. Les antioxydants et les agents raffermissants énumérés au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente annexe. ANNEXE SUR LES POIRES EN CONSERVE - Les colorants (autorisés uniquement dans les emballages spéciaux pour les fêtes) utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés)) ou énumérés au tableau 3 de la Norme générale peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente annexe. Les arômes utilisés dans les produits visés par la présente annexe doivent être conformes aux Directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008) ; et ANNEXE SUR LES ANPINS EN CONSERVE - Les agents antimoussants et les antioxydants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (fruits (pasteurisés) en conserve ou en bouteille) ou énumérés dans le tableau 3 de la Norme générale peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente annexe. Les arômes utilisés dans les produits couverts par la présente annexe doivent être conformes aux Directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008).

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les couleurs ont déjà été adoptées dans cette CA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
AMARANTHE	123	200		7	Colorant	Interrompre
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	200	185	4	Colorant	Adopter à 30 mg/kg avec - Nouvelle note "A l'exclusion des produits conformes à la norme pour certains fruits en conserve (CXS

Catégorie n° 04.1.2.4 (Fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés))

						319-2015), sauf pour l'utilisation à 200 mg/kg dans les emballages spéciaux pour les poires en conserve conformes à la norme". Nouvelle note : "À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les conserves de fruits à noyaux (CXS 242-2003), sauf pour l'utilisation dans les conserves de cerises à 30 mg/kg dans le but de restaurer la couleur perdue au cours de la transformation. Notes 185, XS17, XS60, XS62, XS78, XS99 et XS254 <i>Note du président : Si la nouvelle note relative à l'utilisation dans les cerises en conserve est acceptée par le comité, une proposition devra être faite pour réviser la norme CXS 242-2003 (qui relève de la compétence du CCFA) en conséquence.</i>
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	200		7	Colorant	Adopter à 200 mg/kg avec la note 267 ("A l'exclusion des produits conformes à la norme pour certains fruits en conserve (CXS 319-2015), sauf en cas d'utilisation dans des emballages spéciaux pour les poires en conserve conformes à la norme", nouvelle note "A utiliser uniquement avec les fruits rouges", notes XS17, XS60, XS62, XS78, XS99, XS242 et XS254).
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	200		7	Colorant	Interrompre
BLEU BRILLANT FCF	133	200	161 & 267	2018	Colorant	Réviser la disposition adoptée

Catégorie n° 04.1.2.4 (Fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés))

						- Supprimer la note 161 -Maintenir le niveau d'utilisation à 200 mg/kg -Maintenir la note 267 ("À l'exclusion des produits conformes à la norme pour certains fruits en conserve (CXS 192 319-2015), sauf en cas d'utilisation dans des emballages spéciaux pour les poires en conserve conformes à la norme". -Ajouter une nouvelle note "À utiliser uniquement avec les fruits rouges". -Ajouter les notes XS17, XS60, XS62, XS78, XS99, XS242 et XS254
BRUN HT	155	200		7	Colorant	Adopter à 200 mg/kg avec la note 267 ("A l'exclusion des produits conformes à la norme pour certains fruits en conserve (CXS 192 319-2015), sauf en cas d'utilisation dans des emballages spéciaux pour les poires en conserve conformes à la norme", nouvelle note "A utiliser uniquement avec les fruits rouges", notes XS17, XS60, XS62, XS78, XS99, XS242 et XS254.
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	80000	182, XS160, XS314R		Colorant	Adopter à 7500 mg/kg avec la note 267 ("A l'exclusion des produits conformes à la norme pour certains fruits en conserve (CXS 192 319-2015), sauf pour l'utilisation dans les emballages spéciaux de poires en conserve conformes à la norme" et ajouter une nouvelle note "Pour

Catégorie n° 04.1.2.4 (Fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés))

						l'utilisation avec les fruits rouges uniquement".
CURCUMIN	100(i)	200		7	Colorant	Adopter à 200 mg/kg avec la note 267 ("A l'exclusion des produits conformes à la norme pour certains fruits en conserve (CXS 192 319-2015), sauf en cas d'utilisation dans des emballages spéciaux pour les poires en conserve conformes à la norme", ajouter les notes XS17, XS60, XS62, XS78, XS99, XS242 et XS254.
ERYTHROSINE	127	200	54 & 161	6	Colorant	Réviser la disposition adoptée -Supprimer la note 161 -Réviser la note 54 comme suit : "A utiliser uniquement dans les cerises cocktail et les cerises confites non normalisées, les cerises colorées artificiellement conformes à la norme pour les fruits cocktail en conserve (CXS 78-1981), et les cerises douces conformes à la norme pour les fruits à noyaux en conserve (CXS 242-2003)". -Ajouter XS17, XS254 et XS319 <i>Note du président : L'estimation actuelle de l'exposition du JECFA pour l'érythrosine (SIN 127) couvre uniquement l'utilisation dans les cerises cocktail et les cerises confites à un niveau d'utilisation de 200 mg/kg. Sur la base de l'estimation de l'exposition du JECFA, nous avons proposé de réviser la note 54 pour couvrir l'utilisation de l'érythrosine dans les</i>

Catégorie n° 04.1.2.4 (Fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés))

						<i>cerises standardisées et non standardisées . Nous notons qu'il existe deux autres normes de produits qui autorisent l'utilisation de l'érythrosine en dehors des cerises : la Norme pour les framboises en conserve (CXS 60-1981) et la Norme pour les fraises en conserve (CXS 62-1981). En raison des préoccupations concernant l'exposition supplémentaire, nous n'avons pas inclus ces utilisations dans la disposition actuelle (nous avons ajouté l'utilisation du Ponceau 4R à partir de ces normes). Toutefois, il est prévu que le GTE de l'alignement examine ces normes lors du CCFA57 et ajoutera probablement leurs utilisations sur la base de leurs procédures habituelles. Si le comité le juge approprié, le GTE du CCFA56 pourrait rechercher des informations sur l'utilisation réelle de l'érythrosine dans les produits conformes aux normes CXS 60-1981 et CXS 62-1981 pour aider à informer le GTE d'alignement et, si nécessaire, faire une proposition de révision des normes s'il s'avère que l'érythrosine n'est plus utilisée dans les produits couverts par ces normes.</i>
PONCEAU 4R (ROUGE COCHENILLE A)	124	300	161 & 267	2018	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Supprimer la note 161 - Remplacer la note 267 par la note 104 (en raison des

Catégorie n° 04.1.2.4 (Fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés))

						commentaires d'un membre du GTE selon lesquels l'INS 124 est autorisé dans les mangues en conserve et les emballages spéciaux pour les poires en conserve). - ajouter une nouvelle note "A utiliser uniquement avec les fruits rouges". - Ajouter XS17, XS78, XS99, XS242 et XS254 - Ajouter une nouvelle note "Sauf pour les produits conformes à la norme pour les framboises en conserve (CXS 60-1981) : à 300 mg/kg du produit final". - Ajouter une nouvelle note "À l'exception des produits conformes à la norme pour les fraises en conserve (CXS 62-1981) jusqu'à 300 mg/kg du produit final". <i>Note du président : Comme l'utilisation de l'érythrosine (SIN 127) de CXS 60-1981 et CXS62-1981 n'a pas été incluse dans la provision pour l'érythrosine ci-dessus, nous avons seulement inclus le Ponceau 4R dans les notes correspondant à CXS 60-1981 et CXS 62-1981.</i>
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	200		7	Colorant	Adopter à 200 mg/kg avec la note 267 ("A l'exclusion des produits conformes à la norme pour certains fruits en conserve (CXS 192 319-2015), sauf en cas d'utilisation dans

Catégorie n° 04.1.2.4 (Fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés))

						des emballages spéciaux pour les poires en conserve conformes à la norme”, nouvelle note “A utiliser uniquement avec les fruits rouges”, notes XS17, XS60, XS62, XS78, XS99, XS242 et XS254).
TARTRAZINE	102	200		7	Colorant	Adopter à 200 mg/kg avec la note 267 (“A l'exclusion des produits conformes à la norme pour certains fruits en conserve (CXS 192 319-2015), sauf en cas d'utilisation dans des emballages spéciaux pour les poires en conserve conformes à la norme”, nouvelle note “A utiliser uniquement avec les fruits rouges”, notes XS17, XS60, XS62, XS78, XS99, XS242 et XS254).

Catégorie n° 04.1.2.5 (Confitures, gelées, marmelades)

Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 296-2009 : Seuls certains régulateurs d'acidité, agents antimoussants, colorants et conservateurs sont technologiquement justifiés et peuvent être utilisés dans les produits couverts par la présente norme. Dans chaque catégorie d'additifs, seuls les additifs alimentaires énumérés ci-dessous, ou auxquels il est fait référence, peuvent être utilisés et uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées. Les régulateurs d'acidité, les agents antimoussants, les agents raffermissants, les conservateurs et les épaississants utilisés conformément au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) peuvent être utilisés dans les denrées alimentaires conformes à la présente norme.

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les colorants ont déjà été adoptés dans cette CA

Commentaire général de l'UE : L'UE établit une distinction entre les “confitures et gelées extra » pour lesquelles aucun colorant n'est autorisé et les “confitures, gelées et marmelades » pour lesquelles l'utilisation d'un nombre limité de colorants d'origine naturelle est autorisée.

Catégorie n° 04.1.2.5 (Confitures, gelées, marmelades)

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
---------	-----	-----------------	-------	----------------	--------------------------	---------------------------

Catégorie n° 04.1.2.5 (Confitures, gelées, marmelades)

		(mg/kg)				
ALLURA ROUGE AC	129	100	161	2009	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 100 mg/kg, supprimer la note 161. <i>Note du président : L'utilisation du SIN 129 est autorisée dans le CXS 296-2009 à 100 mg/kg.</i>
AMARANTHE	123	300		7	Colorant	Adopter à 100 mg/kg avec la note XS296
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	20	8	4	Colorant	Adopter à 20 mg/kg avec le Note 8 et le Note XS296
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	20	185	4	Colorant	Adopter à 20 mg/kg avec la note 185 et la note XS296
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	500		7	Colorant	Adopter à 200 mg/kg avec la note XS296
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	500		7	Colorant	Adopter à 200 mg/kg avec la note XS296
BLEU BRILLANT FCF	133	100	161	2009	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Supprimer la note 161 - Maintenir le niveau d'utilisation à 100 mg/kg <i>Note du président : L'utilisation du SIN 133 est autorisée dans le CXS 296-2009 à 100 mg/kg.</i>
BRUN HT	155	500		7	Colorant	Adopter à 200 mg/kg avec la note XS296
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	80000	182, XS160, XS314R		Colorant	Adopter à 1500 mg/kg

Catégorie n° 04.1.2.5 (Confitures, gelées, marmelades)

CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES DE CUIVRE	141(i),(ii)	200	161	2009	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Supprimer la note 161 - Maintenir le niveau d'utilisation à 200 mg/kg <i>Note du président : SIN 141(i),(ii) autorisé pour utilisation dans CXS 296-2009 à 200 mg/kg.</i>
CURCUMIN	100(i)	500		7	Colorant	Adopter une disposition à 500 mg/kg <i>Note du président : la norme CXS 296 (norme pour les confitures, gelées et marmelades) autorise l'utilisation de la curcumine à raison de 500 mg/kg.</i>
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	500	161 & 181	2009	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 500 mg/kg - Supprimer la note 161, conserver la note 181 <i>Note du président : la norme CXS 296 (norme pour les confitures, gelées et marmelades) autorise l'utilisation de l'extrait de peau de raisin à 500 mg/kg.</i>
INDIGOTINE (CARMIN D'INDIGO)	132	300	161	2009	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 300 mg/kg - Supprimer la note 161 - Ajouter la note XS296
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	100		4	Colorant	Interrompre : La lutéine de Tagetes Erecta est un additif alimentaire du tableau 3 (BPF) et

Catégorie n° 04.1.2.5 (Confitures, gelées, marmelades)

						la CA 04.1.2.5 ne figure pas dans l'annexe du tableau 3.
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	50	39	2	Colorant	Adopter à 50 mg/kg avec les notes 39 et XS296
PONCEAU 4R (ROUGE COCHENILLE A)	124	100	161	2008	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 100 mg/kg - Supprimer la note 161 <i>Note du président : la norme CXS 296 (norme pour les confitures, gelées et marmelades) autorise l'utilisation du Ponceau 4R à 100 mg/kg.</i>
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	500		7	Colorant	Adopter à 100 mg/kg <i>Note du président : la norme CXS 296 (norme pour les confitures, gelées et marmelades) autorise l'utilisation du jaune de quinoléine à 100 mg/kg.</i>
JAUNE SOLEIL FCF	110	300	161	2008	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 300 mg/kg - Supprimer la note 161 <i>Note du président : la norme CXS 296 (norme pour les confitures, gelées et marmelades) autorise l'utilisation du jaune Sunset à 300 mg/kg.</i>
TARTRAZINE	102	500		7	Colorant	Adopter à 500 mg/kg Ajouter une nouvelle note : "À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les confitures, gelées et marmelades (CXS 296-

Catégorie n° 04.1.2.5 (Confitures, gelées, marmelades)

						2009), sauf pour l'utilisation dans la confiture de pommes à 30 mg/kg pour restaurer la couleur perdue au cours de la transformation". <i>Note du président : Si la nouvelle note relative à l'utilisation dans la confiture de pommes est acceptée par le comité, une proposition devra être faite pour réviser la norme CXS 296-2009 (qui relève de la compétence du CCFA) en conséquence.</i>
--	--	--	--	--	--	--

Catégorie n° 04.1.2.6 (pâtes à tartiner à base de fruits (par ex. chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5)

Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 160-1987 : Les régulateurs d'acidité et les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.6 (pâtes à tartiner à base de fruits (par ex. chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 04.1.2.5) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme et seuls certains régulateurs d'acidité du tableau 3 peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les colorants ont déjà été adoptés dans cette CA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	20	8	4	Colorant	Adopter à 20 mg/kg avec les notes 8 et XS160
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	20	185	4	Colorant	Adopter à 20 mg/kg avec les notes 185 et XS160
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	500		7	Colorant	Adopter à 200 mg/kg avec la note XS160
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	500		7	Colorant	Interrompre
BLEU BRILLANT FCF	133	100	161 ET XS160	2023	Colorant	Réviser la disposition adoptée

Catégorie n° 04.1.2.6 (pâtes à tartiner à base de fruits (par ex. chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5)

						- Maintenir le niveau d'utilisation à 100 mg/kg avec la note XS160 - Supprimer la note 161
BRUN HT	155	500		7	Colorant	Interrompre
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	80000	182, XS160, XS314R		Colorant	Adopter à 500 mg/kg avec la note XS160.
CURCUMIN	100(i)	500		7	Colorant	Adopter à 200 mg/kg avec la note XS160
VERT RAPIDE FCF	143	100	161 & XS160	2023	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 100 mg/kg avec la note XS160 - Supprimer la note 161
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	500	161, 181 & XS160	2023	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 500 mg/kg avec les notes 181 et XS160 - Supprimer la note 161
INDIGOTINE (CARMIN D'INDIGO)	132	300	161 & XS160	2023	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Abaisser le niveau d'utilisation à 200 mg/kg - Supprimer la note 161 - Maintenir la note XS160
PONCEAU 4R (ROUGE COCHENILLE A)	124	500	161 ET XS160	2023	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Abaisser le niveau d'utilisation à 100 mg/kg - Supprimer la note 161 - Maintenir la note XS160 - Ajouter une nouvelle note "Sauf pour l'utilisation dans la pâte à

Catégorie n° 04.1.2.6 (pâtes à tartiner à base de fruits (par ex. chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie 04.1.2.5)

						tartiner à base de fraises à 400 mg/kg”.
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	500		7	Colorant	Interrompre
JAUNE SOLEIL FCF	110	300	161 ET XS160	2023	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Abaisser le niveau d'utilisation à 200 mg/kg - Supprimer la note 161 - Maintenir la note XS160
TARTRAZINE	102	500		7	Colorant	Adopter à 500 mg/kg avec la note XS160

Catégorie n° 04.1.2.7 (Fruits confits)

Normes de produits correspondantes : Aucune

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les colorants ont déjà été adoptés dans cette CA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
ALLURA ROUGE AC	129	300	161	2009	Colorant	Révisé Adopté provision - Abaisser le niveau d'utilisation à 100 mg/kg - Supprimer la note 161
AMARANTHE	123	300		7	Colorant	Adopter à 50 mg/kg
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	20	8	4	Colorant	Adopter à 20 mg/kg avec la note 8
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	20	185	4	Colorant	Adopter à 20 mg/kg avec la note 185
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	200		7	Colorant	Adopter à 100 mg/kg
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	200		7	Colorant	Interrompre

Catégorie n° 04.1.2.7 (Fruits confits)

BLEU BRILLANT FCF	133	100	161	2009	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 100 mg/kg - Supprimer la note 161
BRUN HT	155	200		7	Colorant	Adopter à 200 mg/kg
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	80000	182, XS160, XS314R		Colorant	Adopter à 7500 mg/kg
CURCUMIN	100(i)	200		7	Colorant	Adopter à 200 mg/kg
VERT RAPIDE FCF	143	100	161	2009	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 100 mg/kg - Supprimer la note 161
INDIGOTINE (CARMIN D'INDIGO)	132	200	161	2009	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 200 mg/kg - Supprimer la note 161
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	200		4	Colorant	Interrompre <i>La lutéine de Tagetes Erecta est un additif alimentaire du tableau 3 (BPF) et la CA 04.1.2.7 ne figure pas dans l'annexe du tableau 3.</i>
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	50	39	2	Colorant	Adopter à 50 mg/kg avec la note 39
PONCEAU 4R (ROUGE COCHENILLE A)	124	200	161	2008	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 200 mg/kg - Supprimer la note 161
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	200		7	Colorant	Adopter à 200 mg/kg
JAUNE SOLEIL FCF	110	200	161	2008	Colorant	Réviser la disposition adoptée

Catégorie n° 04.1.2.7 (Fruits confits)

						- Maintenir le niveau d'utilisation à 200 mg/kg - Supprimer la note 161
TARTRAZINE	102	300		7	Colorant	Adopter à 200 mg/kg
ZÉAXANTHINE SYNTHÉTIQUE	161h(i)	200		4	Colorant	Interrompre : La zéaxanthine synthétique est un additif alimentaire du tableau 3 (BPF) et la CA 04.1.2.7 ne figure pas dans l'annexe du tableau 3.

Catégorie n° 04.1.2.8 (Préparations à base de fruits, y compris pulpes, purées, nappages à base de fruits et lait de coco)

Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 240-2003 : Seuls certains agents de blanchiment, émulsifiants, conservateurs et stabilisateurs/épaississants sont technologiquement justifiés et peuvent être utilisés dans les produits couverts par cette norme ; **CODEX STAN 314R-2013** : Aucun additif alimentaire n'est autorisé

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les colorants ont déjà été adoptés dans cette CA

Additif	SIN	Limite maximale(mg/kg)	Notes	Étape/Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
ALLURA ROUGE AC	129	300	161, 182 & XS314R	2024	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Abaisser le niveau d'utilisation à 100 mg/kg - Supprimer la note 161 - Supprimer la note 182

Catégorie n° 04.1.2.8 (Préparations à base de fruits, y compris pulpes, purées, nappages à base de fruits et lait de coco)

						- Maintenir XS314R - Ajouter XS240 (remplace la note 182)
AMARANTHE	123	300	182, XS314R	7	Colorant	Interrompre
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	100	8 & 182, XS314R	4	Colorant	Adopter à 100 mg/kg avec les notes 8, XS240 (remplace la note 182), XS314R
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	20	172, 182 ET 185, XS314R	4	Colorant	Adopter à 20 mg/kg avec les notes 185, XS240 (remplace la note 182), XS314R. Ne pas inclure la note 172 (la note 172 comprend une référence pour l'utilisation à des niveaux plus élevés dans le lait

Catégorie n° 04.1.2.8 (Préparations à base de fruits, y compris pulpes, purées, nappages à base de fruits et lait de coco)

						de coco, ce qui n'est pas autorisé).
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	500	182, XS314R	7	Colorant	Adopter à 200 mg/kg avec les notes XS240, XS314R et la nouvelle note "A utiliser avec les fruits rouges uniquement".
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	500	182, XS314R	7	Colorant	Interrompre
BLEU BRILLANT FCF	133	100	161, 182 & XS314R	2024	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 100 mg/kg - Supprimer la note 161 - Supprimer la note 182 - Maintenir XS314R - Ajouter la note

Catégorie n° 04.1.2.8 (Préparations à base de fruits, y compris pulpes, purées, nappages à base de fruits et lait de coco)

						XS240 (remplace la note 182)
BRUN HT	155	500	182, XS314R	7	Colorant	Interrompre
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	80000	182, XS160, XS314R		Colorant	Adopter à 7500 mg/kg avec la note XS240 (remplace la note 182) et XS314R.
CURCUMIN	100(i)	500	182, XS314R	7	Colorant	Adopter à 300 mg/kg avec les notes XS240 et XS314R.
VERT RAPIDE FCF	143	100	161, 182 & XS314R	2024	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisatio n à 100 mg/kg - Supprime r la note 161 - Supprime r la note 182 - Maintenir XS314R

Catégorie n° 04.1.2.8 (Préparations à base de fruits, y compris pulpes, purées, nappages à base de fruits et lait de coco)

						- Ajouter la note XS240 (remplace la note 182)
INDIGOTINE (CARMIN D'INDIGO)	132	150	161, 182 & XS314R	2024	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 150 mg/kg - Supprimer la note 161 - Supprimer la note 182 - Maintenir XS314R - Ajouter la note XS240 (remplace la note 182)
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	50	39 & XS314R	2	Colorant	Adopter à 50 mg/kg avec les notes 39, XS240 et XS314R

Catégorie n° 04.1.2.8 (Préparations à base de fruits, y compris pulpes, purées, nappages à base de fruits et lait de coco)

PONCEAU 4R (ROUGE COCHENILLE A)	124	50	161, 182 & XS314R	2024	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 50 mg/kg - Supprimer la note 161 - Supprimer la note 182 - Maintenir XS314R - Ajouter la note XS240 (remplace la note 182)
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	500	182, XS314R	7	Colorant	Adopter à 10 mg/kg avec les notes XS240 et XS314R.
JAUNE SOLEIL FCF	110	300	161, 182 & XS314R	2024	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Abaisser le niveau d'utilisation

Catégorie n° 04.1.2.8 (Préparations à base de fruits, y compris pulpes, purées, nappages à base de fruits et lait de coco)

						n à 100 mg/kg - Supprimer la note 161 - Supprimer la note 182 - Maintenir XS314R - Ajouter la note XS240 (remplace la note 182)
TARTRAZINE	102	500	182, XS314R	7	Colorant	Adopter à 200 mg/kg avec la note XS240 (remplace la note 182) et XS314R

Catégorie n° 04.1.2.9 (desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits)

Normes de produits correspondantes : Aucune

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les colorants ont déjà été adoptés dans cette CA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
ALLURA ROUGE AC	129	300	161	2009	Colorant	Réviser la disposition adoptée

Catégorie n° 04.1.2.9 (desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits)

						- Maintenir le niveau d'utilisation à 300 mg/kg - Supprimer la note 161
AMARANTHE	123	300		7	Colorant	Adopter à 80 mg/kg
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	30	8	4	Colorant	Adopter à 30 mg/kg avec la note 8 et la nouvelle note "Sauf pour l'utilisation à 100 mg/kg dans les desserts gélifiés et les gelées aromatisées aux fruits".
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	150	175 & 185	4	Colorant	Adopter à 15 mg/kg avec la note 185
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	150		7	Colorant	Adopter à 150 mg/kg
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	150		7	Colorant	Adopter à 150 mg/kg
BRUN HT	155	150		7	Colorant	Adopter à 30 mg/kg
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	80000	182, XS160, XS314R		Colorant	Adopter à 7500 mg/kg.
CURCUMIN	100(i)	150		7	Colorant	Adopter à 150 mg/kg
VERT RAPIDE FCF	143	100	161	2009	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir un niveau d'utilisation de 100 mg/kg - Supprimer la note 161
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	500	161 & 181	2009	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 500 mg/kg avec la note 181 - Supprimer la note 161
INDIGOTINE (CARMIN D'INDIGO)	132	150	161	2009	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 150 mg/kg - Supprimer la note 161

Catégorie n° 04.1.2.9 (desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits)

LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	150		4	Colorant	Interrompre : La lutéine de Tagetes Erecta est un additif alimentaire du tableau 3 (BPF) et CA 04.1.2.9 ne figure pas dans l'annexe du tableau 3.
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	50	39	2	Colorant	Adopter à 80 mg/kg avec la note 39
PONCEAU 4R (ROUGE COCHENILLE A)	124	50	161	2008	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 50 mg/kg - Supprimer la note 161
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	150		7	Colorant	Adopter à 70 mg/kg
JAUNE SOLEIL FCF	110	50	161	2008	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 50 mg/kg - Supprimer la note 161
TARTRAZINE	102	300		7	Colorant	Adopter à 150 mg/kg
ZÉAXANTHINE SYNTHÉTIQUE	161h(i)	150		4	Colorant	Interrompre : La zéaxanthine synthétique est un additif alimentaire du tableau 3 (BPF) et la CA 04.1.2.9 ne figure pas dans l'annexe du tableau 3.

Catégorie n° 04.1.2.10 (Produits à base de fruits fermentés)

Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 260-2007 : Régulateurs d'acidité, agents antimousse, antioxydants, colorants, agents de rétention de la couleur, agents raffermissants, exhausteurs de goût, conservateurs, séquestrants, stabilisants et édulcorants dans lesquels les fruits ou légumes marinés entrent (c'est-à-dire dans l'une des catégories suivantes) : 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, et 04.2.2.7).

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les colorants ont déjà été adoptés dans cette CA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	200	185	4	Colorant	Interrompre
CAMEL II - CAMEL AU SULFITE	150b	80000	182, XS160, XS314R		Colorant	Ne pas considérer dans cette catégorie d'aliments
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	500	161 & 181	2009	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 500 mg/kg avec la note 181 - Supprimer la note 161

Catégorie d'aliments n° 04.1.2.11 (Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie)

Normes de produits correspondantes : Aucune

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les colorants ont déjà été adoptés dans cette CA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
ALLURA ROUGE AC	129	300	161	2009	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 300 mg/kg - Supprimer la note 161
AMARANTHE	123	300		7	Colorant	Interrompre
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	50	8	4	Colorant	Adopter à 50 mg/kg avec la note 8
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	200	185	4	Colorant	Adopter à 35 mg/kg
CAMEL II - CAMEL AU SULFITE	150b	80000	182, XS160, XS314R		Colorant	Adopter à 7500 mg/kg.
CURCUMIN	100(i)	150		7	Colorant	Adopter à 150 mg/kg
VERT RAPIDE FCF	143	100	161	2009	Colorant	Réviser la disposition adoptée

Catégorie d'aliments n° 04.1.2.11 (Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie)

						- Maintenir le niveau d'utilisation à 100 mg/kg - Supprimer la note 161
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	500	161 & 181	2009	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 500 mg/kg avec la note 181 - Supprimer la note 161
INDIGOTINE (CARMIN D'INDIGO)	132	150	161	2009	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 150 mg/kg - Supprimer la note 161
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	150		4	Colorant	Interrompre : La lutéine de Tagetes Erecta est un additif alimentaire du tableau 3 (BPF) et la CA 04.1.2.11 ne figure pas dans l'annexe du tableau 3.
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	50	39	2	Colorant	Adopter à 50 mg/kg avec la note 39
PONCEAU 4R (ROUGE COCHENILLE A)	124	50	161	2008	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 50 mg/kg - Supprimer la note 161
JAUNE SOLEIL FCF	110	300	161	2008	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Abaisser le niveau d'utilisation à 200 mg/kg - Supprimer la note 161
TARTRAZINE	102	300		7	Colorant	Adopter à 200 mg/kg

Catégorie n° 04.1.2.12 (Fruits cuits)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Catégorie n° 04.1.2.12 (Fruits cuits)

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les colorants ont déjà été adoptés dans cette CA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	20	185	4	Colorant	Interrompre
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	80000	182, XS160, XS314R		Colorant	Ne pas considérer dans cette catégorie d'aliments

Catégorie n° 04.2.1.2 (Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines)

Normes de produits correspondantes : **CODEX STAN 330-2018** : Ne traite pas des additifs alimentaires ; **CODEX STAN 337-2020** : Ne traite pas des additifs alimentaires ; **CODEX STAN 339-2020** : Ne traite pas des additifs alimentaires

NGAA : La CA mère figure dans l'annexe du tableau 3. Les colorants ont déjà été adoptés dans cette CA

Commentaires généraux sur la CA 04.2.1.2 par les membres du GTE sur la 1ère circulaire :

Australie : Comme pour la norme comparable CA 04.1.1.2, l'Australie note qu'il existe actuellement des dispositions pour quatre colorants : carmins (120), carotènes (160a), riboflavines (101 (i)-(iv)) et jaune soleil FCF (110) dans cette norme, avec les mêmes notes 4 et 16. En substance, les couleurs ne peuvent être utilisées que pour la décoration, l'estampillage, le marquage ou le marquage des légumes frais.

L'Australie n'autorise pas l'utilisation de colorants à cette fin.

S'il existe une bonne justification technologique à la nécessité de ces colorants supplémentaires pour le même objectif, elles semblent raisonnables, à moins qu'il n'y ait des problèmes de sécurité.

Chine : Suggère l'arrêt du traitement.

En général, les additifs alimentaires utilisés dans la catégorie CA 04.2.1.2 (Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines) sont censés agir comme des revêtements protecteurs et/ou aider à préserver la fraîcheur et la qualité des légumes. Toutefois, il semble peu probable que les colorants puissent remplir ces fonctions. La Chine n'autorise pas l'utilisation de colorants dans cette CA.

Catégorie n° 04.2.1.2 (Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	500	4 & 16	7	Colorant	Interrompre
ROUGE BETTERAVE	162	BPF	4 & 16	7	Colorant	Interrompre
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	500	4 & 16	7	Colorant	Interrompre
BRUN HT	155	500	4 & 16	7	Colorant	Interrompre
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF	4 & 16	7	Colorant	Interrompre
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	BPF	4 & 16	7	Colorant	Interrompre
CHLOROPHYLLS	140		4 & 16	7	Colorant	Interrompre
CURCUMIN	100(i)	500	4 & 16	7	Colorant	Interrompre
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	500	4 & 16	7	Colorant	Interrompre
TARTRAZINE	102	500	4 & 16	7	Colorant	Interrompre
DIOXYDE DE TITANE	171	BPF	4 & 16	7	Colorant	Interrompre

Catégorie n° 04.2.2 (Légumes transformés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines)

Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 038-1981 : Liste l'acide acétique, l'acide lactique, l'acide citrique et l'acide ascorbique ; Normes de produits associées aux sous-catégories

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les colorants ont déjà été adoptés dans cette CA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	80000	92, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320 XS323R	4	Colorant	Interrompre dans cette catégorie et considérer dans les sous-

Catégorie n° 04.2.2 (Légumes transformés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines)

						catégories 04.2.2.2 à 04.2.2.8.
CARAMEL IV – CARAMEL SULFITE AMMONIACAL	150 d	50000	92, 161, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320, XS323R	2024	Colorant	Révoquer dans cette catégorie et prendre en considération dans les sous-catégories 04.2.2.2 à 04.2.2.8.

Catégorie n° 04.2.2.2 (Légumes secs (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines)

Normes de produits correspondantes : **CODEX STAN 038-1981** : Liste l'acide acétique, l'acide lactique, l'acide citrique et l'acide ascorbique ; **CODEX STAN 039-1981** : Aucun additif alimentaire autorisé, **CODEX STAN 321-2015** : Aucun additif alimentaire autorisé ; **CODEX STAN 323R-2017** : Produits laitiers séchés et produits laitiers rôtis - aucun additif alimentaire n'est autorisé, produits laitiers assaisonnés - seuls les régulateurs d'acidité, les anti-agglomérants, les exhausteurs de goût, les édulcorants, les épaississants et les antioxydants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans les catégories d'aliments 04.2.2.2 et 04.2.2.8 ou énumérés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour une utilisation dans les produits de lavage assaisonnés (voir Section 2.3.3) conformes à la présente norme ; **CODEX STAN 336R-2020** : Aucun additif alimentaire n'est autorisé, **CODEX STAN 341R -2020** : Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les mélanges de zaatar des catégories 1 et 2. Seul l'acide citrique (SIN 330) est autorisé dans le zaatar mélangé de grade 3 (tableau 3).

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les colorants ont déjà été adoptés dans cette CA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	80000	92, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320 XS323R		Colorant	Ne pas considérer dans cette catégorie d'aliments

Catégorie n° 04.2.2.2 (Légumes secs (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines)

CARAMEL III - CARAMEL AMMONIACAL	150c	50000	76, 161, XS323R	2024	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 50000 mg/kg - Maintenir les notes 76 et XS323R - Supprimer la note 161 - Ajouter les notes XS38, XS39, XS321, XS336R et XS341R <i>Note du président : Veuillez commenter le niveau d'utilisation . Un niveau d'utilisation aussi élevé est-il réellement nécessaire ?</i>
----------------------------------	------	-------	-----------------	------	----------	---

Catégorie n° 04.2.2.2 (Légumes secs (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines)

CARAMEL IV - CARAMEL SULFITE AMMONIACAL	150d	50000	92, 161, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320, XS323R	(2024)	Colorant	Ne pas considérer cette catégorie d'aliments dans
CURCUMIN	100(i)	500	XS323R	4	Colorant	Interrompre
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	70	39, XS323R	2	Colorant	Interrompre
TARTRAZINE	102	300	XS323R	7	Colorant	Adopter à 200 mg/kg avec les notes XS38, XS39, XS321, XS323R, XS336R, XS341R et la nouvelle note "Sauf pour l'utilisation dans le wasabi en poudre à 940 mg/kg".

Catégorie n° 04.2.2.3 (Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja)

Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 038-1981 : Liste l'acide acétique, l'acide lactique, l'acide citrique et l'acide ascorbique ; **CODEX STAN 066-1981** : Régulateurs d'acidité, antioxydants, agents de rétention de la couleur¹, agents raffermissants, exhausteurs de goût, conservateurs et épaississants² utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 (légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès) et algues marines dans le vinaigre, l'huile, la saumure ou la sauce de soja) ou énumérés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme ; **CODEX STAN 115-1981** : Seuls certains agents solubilisants et dispersants, agents raffermissants, conservateurs, colorants, agents épaississants, acidifiants et aromatisants sont technologiquement justifiés et peuvent être utilisés dans les produits couverts par la présente norme ; **CODEX STAN 260-2007** : Régulateurs d'acidité, agents antimoissants, antioxydants, colorants, agents de rétention de la couleur, agents raffermissants, exhausteurs de goût, conservateurs, séquestrants, stabilisants et édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments à laquelle appartiennent les fruits ou légumes marinés (c'est-à-dire l'une des catégories suivantes) : 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, et 04.2.2.7) ou énumérés dans le Tableau 3 de la Norme générale sont acceptables pour une utilisation dans les aliments conformes à la présente Norme.

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les colorants ont déjà été adoptés dans cette CA

Commentaires généraux sur la CA 04.2.2.3 par les membres du GTE sur la 1^e circulaire :

Canada : L'adoption de plusieurs colorants dans cette catégorie d'aliments est problématique en ce qui concerne la création de divergences avec les normes, parce que la norme CXS 115 autorise des colorants limitées, mais plus important encore, avec une limite maximale limitée fixé sur la combinaison de toutes les couleurs utilisées. Alors que les divergences avec d'autres normes peuvent être atténuées par l'utilisation de notes XS, il n'est pas possible de le faire pour la norme CXS 115 sans une note plus spécifique. La question est encore compliquée par le fait que toutes les couleurs autorisées par la norme ne sont pas adoptées dans la NGAA ou proposées pour examen ci-dessous, ce qui signifie que toute note proposée pour satisfaire pleinement à la norme ne serait pas cohérente avec les dispositions de la NGAA. Pour illustrer ce point, prenons la note proposée ci-dessous :

“Sauf pour l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour les concombres marinés (*Cucumber Pickles*) (CXS 115-1981) : extrait de rocou, à base de bixine (SIN 160b(i)), bleu brillant FCF (SIN 133), caramel I - caramel ordinaire (SIN 150a), caramel IV - caramel au sulfite et à l'ammoniaque (SIN 150d), CAROTÈNES, BETA-, CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES DE CUIVRE, curcumine (SIN 100(i)), vert rapide FCF (SIN 143), extrait de paprika (SIN 160c(ii)), RIBOFLAVINES, jaune soleil FCF (SIN 110), et tartrazine (SIN 102), jusqu'à 300 mg/kg, seuls ou en combinaison.”

Cette note traite des dispositions relatives à la couleur dans la norme ; cependant, le jaune soleil FCF ne figure pas dans la norme CA 04.2.2.3, et il n'est pas non plus pris en compte ci-dessous. Par conséquent, une note contenant des informations sur l'utilisation des FCF jaune soleil prêterait à confusion. Le Canada propose deux options possibles pour éviter de créer de nouvelles divergences, notre préférence allant à la première option :

- (1) limiter les additifs contenus dans la note aux seuls additifs présents ou dont l'inclusion dans la NGAA est envisagée ; ou
- (2) Envisager d'ajouter le reste des additifs dans la note à la NGAA (ce qui obligerait le CCFA à examiner également les justifications de ces additifs dans les denrées alimentaires non normalisées).

Nous notons que la première option représenterait un “alignement partiel” et que le reste des couleurs pourrait être ajouté ou modifié dans la NGAA par le biais des travaux du GTE sur l'alignement. Si l'option (1) est envisagée, nous proposons que la note applicable à la norme CXS 115-1981 soit, pour l'instant, libellée comme suit :

“Sauf pour l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour les concombres marinés (*Cucumber Pickles*) (CXS 115-1981) : extrait de rocou, à base de bixine (SIN 160b(i)), bleu brillant FCF (SIN 133), caramel I - caramel ordinaire (SIN 150a), caramel IV - caramel au sulfite et à l'ammoniac (SIN 150d), CAROTÈNES, BETA-, curcumine (SIN 100(i)), vert rapide FCF (SIN 143), extrait de paprika (SIN 160c(ii)), et tartrazine (SIN 102), à une concentration maximale de 300 mg/kg, seuls ou en combinaison.”

Bien que la note CXS 115 ne mentionne que l'“extrait de rocou” (c'est-à-dire qu'elle n'est pas spécifique à la forme à base de bixine ou de norbixine), la forme à base de bixine a été retenue parce que la DJA pour la forme à base de norbixine est plus limitée et qu'une dose maximale appropriée n'est pas connue. Par conséquent, nous suggérons que la note XS115 soit associée à la forme à base de norbixine. Toutes les autres couleurs (non listées dans la note proposée) examinées ci-dessous devraient également être accompagnées de la note XS115.

Catégorie n° 04.2.2.3 (Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
ALLURA ROUGE AC	129	300	161 & XS66	2024	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 300 mg/kg avec la note XS66 - Supprimer la note 161 - Ajouter les notes XS38, XS115 et XS260
AMARANTHE	123	300	XS66	7	Colorant	Adopter à 50 mg/kg avec les notes XS38, XS66, XS115 et XS260
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	20	8, XS66	4	Colorant	Adopter à 10 mg/kg avec les notes 8, XS38, XS66, XS260 et la nouvelle note “Sauf pour l'utilisation à 300 mg/kg dans les produits conformes à la norme pour les concombres marinés (Cucumber Pickles) (CXS 115-1981), seuls ou en combinaison, avec d'autres colorants autorisés dans la CXS 115-1981.
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	300	185, XS66	4	Colorant	Interrompre
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	500	XS66	7	Colorant	Adopter à 200 mg/kg avec les notes XS38, XS66, XS115 et XS260.
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	500	XS66	7	Colorant	Adopter à 200 mg/kg avec les notes XS38, XS66, XS115 et XS260.
BLEU BRILLANT FCF	133	500	161 & XS66	2024	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 500 mg/kg avec la note XS66 - Supprimer la note 161

Catégorie n° 04.2.2.3 (Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja)

						- Ajouter les notes XS38, XS260 et la nouvelle note "Sauf pour l'utilisation à 300 mg/kg dans les produits conformes à la norme pour les concombres marinés (Cucumber Pickles) (CXS 115-1981), seuls ou en combinaison, avec d'autres colorants autorisés dans la CXS 115-1981.
BRUN HT	155	500	XS66	7	Colorant	Interrompre
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	80000	92, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320 XS323R		Colorant	Adopter à 500 mg/kg avec les notes XS38, XS66, XS115 et XS260.
CARAMEL IV - CARAMEL SULFITE AMMONIACAL	150d	50000	92, 161, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320, XS323R	(2024)	Colorant	Adopter à 500 mg/kg avec les notes XS38, XS66, XS115 et XS260
CARMINES	120	500	161, 178 & XS66	2024	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Abaisser le niveau d'utilisation à 200 mg/kg avec les notes 178 et XS66 - Supprimer la note 161 - Ajouter les notes XS38, XS115 et XS260.
CURCUMIN	100(i)	500	XS66	7	Colorant	Adopter à 50 mg/kg avec les notes XS38, XS66, XS260 et la nouvelle note "Sauf pour l'utilisation à 300 mg/kg dans les produits conformes à la norme pour les concombres marinés (Cucumber Pickles) (CXS 115-1981), seuls ou en combinaison, avec d'autres colorants autorisés dans la CXS 115-1981.
INDIGOTINE (CARMIN D'INDIGO)	132	150	161 & XS66	2024	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 150 mg/kg avec la note XS66

Catégorie n° 04.2.2.3 (Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja)

						- Supprimer la note 161 - Ajouter les notes XS38, XS115 et XS260.
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	75	39, XS66	2	Colorant	Adopter à 100 mg/kg avec les notes 39, XS38, XS66, XS260 et la nouvelle note "Sauf pour l'utilisation à 300 mg/kg dans les produits conformes à la norme pour les concombres marinés (Cucumber Pickles) (CXS 115-1981), seuls ou en combinaison, avec d'autres colorants autorisés dans la CXS 115-1981". <i>Note du président : Comme l'a noté à juste titre le Canada, la situation pour la norme CXS 115-1981 est plutôt compliquée car la norme incorpore un niveau d'utilisation "seul ou en combinaison" à 300 mg/kg pour de multiples colorants, qui n'ont pas toutes des dispositions dans le processus d'étape pour la NGAA. Nous proposons la nouvelle note mentionnée ci-dessus comme solution temporaire jusqu'à ce que la norme CXS 115-1981 soit entièrement alignée par le groupe de travail sur l'alignement. La norme CXS 115 mentionne la couleur "oléorésine de paprika". Cependant, le JECFA et le SIN se réfèrent probablement actuellement à ce colorant en tant qu'"extrait de paprika" lorsqu'il est utilisé en tant que colorant. La monographie actuelle du JECFA pour l'oléorésine de paprika indique qu'elle est utilisée comme agent aromatisant et non comme colorant. Certaines de ces questions pourraient être rouvertes lorsque le groupe de travail sur l'alignement travaillera à l'alignement de la norme CXS 115 sur la NGAA.</i>
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	500	XS66	7	Colorant	Interrompre
TARTRAZINE	102	500	XS66	7	Colorant	Adopter à 100 mg/kg avec les notes 39, XS38, XS66, XS260 et la nouvelle note "Sauf pour une utilisation à 300 mg/kg dans les produits conformes à la norme pour les concombres marinés (Cucumber Pickles) (CXS 115-1981), seuls ou en combinaison, avec d'autres colorants autorisés dans la CXS 115-1981".

Catégorie n° 04.2.2.4 (Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), et algues marines)

Normes de produits correspondantes : **CODEX STAN 013-1981** : Les agents affermissants énumérés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) et certains autres additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme ; **CODEX STAN 038-1981** : Liste l'acide acétique, l'acide lactique, l'acide citrique et l'acide ascorbique ; **CODEX STAN 057-1981** : seuls certains régulateurs d'acidité du tableau 3 sont autorisés ; **CODEX STAN 145-1985** : Seuls certains agents chélateurs, antioxydants, agents acidifiants, agents de blanchiment, colorants, arômes et agents épaississants sont technologiquement justifiés et peuvent être utilisés dans les produits couverts par la présente norme. Les agents raffermissants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4 (légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines ou énumérés dans le tableau 3 de la Norme générale sont acceptables pour une utilisation dans les aliments conformes à la présente Annexe ; **CODEX STAN 241-2003** : Les régulateurs d'acidité utilisés conformément au tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme ; **CODEX STAN 257R-2007** : Seuls certains régulateurs d'acidité, agents anti-agglomérants et stabilisants sont technologiquement justifiés et peuvent être utilisés dans les produits couverts par la présente norme ; **CODEX STAN 258R-2007** : Seuls certains régulateurs d'acidité, antioxydants et conservateurs sont technologiquement justifiés et peuvent être utilisés dans les produits couverts par cette norme ; **CODEX STAN 297-2009** : Seules les catégories d'additifs alimentaires énumérées ci-dessous et dans les annexes correspondantes sont technologiquement justifiées et peuvent être utilisées dans les produits couverts par la présente norme. Seuls certains colorants et agents de rétention de la couleur sont technologiquement justifiés et peuvent être utilisés dans les produits couverts par la présente norme et dans les annexes correspondantes, ou mentionnés, peuvent être utilisés et uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées. Les régulateurs d'acidité, les colorants, les agents de rétention de la couleur et les sels de calcium des agents de raffermissement utilisés conformément au tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) peuvent être utilisés dans les denrées alimentaires conformes à la présente norme. ANNEXE SUR LE MAÏS DOUX - Seuls certains épaississants sont technologiquement justifiés et peuvent être utilisés et ANNEXE SUR CERTAINS CHAMPIGNONS - Les épaississants, émulsifiants et stabilisants utilisés conformément au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) pour la catégorie d'aliments 04.2.2.4 sont acceptables pour une utilisation dans les champignons en conserve en sauce uniquement. Seuls les colorants énumérés ci-dessous sont autorisés pour une utilisation dans les champignons en conserve en sauce.

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les colorants ont déjà été adoptés dans cette CA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
ALLURA ROUGE	129	200	161 & XS57	2024	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 200 mg/kg et Note XS57 - Supprimer la note 161 - Ajouter les notes XS13, XS38, XS145, XS241, XS257R, XS258R et XS297.
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	10	185, XS57	4	Colorant	

Catégorie n° 04.2.2.4 (Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), et algues marines)

AZORUBINE (CARMOISINE)	122	200	XS57	7	Colorant	Interrompre
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	200	XS57	7	Colorant	Adopter à 200 mg/kg avec les notes XS13, XS38, XS57, XS145, XS241, XS257R, XS258R et XS297.
BLEU BRILLANT FCF	133	200	161 & XS57	2024	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 200 mg/kg et Note XS57 - Supprimer la note 161 - Ajouter les notes XS13, XS38, XS145, XS241, XS257R, XS258R et la nouvelle note "Sauf pour une utilisation à 20 mg/kg dans les produits conformes à la norme pour certains légumes en conserve (CXS 297-2009)".
BRUN HT	155	200	XS57	7	Colorant	Interrompre
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	80000	92, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320 XS323R		Colorant	Ne pas considérer dans cette catégorie d'aliments
CARAMEL III - CARAMEL AMMONIACAL	150c	50000	161 & XS57	2024	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 50000 mg/kg et Note XS57 - Supprimer la note 161 - Ajouter les notes XS13, XS38, XS145, XS241, XS257R, XS258R et la nouvelle note "Pour les produits conformes à la norme pour certains légumes en conserve (CXS 297-2009) : uniquement pour l'utilisation dans les champignons en conserve en sauce".
CARAMEL IV - CARAMEL SULFITE AMMONIACAL	150d	50000	92, 161, XS57, XS66, XS294, XS308R,	(2024)	Colorant	Adopter à 50000 mg/kg avec les notes XS13, XS38, XS57, XS145, XS241, XS257R et XS258R.

Catégorie n° 04.2.2.4 (Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), et algues marines)

			XS320, XS323R			
CURCUMIN	100(i)	200	XS57	7	Colorant	Adopter à 200 mg/kg avec les notes XS13, XS38, XS57, XS145, XS241, XS257R, XS258R et XS297.
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	50	39, XS57	2	Colorant	Adopter à 50 mg/kg avec les notes XS13, XS38, XS57, XS145, XS241, XS257R, XS258R et XS297.
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	200	XS57	7	Colorant	Interrompre
TARTRAZINE	102	200	XS57	7	Colorant	Adopter à 100 mg/kg avec les notes XS13, XS38, XS57, XS145, XS241, XS257R et XS258R.

Catégorie n° 04.2.2.5 (légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines, purées et pâtes à tartiner à base de fruits à coque et de graines (par exemple, beurre de cacahuète)).

Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 057-1981 : Liste des régulateurs d'acidité spécifiques

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les colorants ont déjà été adoptés dans cette CA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	100	8, XS57	4	Colorant	Adopter à 20 mg/kg avec les notes 8 et XS57.
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	100	185, XS57	4	Colorant	Adopter à 20 mg/kg avec les notes 185 et XS57.
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	80000	92, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320 XS323R		Colorant	Ne pas considérer dans cette catégorie d'aliments

Catégorie n° 04.2.2.5 (légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines, purées et pâtes à tartiner à base de fruits à coque et de graines (par exemple, beurre de cacahuète)).

CARAMEL IV - CARAMEL SULFITE AMMONIACAL	150d	50000	92, 161, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320, XS323R	(2024)	Colorant	Adopter à 400 mg/kg avec la note XS57.
URCUMIN	100(i)	500	XS57	4	Colorant	Adopter à 200 mg/kg avec Notes XS57.
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	50	39, XS57	2	Colorant	Adopter à 50 mg/kg avec les notes 39 et XS57.
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	100	XS57	7	Colorant	Adopter à 100 mg/kg avec les notes XS57.

Catégorie n° 04.2.2.6 (Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5)

Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 038-1981 : Liste l'acide acétique, l'acide lactique, l'acide citrique et l'acide ascorbique ; **CODEX STAN 057-1981** : Liste des régulateurs d'acidité spécifiques ; **CODEX STAN 259R-2007** : Aucun additif alimentaire répertorié ; **CODEX STAN 308R-2011** : Aucun additif alimentaire autorisé ; **CODEX STAN 321-2015** : Aucun additif alimentaire autorisé

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les colorants ont déjà été adoptés dans cette CA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
ALLURA ROUGE AC	129	200	92, 161, XS57, XS308R	2024	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir un niveau d'utilisation de 200 mg/kg - Supprimer la note 161 - Maintenir les notes 92, XS57 et XS308R - Ajouter les notes XS38, XS259R et XS321.
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	20	8, 92, XS57, XS308R	4	Colorant	Adopter à 10 mg/kg avec les notes 8, 92, XS38, XS57, XS259R, XS308R et XS321.

Catégorie n° 04.2.2.6 (Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5)

EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	10	92, 185, XS57, XS308R	4	Colorant	Interrompre
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	200	92, XS57, XS308R	7	Colorant	Interrompre
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	200	92, XS57, XS308R	7	Colorant	Interrompre
BLEU BRILLANT FCF	133	100	92, 161, XS57, XS308R	2024	Colorant	Révoquer la disposition
BRUN HT	155	200	92, XS57, XS308R	7	Colorant	Interrompre
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	80000	92, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320 XS323R		Colorant	Ne pas considérer dans cette catégorie d'aliments
CARAMEL III - CARAMEL AMMONIACAL	150c	50000	161, XS57, XS308R	2024	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir un niveau d'utilisation de 50000 mg/kg - Supprimer la note 161 - Maintenir les notes XS57 et XS308R - Ajouter les notes XS38, XS259R et XS321.
CARAMEL IV - CARAMEL SULFITE AMMONIACAL	150d	50000	92, 161, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320, XS323R	(2024)	Colorant	Ne pas considérer dans cette catégorie d'aliments
CURCUMIN	100(i)	200	92, XS57, XS308R	7	Colorant	Adopter à 200 mg/kg avec les notes 92, XS38, XS57, XS259R, XS308R et XS321.

Catégorie n° 04.2.2.6 (Pulpes et préparations de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par exemple desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que celles de la catégorie 04.2.2.5)

INDIGOTINE (CARMIN D'INDIGO)	132	200	92, 161, XS57, XS308R	2024	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Abaisser le niveau d'utilisation à 100 mg/kg. - Supprimer la note 161 - Maintenir les notes XS57 et XS308R - Ajouter les notes XS38, XS259R et XS321.
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	150	39, XS57, XS308R	2	Colorant	Adopter à 200 mg/kg avec les notes 39, XS38, XS57, XS259R, XS308R, XS321 et la nouvelle note "Sauf pour l'utilisation dans la salsa à 1200 mg/kg".
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	200	92, XS57, XS308R	7	Colorant	Interrompre
TARTRAZINE	102	200	92, XS57, XS308R	7	Colorant	Interrompre

Catégorie n° 04.2.2.7 (Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3)

Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 038-1981 : Liste l'acide acétique, l'acide lactique, l'acide citrique et l'acide ascorbique ; CODEX STAN 151-1985 : Ne traite pas des additifs alimentaires ; CODEX STAN 223-2001 : Seuls certains régulateurs d'acidité, exhausteurs de goût, arômes, texturants et agents épaississants et stabilisants sont technologiquement justifiés et peuvent être utilisés dans les produits couverts par la présente norme ; CODEX STAN 260-2007 : Régulateurs d'acidité, agents antimousse, antioxydants, colorants, agents de rétention de la couleur, agents raffermissants, exhausteurs de goût, conservateurs, séquestrants, stabilisants et édulcorants dans lesquels les fruits ou légumes marinés entrent dans (c'est-à-dire l'une des catégories suivantes) : 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, et 04.2.2.7) ; CODEX STAN 294-2009 : Régulateurs d'acidité, antioxydants, exhausteurs de goût, conservateurs et stabilisateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.2.2.7 (Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

NGAA : La CA figure dans l'annexe du tableau 3. Les couleurs ont déjà été adoptées dans cette CA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
---------	-----	-------------------------	-------	----------------	--------------------------	---------------------------

Catégorie n° 04.2.2.7 (Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3)

AMARANTHE	123	300		4	Colorant	Interrompre
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	20	8	4	Colorant	Adopter à 10 mg/kg avec les notes 8, XS38, XS151, XS223 et XS294.
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	200	185	4	Colorant	Interrompre
ROUGE BETTERAVE	162	BPF		4	Colorant	Adopter aux BPF avec les notes XS38, XS151, XS223 et XS294.
BLEU BRILLANT FCF	133	100	92, 161 & XS294	2023	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 100 mg/kg - Supprimer la note 161 - Gérer les notes 92 et XS294 - Ajouter les notes XS38, XS151, XS223 et XS294.
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	BPF		4	Colorant	Adopter aux BPF avec les notes XS38, XS151, XS223 et XS294.
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	80000	92, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320 XS323R		Colorant	Ne pas considérer dans cette catégorie d'aliments
CARAMEL III - CARAMEL AMMONIACAL	150c	50000	161 & XS294	2023	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 50000 mg/kg - Supprimer la note 161 - Maintenir la note XS294 - Ajouter les notes XS38, XS151, XS223 et XS294

Catégorie n° 04.2.2.7 (Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3)

CARAMEL IV - CARAMEL SULFITE AMMONIACAL	150d	50000	92, 161, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320, XS323R	(2024)	Colorant	Ne pas considérer dans cette catégorie d'aliments
CHLOROPHYLLS	140	BPF		4	Colorant	Adopter aux BPF avec les notes XS38, XS151, XS223 et XS294.
CURCUMIN	100(i)	500		4	Colorant	Adopter à 200 mg/kg avec les notes XS38, XS151, XS223 et XS294.
VERT RAPIDE FCF	143	100	161 & XS294	2023	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 100 mg/kg - Supprimer la note 161 - Maintenir la note XS294 - Ajouter les notes XS38, XS151, XS223 et XS294
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	100	161, 181 & XS294	2023	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 100 mg/kg - Supprimer la note 161 - Gérer les notes 181 et XS294 - Ajouter les notes XS38, XS151, XS223 et XS294
INDIGOTINE (CARMIN D'INDIGO)	132	300	161 & XS294	2023	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Abaisser le niveau d'utilisation à 200 mg/kg - Supprimer la note 161 - Maintenir la note XS294 - Ajouter les notes XS38, XS151 et XS223
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	BPF		4	Colorant	Adopter aux BPF avec les notes XS38, XS151, XS223 et XS294.

Catégorie n° 04.2.2.7 (Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3)

EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	15	39	2	Colorant	Adopter à 20 mg/kg avec les notes 39, XS38, XS151, XS223 et XS294.
PONCEAU 4R (ROUGE COCHENILLE A)	124	500	161 & XS294	2023	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Abaisser le niveau d'utilisation à 100 mg/kg - Supprimer la note 161 - Maintenir la note XS294 - Ajouter les notes XS38, XS151 et XS223
TARTRAZINE	102	500		4	Colorant	Adopter à 200 mg/kg avec les notes XS38, XS151, XS223 et XS294.

Catégorie n° 04.2.2.8 (Légumes cuits ou frits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines)

Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 323R-2017 : Produits laitiers séchés et produits laitiers rôtis - aucun additif alimentaire n'est autorisé, produits laitiers assaisonnés Seuls les régulateurs d'acidité, les anti-agglomérants, les exhausteurs de goût, les édulcorants, les épaississants et les antioxydants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans les catégories d'aliments 04.2.2.2 et 04.2.2.8 ou énumérés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour une utilisation dans les produits de lavage assaisonnés (voir Section 2.3.3) conformes à la présente norme ; **CODEX STAN 334R-2020** : Aucun additif alimentaire autorisé

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les couleurs ont déjà été adoptées dans cette CA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	100	8, XS323R	3	Colorant	Adopter à 20 mg/kg avec les notes 8, XS323R et XS334R.
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	100	185, XS323R	4	Colorant	Interrompre

Catégorie n° 04.2.2.8 (Légumes cuits ou frits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines)

CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	80000	92, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320 XS323R		Colorant	Ne pas considérer dans cette catégorie d'aliments
CARAMEL III - CARAMEL AMMONIACAL	150c	50000	161 & XS323R	2024	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir un niveau d'utilisation de 50000 mg/kg - Supprimer la note 161 - Maintenir la note XS323R - Adopter la note XS334R
CARAMEL IV - CARAMEL SULFITE AMMONIACAL	150d	50000	92, 161, XS57, XS66, XS294, XS308R, XS320, XS323R	(2024)	Colorant	Adopter à 20000 mg/kg avec XS323R et XS334R et nouvelle note "A utiliser uniquement dans le tsukudani (algue bouillie dans de la sauce soja) pour normaliser et restaurer la couleur perdue en raison du traitement thermique.
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	50	39, XS323R	2	Colorant	Adopter à 50 mg/kg avec les notes 39, XS323R et XS334R.

Catégorie n° 05.4 (Décorations (par exemple pour la boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées)

Normes de produits correspondantes : Il n'existe pas de normes de produits correspondantes.

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les couleurs ont déjà été adoptées dans cette CA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	500		4	Colorant	Interrompre : La lutéine de Tagetes Erecta est un additif alimentaire du tableau 3 (BPF) et la FC 05.4 ne figure pas dans l'annexe du tableau 3.

Catégorie n° 06.1 (Grains entiers, brisés ou en flocons, y compris le riz)

Normes de produits correspondantes : **CODEX STAN 153-1985** : Ne traite pas des additifs alimentaires ; **CODEX STAN 169-1989** : Ne traite pas des additifs alimentaires ; **CODEX STAN 172-1989** : Ne traite pas des additifs alimentaires ; **CODEX STAN 198-1995** : Ne traite pas des additifs alimentaires ; **CODEX STAN 201-1995** : Ne discute pas des additifs alimentaires ; **CODEX STAN 202-1995** : Aucun additif alimentaire n'est autorisé ; **CODEX STAN 333-2019** : Aucun additif alimentaire n'est autorisé.

NGAA : La CA figure dans l'annexe du tableau 3.

Commentaires généraux sur cette CA par les membres du GTE sur la 1^e circulaire :

Chine : N'autorise pas l'utilisation des couleurs dans cette CA et ne soutient pas l'adoption.

Si d'autres membres apportent leur soutien et que les dispositions sont adoptées, la note "Certains membres du Codex autorisent l'utilisation d'additifs à fonction édulcorante et colorante dans cette catégorie d'aliments, tandis que d'autres limitent cette catégorie d'aliments à des produits sans ces additifs" devrait peut-être être ajoutée.

Suisse : n'autorise pas les couleurs dans cette CA

Catégorie n° 06.1 (Grains entiers, brisés ou en flocons, y compris le riz)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	500	184 & 185	4	Colorant	Interrompre
ROUGE BETTERAVE	162	BPF	184	7	Colorant	Interrompre
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	BPF	184	7	Colorant	Interrompre

Catégorie n° 06.3 (Céréales pour petit-déjeuner, y compris les flocons d'avoine)

Normes de produits correspondantes : Aucune

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les couleurs ont déjà été adoptées dans cette CA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
AMARANTHE	123	300		7	Colorant	Interrompre
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	75	8	4	Colorant	Adopter à 75 mg/kg avec la note 8 et la nouvelle note "Sauf pour une utilisation à 100 mg/kg dans les produits céréaliers extrudés et/ou soufflés".

Catégorie n° 06.3 (Céréales pour petit-déjeuner, y compris les flocons d'avoine)

EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	75	185	4	Colorant	Adopter à 30 mg/kg avec la note 185.
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	200		7	Colorant	Adopter à 70 mg/kg.
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	200		7	Colorant	Adopter à 160 mg/kg.
BRUN HT	155	200		7	Colorant	Adopter à 30 mg/kg.
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	50000		4	Colorant	Adopter à 2500 mg/kg.
CURCUMIN	100(i)	500		7	Colorant	Adopter à 200 mg/kg avec une nouvelle note révisée : "Sauf pour une utilisation à 500 mg/kg dans les céréales de petit-déjeuner de type extrudé, y compris les céréales de type granola, uniquement".
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	120	39	2	Colorant	Adopter à 120 mg/kg avec la note 39.
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	200		7	Colorant	Adopter à 70 mg/kg.
JAUNE SOLEIL FCF	110	300	161	2008	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 300 mg/kg - Supprimer la note 161
TARTRAZINE	102	300		7	Colorant	Adopter à 300 mg/kg.
ZÉAXANTHINE SYNTHÉTIQUE	161h(i)	100		4	Colorant	Interrompre : La zéaxanthine synthétique est un additif alimentaire du tableau 3 (BPF) et la CA 06.3 ne figure pas dans l'annexe du tableau 3.

Catégorie n° 06.4.2 (Pâtes et nouilles séchées et produits similaires)**Normes de produits correspondantes :** Aucune**NGAA :** La CA figure dans l'annexe du tableau 3. Les couleurs ont déjà été adoptées dans cette CA**Commentaires généraux sur la CA 06.4.2 par les membres du GTE sur la 1^e circulaire :****Chine :** N'autorise pas l'utilisation des couleurs dans cette CA et ne soutient pas l'adoption.

Si d'autres membres apportent leur soutien et que les dispositions sont adoptées, la note "Certains membres du Codex autorisent l'utilisation d'additifs ayant des fonctions d'édulcorant et de colorant dans cette catégorie d'aliments, tandis que d'autres limitent cette catégorie d'aliments à des produits dépourvus de ces additifs" devrait peut-être être ajoutée.

Suisse : n'autorise pas les couleurs dans cette CA**Catégorie n° 06.4.2 (Pâtes et nouilles séchées et produits similaires)**

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
AMARANTHE	123	100		7	Colorant	Interrompre
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	20	8	4	Colorant	Adopter à 10 mg/kg avec la note 8 ("Comme la bixine") et la note 211 ("Pour utilisation dans les nouilles uniquement"). <i>Note du président : Il semble y avoir une certaine confusion (peut-être seulement pour le président) concernant les propositions d'utilisation de notes qui permettraient d'utiliser la couleur dans les pâtes (avec ou sans légumes ou sauces). Nous demandons à tout membre intéressé par l'ajout d'une telle note de se présenter à la réunion avec une proposition de note claire (en tenant compte de la note 211 déjà proposée).</i>
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	100	185	4	Colorant	Adopter à 25 mg/kg avec la note 211 ("A utiliser dans les nouilles uniquement") <i>Note du président : Il semble y avoir une certaine confusion (peut-être seulement pour le président) concernant les propositions d'utilisation de notes qui permettraient d'utiliser la couleur dans les pâtes (avec ou sans légumes ou sauces). Nous</i>

Catégorie n° 06.4.2 (Pâtes et nouilles séchées et produits similaires)

						<i>demandons à tout membre intéressé par l'ajout d'une telle note de se présenter à la réunion avec une proposition de note claire (en tenant compte de la note 211 déjà proposée).</i>
ROUGE BETTERAVE	162	BPF		7	Colorant	Adopter aux BPF avec la note 211 ("A utiliser dans les nouilles uniquement") <i>Note du président : Il semble y avoir une certaine confusion (peut-être seulement pour le président) concernant les propositions d'utilisation de notes qui permettraient d'utiliser la couleur dans les pâtes (avec ou sans légumes ou sauces). Nous demandons à tout membre intéressé par l'ajout d'une telle note de se présenter à la réunion avec une proposition de note claire (en tenant compte de la note 211 déjà proposée).</i>
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	BPF		7	Colorant	Adopter aux BPF avec la note 211 ("A utiliser dans les nouilles uniquement").
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	50000		4	Colorant	Interrompre
CHLOROPHYLLS	140	BPF		7	Colorant	Adopter aux BPF avec la note 211 ("A utiliser dans les nouilles uniquement") <i>Note du président : Il semble y avoir une certaine confusion (peut-être seulement pour le président) concernant les propositions d'utilisation de notes qui permettraient d'utiliser la couleur dans les pâtes (avec ou sans légumes ou sauces). Nous demandons à tout membre intéressé par l'ajout d'une telle note de se présenter à la réunion avec une proposition de note claire (en tenant compte de la note 211 déjà proposée).</i>
CURCUMIN	100(i)	500		7	Colorant	Adopter à 200 mg/kg avec la note 211 ("A utiliser dans les nouilles uniquement") <i>Note du président : Il semble y avoir une certaine confusion (peut-être seulement pour le président)</i>

Catégorie n° 06.4.2 (Pâtes et nouilles séchées et produits similaires)

						<i>concernant les propositions d'utilisation de notes qui permettraient d'utiliser la couleur dans les pâtes (avec ou sans légumes ou sauces). Nous demandons à tout membre intéressé par l'ajout d'une telle note de se présenter à la réunion avec une proposition de note claire (en tenant compte de la note 211 déjà proposée).</i>
LYCOPÈNE, BLAKESLEA TRISPORA	160d(iii)	100	211	4	Colorant	Adopter à 100 mg/kg avec la note 211 ("A utiliser dans les nouilles uniquement").
LYCOPÈNE SYNTHÉTIQUE	160d(i)	100	211	4	Colorant	Adopter à 100 mg/kg avec la note 211 ("A utiliser dans les nouilles uniquement").
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(ii)	100	211	4	Colorant	Adopter à 100 mg/kg avec la note 211 ("A utiliser dans les nouilles uniquement").
TARTRAZINE	102	300		7	Colorant	Adopter à 70 mg/kg avec la note 211 ("A utiliser dans les nouilles uniquement").

Catégorie n° 06.4.3 (Pâtes et nouilles précuites et produits similaires)

Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 249-2006 : Régulateurs d'acidité, antiagglomérants, antioxydants, colorants, émulsifiants, agents de traitement de la farine, humectants, conservateurs, stabilisants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 06.4.3 (Pâtes et nouilles précuites et produits similaires) et seuls certains régulateurs d'acidité, antioxydants, colorants, émulsifiants, exhausteurs de goût, humectants, stabilisants et épaississants du tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les couleurs ont déjà été adoptées dans cette CA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
AMARANTHE	123	100	153	7	Colorant	Interrompre <i>Note du président : il existe déjà une disposition adoptée pour l'amarante dans la NGAA en raison de l'alignement de la norme CXS 249-2006 (norme pour les nouilles instantanées).</i>

Catégorie n° 06.4.3 (Pâtes et nouilles précuites et produits similaires)

EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	20	8 & 153	4	Colorant	Adopter à 20 mg/kg avec la note 8 (“Comme la Bixine”) et la note 211 (“Pour utilisation dans les nouilles uniquement”). <i>Note du président : Il semble y avoir une certaine confusion (peut-être seulement pour le président) concernant les propositions d'utilisation de notes qui permettraient d'utiliser la couleur dans les pâtes (avec ou sans légumes ou sauces). Nous demandons à tout membre intéressé par l'ajout d'une telle note de se présenter à la réunion avec une proposition de note claire (en tenant compte de la note 211 déjà proposée).</i>
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	100	153 & 185	4	Colorant	Adopter à 25 mg/kg avec la note 185 (“En tant que norbixine”) et la note 211 (“Pour utilisation dans les nouilles uniquement”). <i>Note du président : Il semble y avoir une certaine confusion (peut-être seulement pour le président) concernant les propositions d'utilisation des notes qui permettraient l'utilisation de la couleur dans les pâtes (avec ou sans légumes ou sauces). Nous demandons à tout membre intéressé par l'ajout d'une telle note de se présenter à la réunion avec une proposition de note claire (en tenant compte de la note 211 déjà proposée).</i>
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	50000	153	4	Colorant	Adopter à 50000 mg/kg avec XS249.
CURCUMIN	100(i)	500	153	7	Colorant	Adopter à 100 mg/kg avec la note 211 (“A utiliser dans les nouilles uniquement”). <i>Note du président : Il semble y avoir une certaine confusion (peut-être seulement pour le président) concernant les propositions d'utilisation de notes qui permettraient d'utiliser la couleur dans les pâtes (avec ou sans légumes ou sauces). Nous demandons à tout membre intéressé par l'ajout d'une telle note de se présenter à la réunion avec une proposition de note claire (en tenant compte de la note 211 déjà proposée).</i>

Catégorie n° 06.4.3 (Pâtes et nouilles précuites et produits similaires)

EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	120	39	2	Colorant	Adopter à 120 mg/kg avec la note 39 (“sur la base des caroténoïdes totaux”) avec la note 211 (“pour utilisation dans les nouilles uniquement”). <i>Note du président : Il semble y avoir une certaine confusion (peut-être seulement pour le président) concernant les propositions d'utilisation de notes qui permettraient d'utiliser la couleur dans les pâtes (avec ou sans légumes ou sauces). Nous demandons à tout membre intéressé par l'ajout d'une telle note de se présenter à la réunion avec une proposition de note claire (en tenant compte de la note 211 déjà proposée).</i>
TARTRAZINE	102	300	153	7	Colorant	Adopter à 70 mg/kg avec la note 153.

Catégorie n° 06.5 (desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, riz au lait, tapioca au lait))

Normes de produits correspondantes : Aucune

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les couleurs ont déjà été adoptées dans cette CA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
AMARANTHE	123	300		7	Colorant	Adopter à 80 mg/kg.
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	30	8	4	Colorant	Adopter à 10 mg/kg avec la note 8.
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	40	134 & 185	4	Colorant	Adopter à 10 mg/kg avec les notes 134, 185 et la nouvelle note : “Sauf pour l'utilisation dans les desserts et puddings à base d'amidon à 50 mg/kg”.
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	150		7	Colorant	Adopter à 150 mg/kg.
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	150		7	Colorant	Adopter à 150 mg/kg.
BRUN HT	155	150		7	Colorant	Adopter à 30 mg/kg.

Catégorie n° 06.5 (desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, riz au lait, tapioca au lait))

CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	50000		4	Colorant	Adopter à 1000 mg/kg.
CURCUMIN	100(i)	150		7	Colorant	Adopter à 150 mg/kg.
VERT RAPIDE FCF	143	100	161	2009	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 100 mg/kg - Supprimer la note 161
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	150		4	Colorant	Interrompre : La lutéine de Tagetes Erecta est un additif alimentaire du tableau 3 (BPF) et la CA 06.5 ne figure pas dans l'annexe du tableau 3.
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	70	39	2	Colorant	Adopter à 100 mg/kg avec la note 39.
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	150		7	Colorant	Adopter à 100 mg/kg.
TARTRAZINE	102	300		7	Colorant	Adopter à 100 mg/kg
ZÉAXANTHINE SYNTHÉTIQUE	161h(i)	100		4	Colorant	Interrompre : La zéaxanthine synthétique est un additif alimentaire du tableau 3 (BPF) et la CA 06.5 ne figure pas dans l'annexe du tableau 3.

Catégorie n° 06.6 (Batteurs (par exemple, pour la panure ou les batteurs de poisson ou de volaille))**Normes de produits correspondantes :** Aucune**NGAA :** La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les couleurs ont déjà été adoptées dans cette CA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
AMARANTHE	123	100		7	Colorant	Interrompre
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	100	8	4	Colorant	Adopter à 80 mg/kg avec la note 8.

EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	100	185	4	Colorant	Adopter à 100 mg/kg avec la note 185.
CAMEL II - CAMEL AU SULFITE	150b	50000		4	Colorant	Adopter à 2500 mg/kg
CURCUMIN	100(i)	20		7	Colorant	Adopter à 100 mg/kg.
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	120	39	2	Colorant	Adopter à 200 mg/kg avec la note 39.

Catégorie n° 06.7 (Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les galettes de riz (type oriental uniquement))

Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 355R-2023 : Les colorants et stabilisants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 1921-1995) dans la catégorie d'aliments 06.7 " Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les galettes de riz (type oriental uniquement) " et les régulateurs d'acidité, antioxydants, colorants, conservateurs, stabilisants, émulsifiants, exhausteurs de goût et épaississants, comme indiqué dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation dans les aliments conformes à la présente Norme. Les arômes utilisés dans les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux Directives pour l'utilisation des arômes (CXG 66-2008).

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les couleurs ont déjà été adoptées dans cette CA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	500	185	4	Colorant	Adopter à 1 mg/kg avec la note 185.
CAMEL II - CAMEL AU SULFITE	150b	50000		4	Colorant	Interrompre
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	30	39	2	Colorant	Adopter à 160 mg/kg avec la note 39.

Catégorie n° 06.8.1 (boissons à base de soja)

Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 322R-2015 : Seules les catégories fonctionnelles d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau 2 peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Dans chaque catégorie d'additifs, et lorsque le tableau l'autorise, seuls les additifs alimentaires énumérés peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites spécifiées. Conformément à la section 4.1 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995), des additifs supplémentaires peuvent être présents dans les produits à base de soja non fermenté en raison du transfert des ingrédients à base de soja ; Normes de produits associées aux sous-catégories

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les couleurs ont déjà été adoptées dans cette CA

Additif	INS	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	10		4	Colorant	Adopter à 10 mg/kg avec la note 8 ("En tant que bixine") et la nouvelle note "Sauf pour l'utilisation dans les produits conformes à la norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté (CXS 322R-2015) à 5 mg/kg, en tant que bixine".
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	15	39	2	Colorant	Adopter à 15 mg/kg avec les notes 39 et XS322R. <i>Demande d'avis au CCASIA concernant la justification technologique de l'utilisation de l'extrait de paprika dans les boissons aromatisées à base de soja dans les produits conformes à la norme CXS 322R-2015.</i>
PONCEAU 4R (ROUGE COCHENILLE A)	124	50		7	Colorant	Adopter à 10 mg/kg avec la note XS322R
TARTRAZINE	102	30		4	Colorant	Adopter à 20 mg/kg avec une nouvelle note "Sauf pour l'utilisation dans des produits conformes à la norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté (CXS 322R-2015) à 300 mg/kg".

Catégorie n° 06.8.4.2 (Caillé de soja semi-déshydraté frit)

Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 322R-2015 : Seuls certains régulateurs d'acidité, antioxydants, colorants, émulsifiants, agents raffermissants, exhausteurs de goût, conservateurs, stabilisateurs et édulcorants indiqués comme technologiquement justifiés dans le tableau 2 peuvent être utilisés pour les catégories de produits spécifiées. Dans chaque catégorie d'additifs, et lorsque le tableau l'autorise, seuls les additifs alimentaires énumérés peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites spécifiées. Conformément à la section 4.1 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995), des additifs supplémentaires peuvent être présents dans les produits à base de soja non fermenté en raison du transfert des ingrédients à base de soja.

NGAA : la CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Actuellement, aucun additif alimentaire ne figure dans cette catégorie d'aliments.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	35	39	2	Colorant	Adopter à 20 mg/kg avec la note 39 ; ajouter la note XS322R

Catégorie n° 06.8.8 (Autres produits à base de protéines de soja)

Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 175-1989 : Aucun additif alimentaire autorisé

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les couleurs ont déjà été adoptées dans cette CA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(ii)	10000	BPF	3	Colorant	Interrompre : Lycopène, Tomate est un additif alimentaire du tableau 3 (BPF) et la CA 06.8.8 n'est pas dans l'annexe du tableau 3.
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5	39	2	Colorant	Adopter à 5 mg/kg avec la note 39, la note XS175 et la nouvelle note "sauf pour l'utilisation dans le poisson de substitution du soja à 20 mg/kg

Catégorie n° 08.0 (Viande et produits à base de viande, y compris la volaille et le gibier)

Normes de produits correspondantes : Normes de produits associées aux sous-catégories

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les couleurs ont déjà été adoptées dans cette CA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
---------	-----	-------------------------	-------	----------------	--------------------------	---------------------------

AZORUBINE (CARMOISINE)	122	500	16	7	Colorant	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	500	4 & 16	7	Colorant	Interrompre
BRUN HT	155	500	16	7	Colorant	Interrompre
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	200000	4 & 16	4	Colorant	Interrompre
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	500	4 & 16	7	Colorant	Interrompre
TARTRAZINE	102	500	4 & 16	7	Colorant	Interrompre

Catégorie n° 08.1.1 (Viande, volaille et gibier frais, en pièces entières ou en morceaux)

Normes de produits correspondantes : Aucune

NGAA : La CA mère figure dans l'annexe du tableau 3.

Commentaires généraux sur la CA 08.1.1 par les membres du GTE sur la 1^e circulaire :

Chine : Suggère de cesser la production. L'utilisation de couleurs, en particulier de couleurs rouges dans cette CA, peut masquer la qualité des produits et induire les consommateurs en erreur.

Suisse : n'autorise aucune couleur dans cette CA à l'exception de SIN 129, SIN 133 et SIN 155 à des fins de marquage de santé.

Catégorie n° 08.1.1 (Viande, volaille et gibier frais, en pièces entières ou en morceaux)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
ROUGE BETTERAVE	162	BPF	4 & 16	7	Colorant	Adopter au GMP avec la note 4
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	BPF	4 & 16	7	Colorant	Adopter au GMP avec la note 4
CHLOROPHYLLS	140	BPF	4 & 16	7	Colorant	Adopter au GMP avec la note
CURCUMIN	100(i)	500	4 & 16	7	Colorant	Adopter à 300 mg/kg avec la note 4
DIOXYDE DE TITANE	171	BPF	4 & 16	7	Colorant	Adopter au GMP avec la note 4

Catégorie n° 08.1.2 (Viande fraîche, volaille et gibier, hachée)

Normes de produits correspondantes : Aucune

NGAA : La CA mère figure dans l'annexe du tableau 3. Les couleurs ont déjà été adoptées dans cette CA

Commentaires généraux sur CA 08.1.2 par les membres du GTE sur la 1^e circulaire :

Chine : Suggère de cesser la production. L'utilisation de couleurs, en particulier de couleurs rouges dans cette CA, peut masquer la qualité des produits et induire les consommateurs en erreur.

Demande d'observations générales sur l'utilisation des notes 4 et 16 dans la norme CA 08.1.2 (Viande, volaille et gibier frais, hachés)

Le descripteur de la catégorie d'aliments 08.1.2 (Viande, volaille et gibier frais, hachés) est le suivant :

"Viande, volaille et gibier crus non traités, hachés ou désossés mécaniquement. Exemples : galettes de bœuf (hamburger) frais ; boerewors ; saucisses de petit-déjeuner fraîches ; gehakt (viande hachée) ; loganiza (saucisse fraîche non saumurée) ; boulettes de viande fraîches ; morceaux de volaille désossés mécaniquement, hachés et formés (avec ou sans panure ou enrobage) ; et saucisses fraîches (par exemple, de bœuf, italiennes et de porc)".

Veuillez commenter la pertinence de la note 4 (Utilisation pour la décoration, l'estampillage, le marquage ou l'apposition d'une marque sur le produit uniquement) et de la note 16 (Utilisation pour le glaçage, l'enrobage ou la décoration des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson uniquement) pour cette catégorie de denrées alimentaires.

Commentaires du GTE

Australie : il a été difficile d'établir une corrélation entre les différentes viandes et produits carnés (tels que la sous-catégorie 08.1.2 demandée ici) au sein de la NGAA et les catégories et autorisations prévues par la réglementation australienne.

La seule autorisation d'utilisation des couleurs autorisées concerne l'estampillage des carcasses ("appliqué sur la surface extérieure de la viande en tant que marque à des fins d'inspection ou d'identification"). Cela correspond davantage à la note 4 qu'à la note 16.

Toutefois, l'Australie estime que cela ne s'appliquerait qu'à la couleur "reportée" d'un marquage antérieur de la viande et qu'il ne s'agirait pas d'une utilisation directe pour les produits de cette CA.

Chili : soutient les commentaires de la Chine, l'utilisation de colorants rouges dans la viande hachée peut induire le consommateur en erreur.

Chine : L'utilisation de couleurs n'est pas autorisée dans le cadre de la CA, car elles peuvent masquer la qualité des produits et induire les consommateurs en erreur.

La Chine souhaite obtenir davantage d'informations dans ces circonstances, conformément aux notes 4 et 16, en particulier en ce qui concerne l'utilisation dans la décoration, la glaçure et l'enrobage.

UE : Dans l'UE, certains colorants (seulement SIN 129, SIN 133 et SIN 155, c'est-à-dire des colorants chimiquement stables) sont autorisés dans la catégorie 08.1 "Viande fraîche, volaille et gibier" avec la restriction "uniquement à des fins de marquage de salubrité". Cela correspond à la note 4 de la NGAA. L'UE observe également que le descripteur de la CA 08.1 de la NGAA fait référence à l'utilisation de couleurs pour les timbres de certification (conformément à la note 4 de la NGAA).

L'utilisation de colorants n'est pas autorisée dans l'UE pour les produits décrits dans la CA 08.1.1 de la NGAA et l'UE partage les préoccupations exprimées par la Chine en ce qui concerne le risque d'induire le consommateur en erreur. L'UE considère que la note 4 de la NGAA n'est pas appropriée pour cette CA.

En ce qui concerne la CA 08.1.2 de la NGAA, l'UE partage en général les préoccupations exprimées par la Chine quant à la possibilité d'induire le consommateur en erreur en cas d'utilisation de colorants. Toutefois, l'UE autorise l'utilisation de colorants dans certaines préparations de viande traditionnelles dans certains États membres de l'UE (curcumine à 20 ppm uniquement dans les produits de type merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca et chorizo fresco ;

carmins à 100 ppm dans les saucisses de petit-déjeuner, les produits de type merguez, les salsicha fresca, les mici, les butifarra fresca, les longaniza fresca, les chorizo fresco, les cevapcici et les pljeskavice ; rouge allura à 25 ppm dans les saucisses de petit-déjeuner ; caramels dans les saucisses pour petit-déjeuner, les produits de type merguez, la salsicha fresca, le mici, la butifarra fresca, la longaniza fresca et le chorizo fresco ; annatto bixine et annatto norbixine à 20 ppm (chacun) dans les saucisses pour petit-déjeuner ; extrait de paprika à 10 ppm dans les produits de type merguez, salich fresca, butifarra fresca, longganisa fresca, chorizo fresco, bifteck, soutzoukaki et kebab ; et rouge de betterave dans les produits de type merguez, salich fresca, butifarra fresca, longganisa fresca et chorizo fresco).

L'UE considère que la note 4 n'est pas appropriée pour la NGAA CA 08.1.2. Selon l'UE, l'utilisation de couleurs dans la CA 08.1.2 ne pourrait être autorisée que pour des produits particuliers pour lesquels l'utilisation de couleurs est attendue par le consommateur (c'est-à-dire que le consommateur n'est pas induit en erreur).

En ce qui concerne la note 16 de la NGAA, il existe dans l'UE une catégorie d'aliments intitulée "Boyaux, enrobages et décorations pour la viande ». Cette catégorie couvre également les "décorations pour la viande", c'est-à-dire les produits utilisés pour décorer la surface des produits carnés, les enrobages gélifiés des produits carnés ainsi que les agents de glaçage pour la viande. Toutefois, selon l'UE, ces produits ne concernent que les produits transformés à base de viande, c'est-à-dire qu'ils ne sont pas concernés par les catégories 08.1, 08.1.1 et 08.1.2 de la NGAA.

Résumé des commentaires reçus sur l'utilisation des notes 4 et 16 dans la norme CA 08.1.2 (Viande, volaille et gibier frais, hachés)

En général, l'utilisation de colorants dans les catégories d'aliments pour la viande fraîche semble susciter beaucoup d'inquiétude, car il est noté qu'ils pourraient être utilisés pour tromper le consommateur. Il a été noté que le descripteur de CA 08.1 indique que les couleurs peuvent être utilisées à des fins de marquage sanitaire : "Par exemple, les couleurs sont utilisées pour les tampons de certification sur les surfaces des morceaux de viande fraîche, et sont indiquées dans le système de catégories alimentaires avec une note pour « tamponner, marquer ou apposer une marque sur le produit ». Il a également été noté qu'une telle utilisation sur des morceaux de viande fraîche serait probablement satisfaite par la note 4 « Pour utilisation dans la décoration, l'estampillage, le marquage ou l'apposition d'une marque sur le produit uniquement ». Il a également été avancé que la note 16 "Pour utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, légumes, viandes ou poissons uniquement" ne s'appliquait probablement qu'aux viandes transformées.

Recommandations basées sur les commentaires reçus

Sur la base des commentaires reçus, les applications suivantes des notes 4 et 16 concernant les catégories de denrées alimentaires 8.1 et leurs sous-catégories sont proposées :

1. La note 4 (à utiliser uniquement pour la décoration, l'estampillage, le marquage ou l'apposition d'une marque sur le produit) convient pour CA 08.1.1 (Viande, volaille et gibier frais).
2. La note 4 ne convient pas à la CA 08.1.2 (Viande, volaille et gibier frais, hachée).
3. La note 16 (pour utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations pour les fruits, les légumes, la viande ou le poisson uniquement) ne convient pas à la CA 08.1.1 ou 08.1.2.

Telles sont les pratiques que nous proposons d'appliquer à l'avenir dans le cadre de la troisième circulaire.

Catégorie n° 08.1.2 (Viande fraîche, volaille et gibier, hachée)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
---------	-----	-------------------------	-------	----------------	--------------------------	---------------------------

Catégorie n° 08.1.2 (Viande fraîche, volaille et gibier, hachée)

EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	20	4, 8, 16 & 94	4	Colorant	Adopter à 20 mg/kg avec les notes 8 et la nouvelle note "A utiliser uniquement dans les saucisses de petit déjeuner, les produits de type merguez, la salsicha fresca, la butifarra fresca, la longaniza fresca et le chorizo fresco et mici ».
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	1000	4, 16, 94 & 185	4	Colorant	Adopter à 20 mg/kg avec la note 185 et la nouvelle note "A utiliser uniquement dans les saucisses de petit déjeuner, les produits de type merguez, la salsicha fresca, la butifarra fresca, la longaniza fresca et le chorizo fresco et mic »".
ROUGE BETTERAVE	162	BPF	4, 16 & 117	7	Colorant	Adopter aux BPF avec une nouvelle note "A utiliser uniquement dans les saucisses de petit déjeuner, les produits de type merguez, la salsicha fresca, la butifarra fresca, la longaniza fresca et le chorizo fresco et mici ».
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	BPF	4 & 16	7	Colorant	Adopter aux BPF avec une nouvelle note « A utiliser uniquement dans les saucisses de petit déjeuner, les produits de type merguez, la salsicha fresca, la butifarra fresca, la longaniza fresca et le chorizo fresco et mici ».
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5000	335	2	Colorant	Adopter à 2 000 mg/kg avec une nouvelle note « A utiliser uniquement dans les saucisses de petit déjeuner, les produits de type merguez, la salsicha fresca, la butifarra fresca, la longaniza fresca et le chorizo fresco et mici ».
CARAMEL III - CARAMEL AMMONIACAL	150c	5000	335	2	Colorant	Interrompre <i>Note du président : Caramel III - Caramel à l'ammoniaque (SIN 150c) est déjà adopté dans LA CA 08.0.</i>
CARAMEL IV - CARAMEL SULFITE AMMONIACAL	150d	5000	335	2	Colorant	Interrompre <i>Note du président : Le caramel IV - caramel au sulfite et à l'ammoniac (SIN 150d) est déjà adopté dans la norme la CA 08.0.</i>
CHLOROPHYLLS	140	1000	4, 16 & 94	7	Colorant	Interrompre
CURCUMIN	100(i)	20	4, 16 & 117	7	Colorant	Adopter à 20 mg/kg avec une nouvelle note « utiliser uniquement dans les saucisses de petit déjeuner, les produits de type merguez, la salsicha fresca, la butifarra fresca, la longaniza fresca et le chorizo fresco et mici ». <i>Note du président : nous avons supprimé la note 117 (« Sauf pour l'utilisation dans la loganiza (saucisse fraîche non saumurée) à 1 000</i>

Catégorie n° 08.1.2 (Viande fraîche, volaille et gibier, hachée)

						<i>mg/kg) » dans le cadre de la proposition afin d'éviter toute confusion. S'il est nécessaire d'avoir un niveau d'utilisation plus élevé pour la saucisse loganiza, une nouvelle note devra être ajoutée pour éviter toute confusion avec une autre nouvelle note (par exemple, un niveau d'utilisation plus élevé de 1 000 mg/kg est autorisé dans la saucisse loganiza (saucisse fraîche, non saumurée)).</i>
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	BPF	4 & 16	4	Colorant	Interrompre
DIOXYDE DE TITANE	171	1000	4, 16 & 94	7	Colorant	Interrompre

Catégorie n° 08.2 (Produits transformés à base de viande, de volaille et de gibier, en pièces entières ou en morceaux)

Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 096-1981 : Colorants non autorisés ; CODEX STAN 097-1981 : CODEX STAN 350R-2022 : Les antioxydants et les conservateurs utilisés conformément à la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 08.2 (produits transformés à base de viande, de volaille et de gibier en pièces entières ou en morceaux) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme. L'utilisation de substances aromatisantes devrait être conforme aux Directives pour l'emploi des aromatisants (CXG 66-2008) ; Normes de produits associées aux sous-catégories

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les couleurs ont déjà été adoptées dans cette CA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
CURCUMIN	100(i)	500	16	7	Colorant	Adopter à 20 mg/kg ; ajouter les notes XS96, XS97 et XS350R

Catégorie n° 08.2.2 (Viande, volaille et gibier traités thermiquement, en pièces entières ou en morceaux)

Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 096-1981 : Les conservateurs et humectants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 08.2.2 "Viande, volaille et gibier transformés traités thermiquement en pièces entières ou en morceaux" et ses catégories d'aliments apparentées peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme. Seuls certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme. L'utilisation des substances aromatisantes doit être conforme aux Directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008). La section 4.1 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995), qui se réfère aux conditions applicables au transfert des additifs alimentaires des ingrédients et des matières premières dans les aliments, s'applique ; **CODEX STAN 097-1981** : Les conservateurs et humectants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 08.2.2 " Viande, volaille et gibier transformés traités thermiquement en pièces entières ou en morceaux " et ses catégories d'aliments apparentées peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme. Seuls certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme. L'utilisation des substances aromatisantes doit être conforme aux Directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008). La section 4.1 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995), qui se réfère aux conditions applicables au transfert des additifs alimentaires des ingrédients et des matières premières dans les aliments, s'applique.

NGAA : la CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3.

Catégorie n° 08.2.2 (Viande, volaille et gibier traités thermiquement, en pièces entières ou en morceaux)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	100	8	4	Colorant	Adopter à 20 mg/kg avec la note 8, les notes XS96, XS97, XS350R et la nouvelle note « <i>Sauf pour l'utilisation dans le jambon cuit et le poulet cuit à 100 mg/kg pour restaurer la colorant fanée et améliorer la couleur de friture</i> ».
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	100	185	4	Colorant	Adopter à 20 mg/kg avec la note 185, les notes XS96, XS97, XS350R et la nouvelle note « <i>Sauf pour l'utilisation dans le jambon cuit et le poulet cuit à 100 mg/kg pour restaurer la couleur fanée et améliorer la couleur de friture</i> ».
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	10	39	2	Colorant	Adopter à 20 mg/kg avec la note 39 ; ajouter les notes XS96 et XS97

Catégorie n° 08.3 Viande, volaille et gibier transformés et hachés

Normes de produits correspondantes : Aucune

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les couleurs ont déjà été adoptées dans cette CA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
---------	-----	-------------------------	-------	----------------	--------------------------	---------------------------

Catégorie n° 08.3 Viande, volaille et gibier transformés et hachés

CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5000	335	2	Colorant	Adopter à 2000 mg/kg avec la note 335 « A utiliser dans les produits contenant des protéines végétales uniquement ».
CARAMEL III - CARAMEL AMMONIACAL	150c	5000	335	2	Colorant	Interrompre <i>Note du président : Caramel III - Caramel à l'ammoniaque (SIN 150c) est déjà adopté dans la CA 08.0.</i>
CARAMEL IV - CARAMEL SULFITE AMMONIACAL	150d	5000	335	2	Colorant	Interrompre <i>Note du président : Caramel IV - Caramel au sulfite et à l'ammoniaque (SIN 150c) est déjà adopté dans la norme de la CA 08.0.</i>

Catégorie n° 08.3.1 (Viande, volaille et gibier transformés non traités thermiquement)**Normes de produits correspondantes** : Aucune**NGAA** : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les couleurs ont déjà été adoptées dans cette CA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
CURCUMIN	100(i)	20	118	7	Colorant	Adopter à 20 mg/kg avec la note 118 et la nouvelle note « Sauf pour l'utilisation dans la salsicha à 80 mg/kg ».

Catégorie n° 08.3.1.1 (Viande, volaille et gibier saumurés (y compris salés), transformés, non traités à la chaleur et coupés en morceaux)**Normes de produits correspondantes** : Aucune**NGAA** : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les couleurs ont déjà été adoptées dans cette CA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	20	8	4	Colorant	Adopter à 100 mg/kg avec la note 8
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	1000	185	4	Colorant	Adopter à 100 mg/kg avec la note 185

Catégorie n° 08.3.1.1 (Viande, volaille et gibier saumurés (y compris salés), transformés, non traités à la chaleur et coupés en morceaux)

LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	BPF		4	Colorant	Interrompre : La lutéine de Tagetes Erecta est un additif alimentaire du tableau 3 (BPF) et la CA 08.3.1.1 ne figure pas dans l'annexe du tableau 3.
---------------------------	---------	-----	--	---	----------	--

Catégorie n° 08.3.1.2 (Viande, volaille et gibier transformés, saumurés (y compris salés) et séchés, non traités à la chaleur)

Normes de produits correspondantes : Aucune

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les couleurs ont déjà été adoptées dans cette CA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	100	8	4	Colorant	Adopter à 100 mg/kg avec la note 8
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	100	185	4	Colorant	Adopter à 20 mg/kg avec la note 185

Catégorie n° 08.3.1.3 (Viande, volaille et gibier fermentés, transformés et non traités thermiquement)

Normes de produits correspondantes : Aucune

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les couleurs ont déjà été adoptées dans cette CA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	100	8	4	Colorant	Adopter à 100 mg/kg avec la note 8
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	100	185	4	Colorant	Adopter à 20 mg/kg avec la note 185

Catégorie n° 08.3.2 (Viande, volaille et gibier transformés et traités thermiquement)

Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 088-1981 : Les agents conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 08.3.2 "Viande, volaille et gibier transformés et hachés par traitement thermique" et ses catégories d'aliments apparentées peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme. Seuls certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme. La section 4.1 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995), qui se réfère aux conditions applicables au transfert des additifs alimentaires des ingrédients et des matières premières dans les aliments, s'applique ; **CODEX STAN 089-1981** : Les conservateurs, humectants et colorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 08.3.2 " Viande, volaille et gibier transformés et traités thermiquement " et ses catégories d'aliments apparentées peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme. Seuls certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme. L'utilisation des substances aromatisantes doit être conforme aux Directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008). La section 4.1 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995), qui se réfère aux conditions applicables au transfert des additifs alimentaires des ingrédients et des matières premières dans les aliments, s'applique ; **CODEX STAN 098-1981** : Les conservateurs, humectants et colorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 08.3.2 " Viande, volaille et gibier transformés et traités thermiquement " et ses catégories d'aliments apparentées peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme. Seuls certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme. L'utilisation des substances aromatisantes doit être conforme aux Directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008). La section 4.1 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995), qui se réfère aux conditions applicables au transfert des additifs alimentaires des ingrédients et des matières premières dans les aliments, s'applique.

NGAA : la CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les couleurs ont déjà été adoptées dans cette CA.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
ALLURA ROUGE AC	129	25	161, XS88, XS89 & XS98	2014	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Maintenir le niveau d'utilisation à 25 mg/kg ; - Gérer les notes XS88, XS89 et XS98 - Supprimer la note 161
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	50	8	4	Colorants	Adopter à 100 mg/kg avec la note 8 ; ajouter XS88 « à l'exclusion des produits conformes à la norme pour le corned beef (CXS 88-1981) », XS89 « à l'exclusion des produits conformes à la norme pour le luncheon meat (CXS 89-1981) » et XS98 « à l'exclusion des produits conformes à la norme pour la viande hachée cuite et séchée » (CXS 98-1981
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	50	185	4	Colorant	Adopter à 20 mg/kg avec la note 185 ; ajouter XS88 « à l'exclusion des produits conformes à la norme pour le corned beef (CXS 88-1981) », XS89 « à l'exclusion des produits conformes à la norme pour le luncheon meat (CXS 89-1981) » et XS98 « à l'exclusion des produits

Catégorie n° 08.3.2 (Viande, volaille et gibier transformés et traités thermiquement)

						<i>conformes à la norme pour la viande hachée cuite et séchée (CXS 98-1981</i>
CURCUMIN	100(i)	20		7	Colorant	Adopter à 20 mg/kg ; ajouter XS88 « à l'exclusion des produits conformes à la norme pour le corned beef (CXS 88-1981) », XS89 « à l'exclusion des produits conformes à la norme pour le luncheon meat (CXS 89-1981) » et XS98 « à l'exclusion des produits conformes à la norme pour la viande hachée cuite et salée (CXS 98-1981
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	40	39	2	Colorant	Adopter à 40 mg/kg avec la note 39 ; ajouter XS88 “à l'exclusion des produits conformes à la norme pour le corned beef (CXS 88-1981)”, XS89 “à l'exclusion des produits conformes à la norme pour le luncheon meat (CXS 89-1981)” et XS98 “à l'exclusion des produits conformes à la norme pour la viande hachée cuite et séchée (CXS 98-1981

Catégorie n° 08.3.3 (Viande, volaille et gibier transformés et congelés)

Normes de produits correspondantes : Aucune

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les couleurs ont déjà été adoptées dans cette CA

Additif	INS	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	25	8	4	Colorant	Adopter à 20 mg/kg avec la note 8 ; ajouter la note 16 “Pour utilisation dans les glaçages, les enrobages ou les décorations pour les fruits, les légumes, la viande ou le poisson uniquement”.
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	20	185	4	Colorant	Adopter à 20 mg/kg avec la note 185 ; ajouter la note 16 “Pour utilisation dans les glaçages, les enrobages ou les décorations pour les fruits, les légumes, la viande ou le poisson uniquement”.
CURCUMIN	100(i)	500	16	7	Colorant	Adopter à 20 mg/kg avec la note 16

Catégorie n° 08.4 (Boyaux comestibles (par exemple, boyaux de saucisses))

Normes de produits correspondantes : Aucune

NGAA : La CA ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Les couleurs ont déjà été adoptées dans cette CA

Demande de commentaires concernant des questions générales sur la base de déclaration et les notes pour la CA 08.4 ((Enveloppes comestibles (par exemple, enveloppes de saucisses))

La catégorie d'aliments 08.4 (boyaux comestibles (par exemple, boyaux de saucisses)) est définie comme suit : "Boyaux ou tubes préparés à partir de collagène, de cellulose, de matières synthétiques de qualité alimentaire ou de sources naturelles (par exemple, intestins de porc ou de mouton) qui contiennent la préparation pour saucisses. Le boyau lui-même n'est pas destiné à être consommé en tant que tel, mais seulement lorsqu'il est rempli de mélange à saucisses. Les membres du GTE ont indiqué que la couleur utilisée dans les boyaux représente généralement moins de 1 % de la saucisse finale. Ainsi, une limite d'utilisation de 4 000 mg/kg représentant la quantité de colorant compte tenu du poids du boyau seul correspondrait à une limite d'utilisation d'environ 40 mg/kg compte tenu du poids de la saucisse entière. Les deux bases de déclaration (sur le poids du boyau ou sur le poids de la saucisse) sont probablement utilisées dans la norme de la CA 8.4.

Lors du CCFA53, le Comité a choisi d'énumérer le niveau d'utilisation pour les colorants (Caroténal, Beta-Apo-8' (SIN 160e) ; Carotènes, beta- (SIN 160a(i),a(iii), a(iv) ; et Carotènes, beta-, végétal (SIN 160a(ii)) sur la base du poids de la saucisse entière avec l'utilisation de la note 304 (Le niveau de couleur correspond au produit fini tel qu'il est consommé (par exemple, la saucisse)). D'autres dispositions dans la CA 08.4 (par ex. esters polyglycériques d'acides gras (SIN 475)) sont déclarées sur la base du poids du boyau uniquement, et utilisent la note 365 (sur la base des boyaux).

Il serait utile que les membres du GTE donnent leur avis sur la base de rapport la plus appropriée pour la CA 08.4.

Question 1 : Quelle est la base de déclaration la plus appropriée pour déclarer les limites d'utilisation pour la CA 08.4 (Boyaux comestibles (par exemple, boyaux de saucisses)). Veuillez indiquer votre préférence pour l'une des options ci-dessous et justifier votre choix.

Option 1 : utiliser le niveau rapporté sur la base du poids du boyau uniquement en utilisant une note telle que la note 365 (sur la base des boyaux).

Option 2 : utiliser la teneur déclarée sur la base du poids de la saucisse entière en utilisant une note telle que la note 304 ((La teneur en couleur correspond au produit fini tel qu'il est consommé (par exemple, la saucisse)).

Question 2 : De nombreuses dispositions relatives aux colorants adoptées dans la norme CA 08.4 au cours des années précédentes incluent la note 16 (pour utilisation dans les glaçages, les enrobages ou les décorations pour les fruits, les légumes, la viande ou le poisson uniquement). La note 16 est-elle appropriée pour l'utilisation de colorants dans les boyaux comestibles ou n'est-elle pas nécessaire ?

Commentaires du GTE concernant les questions relatives à la CA 08.4 (boyaux comestibles (par exemple, boyaux de saucisses))

Australie : Soutient l'option 2 (niveau d'utilisation rapporté au poids du produit final, c'est-à-dire la saucisse), par conséquent la note 304 est appropriée (et non la note 365). En effet, c'est la couleur du boyau (et non celle de la chair à saucisse) qui donne la couleur du produit final attendue par les consommateurs et la saucisse finale est l'aliment que les consommateurs achètent.

L'Australie estime que la note 16 n'est pas appropriée pour la présente CA 8.4. Elle se demande également si elle est appropriée pour un certain nombre de CA antérieures, comme elle l'indique dans ses commentaires. L'Australie souhaiterait que les membres du GTE justifient cette note.

Canada : Nous sommes favorables à l'inscription des limites maximales sur la base du produit fini tel qu'il est consommé (c'est-à-dire en utilisant la note 304). Bien qu'il puisse sembler approprié d'énumérer les teneurs maximales sur la base du boyau, puisqu'il s'agit de la catégorie d'aliments, il s'agit d'un cas où cela ne serait pas approprié. Les consommateurs ne mangent pas uniquement les boyaux et il serait impossible de procéder à une évaluation de l'exposition lorsque les données concernent une denrée alimentaire qui n'est probablement pas largement diffusée. Ce sont plutôt les saucisses et autres aliments enrobés similaires qui sont pris en compte dans les bases de données sur la consommation alimentaire et qui fourniraient davantage d'informations pour les évaluations.

Une autre solution consisterait à établir la liste sur la base de l'enveloppe comestible, mais en ajoutant une note expliquant la teneur maximale en résidus dans les aliments finis. Toutefois, cela créerait une incohérence avec d'autres dispositions et pourrait prêter à confusion, à moins que toutes les dispositions ne soient révisées en conséquence.

En ce qui concerne la note 16, il ne semble pas qu'une enveloppe soit compatible avec une utilisation en tant que glaçage ou revêtement, et nous ne soutiendrions pas cette note pour toute disposition dans cette catégorie d'aliments.

Chine : Préfère l'option 1 - Niveau d'utilisation déclaré sur la base du poids de l'enveloppe uniquement en utilisant une note telle que la note 365 (sur la base des enveloppes).

En effet, l'option 1 s'applique davantage au processus de production proprement dit. Dans le cadre de l'option 2, en ce qui concerne les entreprises en amont et en aval, l'entreprise en amont qui ne produit que des boyaux comestibles peut ne pas connaître le poids de l'ensemble de la saucisse.

L'UE : L'UE apprécie la clarification apportée à la relation entre les ML exprimés sur la base des boyaux et sur la base du produit final (saucisse). L'UE considère qu'il est avant tout nécessaire de faire preuve de clarté et de cohérence dans l'expression des limites maximales dans la catégorie 08.4. et que les limites maximales en cours de discussion doivent être ajustés en conséquence, en tenant compte de ce qui a été rapporté, afin qu'ils atteignent l'effet technologique escompté. Les limites maximales pour les couleurs respectives discutées dans la catégorie pertinente pour les saucisses (c'est-à-dire la CA 08.3.1 et 08.3.2) donnent une bonne indication de la gamme des limites maximales nécessaires dans la CA 08.4 (en tenant compte du fait que les boyaux représentent généralement moins de 1% de la saucisse finale).

Japon : Réponse à la question 1 : le Japon soutient l'option 2. Réponse à la question 2 : le Japon considère que la note 16 n'est pas nécessaire car il est évident que les boyaux comestibles dans la CA 08.4 sont l'extérieur du produit.

Royaume-Uni : note que la catégorie d'aliments 8.4 concerne l'enveloppe comestible et qu'il est donc logique que les dispositions ne s'appliquent qu'aux boyaux ; en déclarant la saucisse entière, la couleur pourrait être dérivée à la fois de la chair à saucisse et de l'enveloppe, ce qui n'est pas l'intention de la disposition. Si la note "sur la base des boyaux uniquement" est utilisée, la note 16 n'est pas nécessaire.

Si l'opinion consensuelle est que les dispositions doivent s'appliquer à l'ensemble du saucisson, les limites maximales d'utilisation devront être ramenés aux limites de 1 % indiqués dans nos réponses à la première circulaire afin de refléter la proportion de boyaux dans le produit final.

CCTA : soutiendrait l'option 2, car elle contribue à résoudre le problème et ne nécessiterait pas de modifications significatives des niveaux de couleurs actuellement autorisés dans cette catégorie. Cela ne doit concerner que l'utilisation de colorants et non d'autres additifs, car la fonction de coloration est liée aux besoins du produit fini et non à l'enveloppe. Comme indiqué, la teneur en boyau utilisée est inférieure à 1 %, de sorte qu'une teneur de 10 000 mg/kg dans un boyau pour la coloration n'équivaldrait qu'à une teneur inférieure à 100 mg/kg dans l'aliment tel qu'il est consommé.

Résumé des commentaires de la deuxième circulaire reçus concernant la base de déclaration appropriée pour la CA 08.3 (boyaux comestibles (par exemple, boyaux de saucisses), et la nécessité d'utiliser la note 16 (Pour utilisation dans les glaçages, les enrobages ou les décorations pour les fruits, les légumes, la viande ou le poisson uniquement).

Commentaires sur la question 1 (Quelle base de rapport est la plus appropriée pour rapporter les limites d'utilisation pour la CA 08.4 (boyaux comestibles (par exemple, boyaux de saucisses)).

Plusieurs commentaires ont été reçus et de bons arguments ont été avancés pour que la base de déclaration soit le poids du boyau (option 1) ou le poids de la saucisse entière (option 2). L'argument le plus convaincant (du moins de l'avis du président) était que les boyaux ne sont généralement pas consommés seuls et que l'exposition à l'utilisation de colorants dans les boyaux est plus facile à calculer lorsqu'elle est exprimée sur la base du poids de la saucisse elle-même.

Commentaires sur la question 2 (La note 16 est-elle appropriée pour l'utilisation de colorants dans les boyaux comestibles ou n'est-elle pas nécessaire ?)

La majorité des répondants ont indiqué qu'ils pensaient que la note 16 n'était pas nécessaire pour la catégorie d'aliments 08.4.

Recommandations basées sur les commentaires reçus

1. Les limites d'utilisation pour les colorants dans les dispositions examinées par le GTE de la NGAA pour la CA 08.4 seront exprimés sur la base de l'aliment entier en utilisant la note 304 (le niveau de couleur correspond au produit fini tel que consommé (par exemple, la saucisse)).
2. La note 16 ne sera pas recommandée pour les dispositions relatives aux couleurs de la norme de la CA 08.4 examinées par le GTE de la NGAA.
3. Le Comité devrait examiner s'il convient de recommander de réexaminer toutes les dispositions relatives aux couleurs de la norme CA 08.4 afin de les rendre cohérentes sur la base de la déclaration (par exemple, sur la base du poids de la saucisse).

Catégorie n° 08.4 (Boyaux comestibles (par exemple, boyaux de saucisses))

Additif	INS	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	1000	8 & 85	4	Colorant	Adopter à 35 mg/kg avec les notes 8 et 304 "Le niveau de coloration correspond au produit fini tel qu'il est consommé (par exemple, la saucisse)". Ajouter une nouvelle note "Sauf pour l'utilisation dans les saucisses de couleur rouge à 100 mg/kg".
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	20	85 & 185	4	Colorant	Adopter à 20 mg/kg avec les notes 185 et 304 "Le niveau de coloration correspond au produit fini tel qu'il est consommé (par exemple, la saucisse)".
BRUN HT	155	5000		2	Colorant	Adopter à 50 mg/kg avec la note 304 "Le niveau de coloration correspond au produit fini tel qu'il est consommé (par exemple, la saucisse)".
CARMINES	120	500	16 & 178	Adopté en 2005	Colorant	Réviser la disposition adoptée -Abaisser le niveau d'utilisation à 100 mg/kg
CARMINES	120	10000	16 & 178	2	Colorant	-Supprimer la note 16 - Maintenir la note 178 - Ajouter la note 304 - Ajouter une nouvelle note : "Pour utilisation dans les enveloppes de cervelas uniquement".

Catégorie n° 08.4 (Boyaux comestibles (par exemple, boyaux de saucisses))

						Supprimer la disposition qui figure actuellement dans la NGAA à l'étape 2.
CURCUMIN	100(i)	500	16	7	Colorant	Adopter à 20 mg/kg avec la note 304 "Le niveau de coloration correspond au produit fini tel qu'il est consommé (par exemple, la saucisse)".
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	1000	72	Adopté en 2005	Colorant	Réviser la disposition adoptée -Abaisser le niveau d'utilisation à 50 mg/kg
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	5000	72	2	Colorant	-Supprimer la note 72 (sur la base du prêt à consommer) - Ajouter la note 304 Supprimer la disposition qui figure actuellement dans la NGAA à l'étape 2.
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	BPF		4	Colorant	Interrompre : la lutéine de Tagetes Erecta est un additif alimentaire du tableau 3 (BPF) et la CA 08.4 ne figure pas dans l'annexe du tableau 3.
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	9000	39	2	Colorant	Adopter à 90 mg/kg avec les notes 39 et 304 "Le niveau de coloration correspond au produit fini tel qu'il est consommé (par exemple, la saucisse)".
TARTRAZINE	102	300		2	Colorant	Adopter à 3 mg/kg avec la note 304 "Le niveau de coloration correspond au produit fini tel qu'il est consommé (par exemple, la saucisse) ».
ZÉAXANTHINE SYNTHÉTIQUE	161h(i)	BPF		4	Colorant	Interrompre : la zéaxanthine synthétique est un additif alimentaire du tableau 3 (BPF) et CA 08.4 ne figure pas dans l'annexe du tableau 3.

Annexe 2**DISPOSITION ADOPTÉE POUR L'ASPARTAME (SIN 951) DANS LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 07.1 POUR COMMENTAIRES SUR LE NIVEAU D'UTILISATION RÉEL ET L'APPLICATION DE LA NOTE ALTERNATIVE**

1. Parmi plusieurs sujets, le 54^e CCFA a demandé au GTE sur la NGAA d'examiner lors du 55^e CCF¹¹
2.
 - La disposition adoptée pour l'aspartame (SIN 951) dans la CA 07.1 pour commentaire sur le niveau d'utilisation réel et l'application de la note alternative .

Introduction:

3. Pour conclure l'avancement des dispositions pour les édulcorants à travers le processus par étapes et pour traiter l'utilisation restante de la note 161 dans la NGAA associée aux édulcorants, le CCFA54 a demandé que le GTE sur la NGAA lors du CCFA55 examine la disposition adoptée pour l'aspartame (SIN 951) dans la catégorie d'aliments 07.1 pour observations sur le niveau d'utilisation réel et l'application de la note alternative. Au cours de la discussion de la disposition pour l'aspartame dans la catégorie d'aliments 07.1 pendant le groupe de travail physique de la NGAA lors de la 54^{ème} CCFA, il a été noté que le niveau d'emploi pour l'aspartame (SIN 951) dans la catégorie d'aliments 07.1 et ses sous-catégories était plus élevé que le niveau d'emploi pour l'additif dans la catégorie d'aliments 07.2 (Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et mélanges), qui inclut spécifiquement les produits sucrés. Il a été recommandé que le GTE de la NGAA pour le CCFA55 reconsidère le niveau d'utilisation réel et l'application de la note alternative utilisée pour les édulcorants et les colorants dans la même catégorie d'aliments "*Certains membres du Codex autorisent l'utilisation d'additifs ayant des fonctions d'édulcorant et de colorant dans cette catégorie d'aliments tandis que d'autres limitent cette catégorie d'aliments aux produits sans ces additifs*".

Document de travail:

4. Le GTE sur la NGAA a publié deux circulaires pour cette annexe demandant des commentaires sur la disposition adoptée pour l'aspartame (SIN 951) dans la CA 07.1. Le GTE a été invité à fournir des commentaires sur le niveau d'utilisation réel et l'application de la note alternative. La disposition est présentée dans le format du tableau 2 de la NGAA.
5. Le présent document présente la proposition de disposition à l'examen sous la forme des catégories de denrées alimentaires énumérées dans le tableau 2 de la NGAA.
6. La proposition est basée sur une approche consensuelle prenant en compte les informations suivantes :
 - les discussions historiques sur la disposition lors des sessions précédentes du CCFA ; et
 - Commentaires des membres du GTE.
7. La recommandation est basée sur le "poids de la preuve", c'est-à-dire que les commentaires contenant des justifications ont eu plus de poids que ceux qui n'en contenaient pas.
8. Une compilation complète des commentaires soumis pour l'annexe 2 (Disposition adoptée pour l'aspartame (SIN 951) dans la CA 07.1 pour commentaires sur le niveau d'utilisation réel et l'application de la Note alternative) des deux circulaires est disponible [ici](#).

¹¹ REP 24/FA, par. 105(iii)

Puisque cette disposition a été discutée par le GTE sur la NGAA lors de CCFA54, les commentaires fournis lors de cette réunion pourraient conseiller l'utilisation de l'aspartame (SIN 951) dans la CA 07.1 (voir le [rapport CCFA54 du GTE sur la NGAA](#))

Catégorie n° 07.1 (Pain et produits de boulangerie ordinaires)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Approche horizontale : Le CCFA54 a noté qu'un consensus avait été atteint concernant l'adoption de la note alternative suivante en remplacement de la note 161 pour l'approche horizontale des édulcorants et des colorants dans la catégorie la CA 07.1 et ses sous-catégories : "Certains membres du Codex autorisent l'utilisation d'additifs ayant des fonctions d'édulcorant et de colorant dans cette catégorie de produits, tandis que d'autres limitent cette catégorie aux produits sans ces additifs.

Additif	SIN	limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
ASPARTAME	951	4000	161 & 191	2008	Exhausteur de goût, Édulcorant	Réviser la disposition adoptée en adoptant à 1700 mg/kg, en supprimant la note 161, en conservant la note 191 et en ajoutant la note alternative (note 398) du CCFA54 "Certains membres du Codex autorisent l'utilisation d'additifs ayant des fonctions d'édulcorant et de colorant dans cette CA tandis que d'autres limitent cette CA aux produits sans ces additifs". Note du président : La proposition telle que rédigée ci-dessus est dans l'esprit du compromis qui a été atteint lors de CCFA54 pour l'utilisation d'édulcorants dans la CA 07.1. Nous notons que certains pays souhaitent maintenir le niveau d'utilisation à 4000 mg/kg. Nous demandons aux membres du GTE qui indiquent un besoin pour un niveau d'utilisation plus élevé de fournir des informations supplémentaires pour soutenir le niveau d'utilisation plus élevé dans cette catégorie d'aliments

NOTES :

Note 161 : Sous réserve de la législation nationale du pays importateur visant, en particulier, à assurer la cohérence avec la section 3.2 du préambule.

Note 191 : En cas d'utilisation en association avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), la dose maximale d'emploi combinée, exprimée en aspartame, ne doit pas dépasser cette dose.

Note alternative : Certains membres du Codex autorisent l'utilisation d'additifs ayant des fonctions d'édulcorant et de colorant dans cette CA, tandis que d'autres limitent cette CA aux produits sans ces additifs.

Annexe 3**LES DISPOSITIONS NOUVELLES ET RÉVISÉES DE LA NGAA ONT ÉTÉ INTRODUITES DANS LE PROCESSUS PAR ÉTAPES À L'ÉTAPE 2 À LA SUITE DU CX/FA 24/54/8**

1. Parmi plusieurs sujets, le 54^e CCFA a demandé au GTE sur la NGAA de l'examiner lors du 55^e CCFA :⁷
 - Dispositions proposées, nouvelles et révisées, introduites dans le processus à l'étape 2 à la suite de CX/FA 24/54/8

Introduction :

2. Le groupe de travail sur la NGAA du CCFA54 a examiné les soumissions reçues en réponse à la lettre circulaire demandant des propositions de nouvelles dispositions et/ou de révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (CL 2023/46-FA) et a formulé des recommandations quant aux propositions de révision des dispositions adoptées dans la NGAA qui devraient être incluses dans la NGAA à l'étape 2. Le CCFA54 a examiné les propositions et est convenu d'inclure certaines dispositions dans la NGAA à l'étape 2 et de diffuser ces dispositions pour observations.⁸

Document de travail :

3. Le GTE sur la NGAA a publié trois circulaires pour cet appendice demandant des commentaires sur les dispositions nouvelles et révisées proposées qui ont été introduites dans le processus à l'étape 2 à la suite de la CX/FA 24/54/8.
4. Le présent document présente des propositions pour chaque disposition examinée (adopter, adopter avec révision, supprimer) dans le format des catégories de denrées alimentaires énumérées dans le tableau 2 de la NGAA.
5. Ces propositions sont basées sur une approche consensuelle prenant en compte les informations suivantes :
 - Des informations sur les normes de produits du Codex correspondantes et sur l'utilisation des additifs alimentaires dans ces normes de produits sont fournies pour chaque catégorie d'aliments ; et
 - Commentaires fournis par les membres du GTE.
6. Ces recommandations sont basées sur le "poids de la preuve", c'est-à-dire que les commentaires contenant des justifications ont eu plus de poids que ceux qui n'en contenaient pas.
7. Une compilation complète des commentaires soumis pour l'annexe 3 (Dispositions nouvelles et révisées de la NGAA introduites dans le processus à l'étape 2 à la suite de CX/FA 24/54/8) des trois circulaires est disponible [ici](#).

⁷ REP 24/FA, par. 105(v)

⁸ REP 24/FA, annexe IX

Catégorie n° 04.2.2.7 (Légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et produits à base d'algues, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3)

Normes de produits correspondantes : **CODEX-STAN 38-1981** : énumère l'acide acétique, l'acide lactique, l'acide citrique et l'acide ascorbique ; **CODEX-STAN 151-1985** : les additifs doivent être conformes à la législation du pays où le produit est vendu, **CODEX-STAN 223-2001** : énumère des régulateurs d'acidité spécifiques, des exhausteurs de goût, des arômes, des texturants, des agents épaississants et stabilisants ; **CODEX-STAN 260-2007** : Autorise les régulateurs d'acidité, les agents antimoussants, les antioxydants, les colorants, les agents de rétention de la couleur, les agents raffermissants, les exhausteurs de goût, les conservateurs, les séquestrants, les stabilisants et les édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 dans la FC correspondante ou dans le tableau 3 ; **CODEX-STAN 294-2023** : Autorise les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les exhausteurs de goût, les conservateurs et les stabilisateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
ACIDE ACÉTIQUE GLACIAL	260	BPF	XS294	2023	Régulateur de l'acidité, conservateur	Réviser la disposition adoptée en supprimant la note XS294
ACIDE ACÉTIQUE GLACIAL	260	BPF		2	Régulateur de l'acidité, conservateur	Interrompre
LACTATE DE CALCIUM	327	10000	58, XS294	2023	Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Agent raffermissant, Agent de traitement des farines, Épaississant	Réviser la disposition adoptée en supprimant la note XS294
LACTATE DE CALCIUM	327	10000	58	2	Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Agent raffermissant, Agent de traitement des farines, Épaississant	Interrompre

ACIDE CITRIQUE	330	BPF	XS294	2023	Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de rétention de la couleur, Séquestrant	Réviser la disposition adoptée en supprimant la note XS294
ACIDE CITRIQUE	330	BPF		2	Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de rétention de la couleur, Séquestrant	Interrompre
5'-GUANYLATE DE DISODIUM	627	BPF	279, XS294	2023	Exhausteur d'arôme	Réviser la disposition adoptée en supprimant la note XS294
5'-GUANYLATE DE DISODIUM	627	BPF	279	2	Exhausteur d'arôme	Interrompre
5'-INOSINATE DE DISODIUM	631	BPF	279, XS294	2023	Exhausteur d'arôme	Réviser la disposition adoptée en supprimant la note XS294
5'-INOSINATE DE DISODIUM	631	BPF	279	2	Exhausteur d'arôme	Interrompre
5'-RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES	635	BPF	279, XS294	2023	Exhausteur d'arôme	Réviser la disposition adoptée en supprimant la note XS294
5'-RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES	635	BPF	279	2	Exhausteur d'arôme	Interrompre
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	BPF	XS294	2023	Régulateur d'acidité	Réviser la disposition adoptée en supprimant la note XS294
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	BPF		2	Régulateur d'acidité	Interrompre

Catégorie n° 06.4.2 (Pâtes et nouilles séchées et produits similaires)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	INS	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle INS	Proposition finale du GTE
COPOLYMÈRE DE MÉTHACRYLATE, BASIQUE (BMC)	1205	BPF		2	Transporteur, Agent de vitrage	Adopter la disposition au GMP avec des notes : -Note 606 : "A utiliser conformément aux principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux denrées alimentaires (CAC/GL9-1987)". - Note 608 : "À n'utiliser que dans les produits enrichis en éléments nutritifs" ; et - Note 256 ("A utiliser uniquement dans les nouilles, les pâtes sans gluten et les pâtes destinées aux régimes hypoprotéiques

Catégorie n° 09.1.2 (Mollusques, crustacés et échinodermes frais)

Normes de produits correspondantes : CODEX-STAN 292-2008 : Aucun additif n'est autorisé dans les mollusques bivalves vivants, les mollusques bivalves crus autorisent les antioxydants des FC appropriées dans les tableaux 1 et 2 ; **CODEX-STAN 312-2013** : Aucun additif autorisé ; **CODEX STAN 315-2014** : Aucun additif n'est autorisé dans la chair de coquilles Saint-Jacques et la chair de coquilles Saint-Jacques avec rosace ; les régulateurs d'acidité, les humectants, les séquestrants et les stabilisants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 sont autorisés dans la chair de coquilles Saint-Jacques surgelées et la chair de coquilles Saint-Jacques avec rosace surgelées traitées avec des phosphates.

Additif	INS	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
4-HEXYLRÉSORCINOL	586	50	Nouvelle note : « A n'utiliser que pour les crustacés ». Nouvelle note : « Teneurs en résidus dans les crustacés <1 mg/kg ».	2	Antioxydant, agent de rétention de la couleur	Adopter à 50 mg/kg avec les remarques suivantes : - Note 640 : « A n'utiliser que pour les crustacés ». -Note 641 : « Teneurs en résidus dans les crustacés <1 mg/kg ». -XS292, XS312 et XS315

Catégorie n° 09.2.1 (Poissons, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)

Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 36-1981 : Autorise les antioxydants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 ; **CODEX STAN**

92-1981 : Autorise les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les colorants, les humectants et les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 ; **CODEX STAN 95-1981** : Autorise les humectants, les conservateurs et les antioxydants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 ; **CODEX STAN 165-1989** : Autorise les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les humectants et les épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 ; **CODEX STAN 190-1995** : Autorise les antioxydants et les humectants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 ; **CODEX STAN 191-1995** : Aucun additif autorisé ; **CODEX STAN 292-2008** : Aucun additif n'est autorisé dans les mollusques bivalves vivants, les mollusques bivalves crus autorisent les antioxydants provenant des FC appropriées dans les tableaux 1 et 2 ; **CODEX STAN 312-2013** : Aucun additif autorisé ; **CODEX STAN 315-2014** : Aucun additif n'est autorisé dans la chair de coquilles Saint-Jacques et la chair de coquilles Saint-Jacques avec rosace ; les régulateurs d'acidité, les humectants, les séquestrants et les stabilisants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 sont autorisés dans la chair de coquilles Saint-Jacques surgelées et la chair de coquilles Saint-Jacques avec rosace surgelées traitées avec des phosphates.

Additif	INS	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
4-HEXYLRÉSORCINOL	586	50	Nouvelle note : "A n'utiliser que pour les crustacés". Nouvelle note : « Teneurs en résidus dans les crustacés <1 mg/kg ».	2	Antioxydant, agent de rétention de la couleur	Adopter à 50 mg/kg avec les remarques suivantes : - Note 640 : « A n'utiliser que pour les crustacés ». -Note 641 : « Teneurs en résidus dans les crustacés <1 mg/kg ». - Notes XS36, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 et XS315

Catégorie n° 09.2.4.2 (Mollusques, crustacés et échinodermes cuits)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	INS	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
4-HEXYLRÉSORCINOL	586	50	Nouvelle note : « A n'utiliser que pour les crustacés ». Nouvelle note : « Teneurs en résidus dans les crustacés <1 mg/kg ».	2	Antioxydant, agent de rétention de la couleur	Cesser la mise à disposition car le 4-hexylrésorcinol n'est présent qu'en raison d'un transfert. Note du président : la plupart des commentaires suggèrent que la disposition n'est présente qu'en raison d'un report d'autres catégories de denrées alimentaires.

Catégorie n° 09.2.5 (Poissons et produits de la pêche fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)

Normes de produits correspondantes : **CODEX-STAN 167-1989** : Autorise les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2, **CODEX-STAN 189-1993** : Aucun additif autorisé ; **CODEX-STAN 222-2001** : Autorise les exhausteurs de goût et les séquestrants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 ; **CODEX-STAN 236-2003** : Aucun additif autorisé ; **CODEX-STAN 244-2004** : Autorise les régulateurs d'acidité, les antioxydants et les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 ; **CODEX-STAN 311-2013** : Aucun additif autorisé dans le poisson séché à la fumée, dans le poisson fumé et le poisson aromatisé à la fumée, les régulateurs d'acidité, les colorants et les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 sont autorisés, de même que certains régulateurs d'acidité, antioxydants et gaz d'emballage du tableau 3.

Additif	INS	limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
4-HEXYLRÉSORCINOL	586	50	Nouvelle note : « A n'utiliser que pour les crustacés ». Nouvelle note : « Teneurs en résidus dans les crustacés <1 mg/kg ».	2	Antioxydant, agent de rétention de la couleur	Cesser la mise à disposition car le 4-hexylrésorcinol n'est présent qu'en raison d'un transfert. Note du président : la plupart des commentaires suggèrent que la disposition n'est présente qu'en raison d'un report d'autres catégories de denrées alimentaires.

Catégorie n° 09.4 (Conserves intégrales, y compris les poissons et produits de la pêche en conserve ou fermentés, y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes)

Normes de produits correspondantes : **CODEX-STAN 3-1981** : Aucun additif autorisé ; **CODEX-STAN 37-1981** : Autorise les régulateurs d'acidité, les colorants et les séquestrants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2, ainsi que certains régulateurs d'acidité du tableau 3 ; **CODEX-STAN 70-1981** : Autorise les régulateurs d'acidité utilisés conformément aux tableaux 1 et 2, ainsi que certains régulateurs d'acidité du tableau 3, les émulsifiants, les gélifiants, les stabilisants et les épaississants ; en outre, seuls les substances aromatiques naturelles, les complexes aromatiques naturels et les arômes de fumée sont autorisés dans les produits couverts par la présente norme ; **CODEX-STAN 90-1981** : Autorise les régulateurs d'acidité et les séquestrants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2, ainsi que certains régulateurs d'acidité et exhausteurs de goût du tableau 3 ; **CODEX-STAN 94-1981** : N'autorise que certains régulateurs d'acidité du tableau 3, émulsifiants, gélifiants, stabilisants et épaississants ; en outre, seuls les substances aromatiques naturelles, les complexes aromatiques naturels et les arômes de fumée sont autorisés dans les produits couverts par la présente norme ; **CODEX-STAN 119-1981** : N'autorise que certains régulateurs d'acidité du tableau 3, émulsifiants, gélifiants, stabilisants et épaississants ; en outre, seuls les substances aromatiques naturelles, les complexes aromatiques naturels et les arômes de fumée sont autorisés dans les produits couverts par la présente norme.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
4-HEXYLRÉSORCINOL	586	50	Nouvelle note : « A n'utiliser que pour les crustacés ». Nouvelle note : « Teneurs en résidus dans les crustacés <1 mg/kg ».	2	Antioxydant, agent de rétention de la couleur	Cesser la mise à disposition car le 4-hexylrésorcinol n'est présent qu'en raison d'un transfert. Note du président : la plupart des commentaires suggèrent que la disposition n'est présente qu'en raison d'un report d'autres catégories de denrées alimentaires.

Catégorie n° 12.2.1 (Herbes et épices)

Normes de produits correspondantes : **CODEX-STAN 326-2017** : Conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la NGAA autorisés dans les poivrons verts uniquement ; **CODEX-STAN 327-2017** : Agents antiagglomérants du tableau 3 de la NGAA autorisés dans le cumin moulu uniquement ; **CODEX-STAN 328-2017** : Les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la NGAA sont autorisés dans le thym moulu uniquement ; **CODEX-STAN 342-2021** : Autorise les anti-agglomérants énumérés dans le tableau 3 sous forme de poudre dans les aliments conformes à cette norme ; **CODEX-STAN 343-2021** : Autorise les anti-agglomérants énumérés au tableau 3 dans les aliments en poudre conformes à la présente norme, autorise également le dioxyde de soufre et l'oxyde de calcium ; **CODEX-STAN 344-2021** : Autorise les antiagglomérants énumérés au tableau 3 dans les aliments en poudre conformes à cette norme ; **CODEX-STAN 345-2021** : Autorise les antiagglomérants énumérés au tableau 3 dans les aliments en poudre conformes à la présente norme ; **CODEX-STAN 347-2019** : Autorise les antiagglomérants énumérés au tableau 3 dans les aliments en poudre conformes à la présente norme ; **CODEX-STAN 351-2022** : Aucun additif alimentaire autorisé ; **CODEX-STAN 352-2022** : Autorise les anti-agglomérants énumérés dans le tableau 3 dans les aliments en poudre conformes à cette norme ; **CODEX-STAN 353-2022** : Autorise les anti-agglomérants énumérés dans le tableau 3 dans les aliments en poudre conformes à cette norme.

Additif	INS	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
COPOLYMÈRE DE MÉTHACRYLATE, BASIQUE (BMC)	1205	BPF	XS326, XS327, XS328, XS342, XS343, XS344, XS345, XS347, XS351, XS352, XS353	2	Transporteur, Agent de vitrage	Adopter la disposition au GMP avec des notes : - Note 606 : « A utiliser conformément aux principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux denrées alimentaires (CAC/GL9-1987) ». - Note 608 : « A utiliser uniquement dans les produits enrichis en éléments nutritifs » ; et - Notes XS326, XS327, XS328, XS342, XS343, XS344

						XS345, XS347, XS351, XS352,
--	--	--	--	--	--	-----------------------------

Catégorie n° 13.2 (Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge)

Normes de produits correspondantes : CODEX-STAN 73-1981 : Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les émulsifiants, les gaz d'emballage et les épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 13.2 (Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme ; **CODEX-STAN 74-1981** : Les régulateurs d'acidité, les antiagglomérants, les antioxydants, les supports, les émulsifiants, les gaz d'emballage, les agents de levage et les épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 13.2 (Aliments complémentaires pour les nourrissons et les enfants en bas âge) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme. Seuls les additifs alimentaires énumérés dans la catégorie 13.2 (Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge) de la norme CXS 192-1995 peuvent être présents dans les aliments conformes à la présente norme, à la suite d'un transfert à partir d'une matière première ou d'un autre ingrédient (y compris un additif alimentaire) utilisé pour produire l'aliment, sous réserve des conditions suivantes :

- a) la quantité de l'additif alimentaire dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) ne dépasse pas la limite maximale spécifiée ; et
- b) La denrée alimentaire dans laquelle l'additif alimentaire est transféré ne contient pas l'additif alimentaire en quantité supérieure à celle qui serait introduite par l'utilisation des matières premières ou des ingrédients dans le cadre des bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions relatives au transfert figurant dans le préambule de la norme CXS 192-1995.

Additif	INS	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
COPOLYMÈRE DE MÉTHACRYLATE, BASIQUE (BMC)	1205	BPF		2	Transporteur, Agent de vitrage	Suspendre la disposition en attendant que le CCNFSDU détermine la justification technologique de l'utilisation du BMC dans la FC 13.2.

Catégorie n° 14.2.3 (Vins de raisin)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
MANNOPROTÉINES DES PAROIS	455	400		2	Stabilisateur	Adopter à 400 mg/kg

CELLULAIRES DE LA LEVURE						
ACIDE MÉTATARTRIQUE	353	100		2	Stabilisateur	Adopter à 100 mg/kg

NOTES :

Note 58 : Comme le calcium.

Note 279 : À l'exception des produits conformes à la norme pour les champignons comestibles et les produits à base de champignons (CXS 38-1981).

Note XS294 : À l'exclusion des produits conformes à la norme pour la pâte de soja fermentée (CXS 294-2009).

Note XS326 : À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les poivrons noirs, blancs et verts (CODEX STAN 326-2017).

Note XS327 : À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le cumin (CODEX STAN 327-2017).

Note XS328 : À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le thym séché (CODEX STAN 328-2017).

Note XS342 : À l'exclusion des produits conformes à la norme pour l'origan séché (CODEX STAN 342-2021).

Note XS343 : À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le gingembre séché ou déshydraté (CODEX STAN 343-2021).

Note XS344 : À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les clous de girofle (CODEX STAN 344-2021).

Note XS345 : à l'exclusion des produits conformes à la norme pour le basilic séché (CODEX STAN 345-2021).

Note XS347 : À l'exclusion des produits conformes à la norme pour l'ail séché ou déshydraté (CODEX STAN 347-2019).

Note XS351 : À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les parties florales séchées - safran (CODEX STAN 351-2022).

Note XS352 : À l'exclusion des produits conformes à la norme pour les graines séchées - noix de muscade (CODEX STAN 352-2022).

Note XS353 : À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés (CODEX STAN 353-2022).

Nouvelle note : "Teneurs en résidus dans les crustacés <1 mg/kg".

Suppression de la note 381 pour toutes les dispositions adoptées dans les catégories de denrées alimentaires 13.1.1, 13.1.2 et 13.1.3

Une organisation observatrice a présenté une demande visant à ajouter des dispositions à l'étape 2 pour toutes les dispositions adoptées dans les catégories d'aliments 13.1.1 (préparations pour nourrissons), 13.1.2 (préparations de suite) et 13.1.3 (préparations destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons) afin de supprimer la note 381 " Tel que consommé ". Cela entraînerait la suppression de la note 381 des 96 dispositions adoptées détaillées dans l'annexe 5 de la norme FA54/CRD02.

Pour justifier la suppression de la note 381 de ces dispositions, il a été noté que la section 6 du préambule de la NGAA indique que « sauf indication contraire, les limites d'emploi maximales pour les additifs des tableaux 1 et 2 sont fixées pour le produit final tel qu'il est consommé ». Malgré cela, toutes les dispositions relatives aux additifs dans les sections 13.1.1, 13.1.2 et 13.1.3 de la CF incluent la note 381 "tel que consommé", alors que les dispositions des sections 13.2, 13.3, 13.4, 13.5 et 13.6 de la CF n'incluent pas cette note. Cette incohérence dans l'application de la note "tel que consommé" (qui est redondante avec la clause de la section 6 du préambule de la NGAA) dans les produits de la FC 13 a entraîné une confusion dans l'interprétation des niveaux d'utilisation maximale. La suppression de la note 381 des dispositions des sections 13.1.1, 13.1.2 et 13.1.3 de la FC créerait une cohérence sur la manière dont la note "tel que consommé" est appliquée, permettant à toutes les dispositions de faire référence à la déclaration de la section 6 du préambule. Cette approche a été discutée et soutenue par au moins un membre du Codex au CCFA53, avec une note selon laquelle l'utilisation de ces notes pourrait être abordée par le CCFA par le biais d'une soumission d'une proposition de révision de la NGAA (REP23/FA par. 64).

Proposition finale du GTE

Remplacer la note 381 (« Tel que consommé ») dans les dispositions des catégories d'aliments 13.1.1., 13.1.2, et 13.1.3 par la nouvelle note « *Les produits de formulation dans les catégories d'aliments 13.1.1 (Formules pour nourrissons), 13.1.2 (Formules de suivi), et 13.1.3 (Formules à des fins médicales spéciales pour nourrissons) sont disponibles sous forme de poudre (qui nécessite un mélange avec de l'eau avant la consommation), sous forme de liquide concentré (qui nécessite une dilution avec de l'eau avant la consommation), et sous forme de produit prêt à boire ". Dans tous les cas, conformément au libellé de la section 6 du préambule de la NGAA, le niveau maximal indiqué dans la NGAA correspond au produit final tel qu'il est consommé* ».

Il est proposé d'entreprendre cette action en révisant les dispositions adoptées dans les FC 13.1.1, 13.1.2 et 13.1.3 en supprimant la note 381 et en la remplaçant par la nouvelle note proposée. Les dispositions à l'étape 2 dans les mêmes catégories d'aliments seraient supprimées.

Bien qu'il soit probablement approprié pour le comité d'examiner l'utilisation de la note 381 dans toutes les sous-catégories de la FC 13.0 à l'avenir, l'exercice actuel du GTE de la NGAA consistait uniquement à examiner les dispositions proposées à l'étape 2 en ce qui concerne la suppression de la note 381 dans les FC 13.1.1, 13.1.2 et 13.1.3.