



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): DISPOSITIONS POUR LES COLORANTS DANS LE PROCESSUS PAR ÉTAPES DANS LES CATÉGORIES D'ALIMENTS 05.2, 05.3 ET 05.4; DISPOSITIONS RESTANTES DANS LES TABLEAUX 1 ET 2 DE LA NGAA DANS LES CATÉGORIES D'ALIMENTS 01.0 JUSQU'À 16.0; AVANT- PROJETS DE DISPOSITIONS DANS LE TABLEAU 3 POUR LA GOMME GHATTI (SIN 419) ET GRAINES DE TAMARINIER POLYSACCHARIDE; LA JUSTIFICATION TECHNOLOGIQUE POUR L'EMPLOI DES AGENTS DE CONSERVATION ET D'ANTIAGGLOMÉRANTS POUR LE TRAITEMENT DE LA SURFACE DE LA MOZZARELLA AVEC UNE TENEUR ÉLEVÉE D'HUMIDITÉ COUVERTE PAR LA NORME POUR LA MOZZARELLA; REQUÊTE POUR ET LA COMPILATION D'INFORMATIONS SUR LES DONNÉES D'EXPOSITION ALIMENTAIRES PERTINENTES ET LE NIVEAU D'EMPLOI ACTUEL ET LA JUSTIFICATION TECHNOLOGIQUE POUR CERTAINS ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES CATÉGORIES D'ALIMENTS 14.1.4 ET 14.1.5 (RAPPORT DU GTE SUR LA NGAA)

Préparé par les États-Unis d'Amérique avec l'assistance de l'Australie, le Brésil, le Canada, le Chili, la Chine, la Colombie, Costa Rica, la République dominicaine, l'Union européenne, le Guatemala, l'Inde, l'Indonésie, l'Irlande, le Japon, la Corée, la Malaisie, le Mexique, la Nouvelle-Zélande, la Norvège, le Paraguay, le Pérou, les Philippines, la Fédération de Russie, l'Arabie saoudite, l'Afrique du Sud, l'Espagne, la Suisse, la Thaïlande, l'Ouganda, le Zimbabwe, American Beverage Association Calorie Control Council (CCC), le Comité Européen des Fabricants de Sucre (CEFS), l'Association européenne des fabricants d'émulsifiant alimentaire (EFEMA), EU Specialty Food Ingredients, FoodDrinkEurope, Food Industry Asia (FIA), International Association for the Development of Natural Gums, International Association of Color Manufacturers (IACM), International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA), le Conseil international des associations des boissons (ICBA), International Chewing Gum Association (ICGA), International Confectionery Association (ICA/IOCCC), International Council of Grocery Manufacturer Associations (ICGMA), International Dairy Federation (IDF), International Food Additives Council (IFAC), Institute of Food Technologists (IFT), International Fruit and Vegetable Juice Association (IFU), International Glutamate Technical Committee (IGTC), International Organization of the Flavor Industry (IOFI), International Special Dietary Foods Industries (ISDI), Natural Food Colours Association (NATCOL), US Dairy Export Council, et World Processing Tomato Council (WPTC)

Introduction

1. Le CCFA50 est convenu d'établir un GTE pour fournir des recommandations à CCFA51 sur les sujets suivants :¹

(i) projet et l'avant-projet de dispositions pour les colorants dans le processus par étapes dans les catégories d'aliments 05.2 (Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4), 05.3 (Chewing gum), 5.4 (Décorations (par ex. pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées) ;

(ii) Le projet et l'avant-projet de toutes les dispositions restantes dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA dans les catégories d'aliments 01.0 jusqu'à 16.0, à l'exception de ces additifs avec des fonctions technologiques de colorant (à l'exclusion de ces dispositions débattues dans le point (i)) ou édulcorant, adipates, nitrites et nitrates, les dispositions dans la catégorie alimentaire 14.2.3 et ses sous-catégories et les dispositions dans l'attente d'une réponse du CCSC, CCPFV ou CCFO ;

¹ REP 18/FA, par. 112.

- (iii) Avant-projets de dispositions dans le tableau 3 pour la gomme ghatti (SIN 419) et, attente de l'assignement d'un numéro SIN, de graines de tamarinier polysaccharide ; (voir Annexe IX, parties A.2) ;
- (iv) La justification technologique pour l'emploi des agents de conservation et d'antiagglomérants pour le traitement de la surface de la mozzarella avec une teneur élevée d'humidité couverte par la *Norme pour la Mozzarella* (CXS 262-2006) ; et
- (v) La Requête pour et la compilation d'informations sur les données d'exposition alimentaires pertinentes pour le sulfosuccinate de dioctyle et de sodium (SIN 480), les esters de polyglycérol d'acides gras (SIN 475), le lactylate de stéaroyle sodique (SIN 481(i)), le lactylate oléylique calcique (SIN 482(ii)) et le niveau d'emploi actuel et la justification technologique dans la catégorie d'aliments 14.1.4 pour le sulfosuccinate de dioctyle et de sodium (SIN 480), les esters de polyglycérol d'acides gras (SIN 475), le lactylate de stéaroyle sodique (SIN 481(i)), le lactylate oléylique calcique (SIN 482(ii)) et dans la catégorie d'aliments 14.1.5 pour les esters de polyglycérol d'acides gras (SIN 475), le lactylate de stéaroyle sodique (SIN 481(i)) et le lactylate oléylique calcique (SIN 482(ii)) pour examen par le groupe de travail électronique pour formuler des recommandations sur les dispositions pour ces additifs dans ces catégories d'aliments.

Document de travail

2. Les documents de travail pour le rapport du GTE sur la Norme générale pour les additifs alimentaires sont présentés en Annexes au présent document. Les Annexes fournissent un contexte sur le sujet sous discussion, compile des observations sur le sujet du GTE et fournit des recommandations pour chaque sujet.
- Des annexes distinctes sont présentées pour le sujet i (Annexe 1), sujet ii (Annexe 4), sujet iii (Annexe 5), sujet iv (Annexe 6), et sujet v (Annexe 7).
 - La disposition pour le citrate trisodique dans FC 01.1.1 est présentée dans l'Annexe 2.
 - Avant-projet des dispositions relatives à FC 01.1.2 (Autre lait liquide (nature)) avec la fonction technologique de l'émulsifiant et stabilisateur sont présentés dans l'Annexe 3.

Annexe 1 : projet et avant-projet de dispositions pour les colorants dans le processus par étapes dans les catégories d'aliments 05.2 (Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4), 05.3 (Chewing gum), 05.4 (Décorations (par exemple pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées) ;

1. Parmi les différents sujets, le CCFA50 a requis le GTE sur la NGAA lors du CCFA51 de débattre :¹
 - Des dispositions pour les colorants dans le processus par étapes dans les catégories d'aliments 05.2, 05.3 et 05.4

Introduction

2. La présidence du groupe de travail physique sur la NGAA au CCFA50 a proposé au GTE sur la NGAA lors de CCFA51 de travailler sur les recommandations pour le projet et l'avant-projet de dispositions pour les colorants dans le processus par étapes dans les catégories d'aliments 05.2 (Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4), 05.3 (Chewing gum), 5.4 (Décorations (par ex. pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées);² CCFA50 a souscrit à ceci et a par conséquent inclus cette activité dans le mandat du GTE sur la NGAA au CCFA51.¹

Document de travail

3. Le GTE a publié trois circulaires pour observations. Le document actuel contient 2 annexes.
4. Annexe 1 – présente un résumé des observations soumises par le GTE sur l'application des critères dans la section 3.2 du Préambule de la NGAA pour l'emploi général des colorants dans FC 05.2.1, 05.2.2, 05.2.3, 05.3, et 05.4
5. L'Annexe 2 présente des propositions pour chaque projet et de l'avant-projet de dispositions pour les colorants dans les catégories d'aliments 05.2 et ses sous-catégories, 05.3 et 05.4. Dans l'Annexe 2, les dispositions sont présentées dans la structure du tableau 2 de la NGAA. Lorsque la disposition d'un additif alimentaire d'une catégorie d'aliments parent est considéré dans les sous catégories correspondantes, la disposition est indiquée dans la sous-catégorie en **caractères gras** avec aucune étape indiquée dans la colonne "Étape/Adoptée".
6. Une compilation complète des observations soumises pour l'Annexe 1 (Colorants) aux trois circulaires sont disponibles [ici](#).

¹ REP 18/FA, par. 112(i).

² CCFA50 CRD2.

Annexe 1 – Résumé des observations soumises à la première circulaire dans l'application des critères dans la section 3.2 du Préambule de la NGAA pour l'emploi général des colorants dans FC 05.2.1, 05.2.2, 05.2.3, 05.3, et 05.4

Justification technologique

Toutes les observations soumises à la 1^{ère} circulaire souscrivent au fait que les colorants sont utilisés en général dans les aliments à travers les catégories d'aliments soumises à discussion. Plusieurs observations ont noté que le 40^{ème} CCFA avait déjà indiqué que les colorants sont technologiquement justifiés dans ces catégories d'aliments. Les observations ont indiqué que le colorant était utilisé pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment dans toutes les catégories d'aliments soumises à discussion et qu'il y a déjà des dispositions adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments. Les observations ont indiqué que l'emploi des colorants était désigné dans le descripteur de la catégorie alimentaire pour FC 5.2.1, 5.2.2, et 5.2.3.

Les observations indiquaient que les aliments dans FC 5.2.1, 5.2.2, sont généralement faits d'eau et de sucre (sirop simple), les colorants sont nécessaires pour distinguer le produit. Durant le processus de traitement (cuisson) de confiseries dures, les pigments naturels volatiles si présents dans les ingrédients sont appauvris durant l'évaporation. Par conséquent, les colorants alimentaires sont requis pour restaurer les colorants perdus durant la transformation. Pour FC 05.2.3 la masse des ingrédients sont intrinsèquement blanc cassé ou beige. Pour 05.3 les ingrédients de base tendent à ne pas résulter dans des produits très colorés ou facilement distinguables. For 05.4 il a été noté que les nappages à base de sucre manquent de colorant.

En particulier pour FC 05.2.3, un membre a affirmé que dans le système de catégories de leur pays cette catégorie d'aliments inclut des pâtes avec des graines comestibles, avec ou sans de sucre qui autorise l'emploi des colorants. Toutefois il n'était pas clair si FC 05.2.3 dans la NGAA constitue la FC appropriée pour de tels produits.

En particulier pour FC 05.4, un membre a affirmé que dans le système de catégories de leur pays cette catégorie d'aliments inclut «des bûches de confiseries » et que les colorants n'étaient pas inclus dans les bûches de confiserie contenant du cacao. Toutefois, on devrait noter que ce produit peut être considéré comme de la sauce de chocolat qui est incluse dans FC 05.1.2.

Avantage

Toutes les observations soumises à la 1^{ère} circulaire souscrivent au fait que l'emploi des colorants dans toutes ces FC présentent de nombreux avantages. Ces avantages sont appliqués en général dans les aliments à travers ces catégories d'aliments. Les avantages comprennent : Les ingrédients de base tendent à ne pas résulter dans des produits très colorés ou facilement distinguables. Les colorants sont utilisés pour donner de la couleur aux produits à travers cette catégorie d'aliments pour différencier les produits ainsi que pour restaurer la couleur qui peut avoir été perdue dans la transformation. Le colorant est souvent utilisé pour différencier les produits par goût.

Induction en erreur du consommateur

Toutes les observations soumises à la 1^{ère} circulaire souscrivent au fait que l'emploi des colorants dans toutes ces FC n'induit pas le consommateur en erreur. Les observations ont noté que ceux-ci sont des produits hautement transformés pour lesquels l'emploi des colorants ne modifient pas leur nature, les consommateurs escomptent que des colorants soient ajoutés à ces aliments et que les colorants aient été ajoutés traditionnellement à ces produits. De nombreux membres du GTE ont noté que les ingrédients alimentaires sont requis afin d'être répertoriés sur l'étiquette de l'aliment et que certains membres du Codex ont des exigences d'étiquetage spécifiques pour les colorants.

Projet et avant-projet de dispositions pour les colorants dans le processus par étapes dans les catégories d'aliments 05.2 (Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4), 05.3 (Chewing gum), 05.4 (Décorations (par ex. pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées) :

Lorsque la disposition d'un additif alimentaire d'une catégorie d'aliments parent est considérée dans les sous-catégories correspondantes, la disposition est indiquée dans la sous-catégorie **en caractères gras** avec aucune étape indiquée dans la colonne "Étape/Adoptée".

Catégorie d'aliments n° 05.0 (Confiserie)

Normes de produits correspondantes : La Norme de produits correspond aux sous-catégories 05.1.1, 05.1.3, 05.1.4, et 05.2.2

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
CARAMEL II-SULFITE CARAMEL	150b	50000	183	4	-Colorant	Débattre de l'emploi dans les sous-catégories (interrompre si adopté dans les sous-catégories)

Catégorie d'aliments n° 05.2. Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.

Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 309R-2011 correspond à la sous-catégorie 05.2.2 - autorise uniquement les régulateurs de l'acidité et les émulsifiants répertoriés dans le tableau 3.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAITS DE ROCOU, A BASE DE NOBIXINE:	160b(ii)	200	185	4	Colorant	Débattre de l'emploi dans les sous-catégories (interrompre si adopté dans les sous-catégories) (comme approprié)
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	300	-	7	Colorant	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	300	-	7	Colorant	
BRUN HT	155	300	-	7	Colorant	
CURCUMIN	100(i)	300	-	7	Colorant	
LUTEINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	300	-	4	Colorant	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
JAUNE DE QUINOLEINE	104	300	-	7	Colorant	
TARTRAZINE	102	300	-	7	Colorant	
Zéaxanthine, synthétique	161h	300	-	4	Colorant	

Catégorie d'aliments n°. 05.2.1. (Confiseries dures)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAITS DE ROCOU, BASE DE BIXINE,	160b(i)	200	8	4	Colorant	Adopter à 200 mg/kg
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE :	160b(ii)	200	185		Colorant	Soutenir à 30 mg/kg avec la nouvelle note : "A l'exception d'un emploi à 200 mg/kg dans la confiserie dure avec un enrobage au sucre sauté."
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	300			Colorant	Adopter à 50 mg/kg avec la nouvelle note : "A l'exception d'un emploi à,300 mg/kg dans les confiseries avec aromatisant au fruit rouge."
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	300			Colorant	Adopter à 100 mg/kg
BRUN HT	155	300			Colorant	Adopter à 50 mg/kg
CAMEL II-SULFITE CAMEL	150b	50000	183		Colorant	Adopter à 50 000 mg/kg avec le retrait de la note 183.
CURCUMIN	100(i)	300			Colorant	Soutenir à 150 mg/kg avec la nouvelle note : "A l'exception d'un emploi à,300 mg/kg dans les confiseries avec aromatisant au fruit jaune"
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	300			Colorant	Maintenir la disposition jusqu'à ce que l'additif ait été examiné pour introduction dans le tableau 3.
LYCOPÈNE, TOMATES	160d(i)	50000		3	Colorant	Interrompre.
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	95	39	2	Colorant	Adopter à 100 mg/kg

JAUNE DE QUINOLÉINE	104	300			Colorant	Adopter à 100 mg/kg avec la nouvelle note : "A l'exception d'un emploi à 300 mg/kg dans les friandises aromatisées au citron."
TARTRAZINE	102	300			Colorant	Adopter à 300 mg/kg
ZÉAXANTHINE, SYNTHÉTIQUE	161h	300			Colorant	Maintenir la disposition jusqu'à ce que l'additif ait été examiné pour introduction dans le tableau 3.

Catégorie d'aliments n° 05.2.2. (Confiseries dures)

Normes de produits correspondantes : CODEX-STAN 309R-2011 : autorise les régulateurs de l'acidité et les émulsifiants répertoriés dans le tableau 3.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
AMARANTHE	123	100		7	Colorant	Interrompre.
EXTRAITS DE ROCOU, BASE DE BIXINE,	160b(i)	200	8	4	Colorant	Adopter à 200 mg/kg
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE:	160b(ii)	200	185		Colorant	Soutenir à 30 mg/kg avec la nouvelle note : "A l'exception d'un emploi à 200 mg/kg les caramels au lait."
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	300			Colorant	Adopter à 100 mg/kg
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	300			Colorant	Adopter à 100 mg/kg
BRUN HT	155	300			Colorant	Adopter à 50 mg/kg
CARAMEL II-SULFITE CARAMEL	150b	50000	183		Colorant	Adoption à 50 000 mg/kg avec le retrait de la note 183.
CURCUMIN	100(i)	300			Colorant	Adopter à 150 mg/kg
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	300			Colorant	Maintenir la disposition jusqu'à ce que l'additif ait été examiné pour introduction dans le tableau 3.
LYCOPÈNE, TOMATES	160d(i)	5000		3	Colorant	Interrompre.
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	95	39	2	Colorant	Adopter à 100 mg/kg
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	300			Colorant	Adopter à 100 mg/kg
TARTRAZINE	102	300			Colorant	Adopter à 300 mg/kg

ZÉAXANTHINE, SYNTHÉTIQUE	161h	300			Colorant	Maintenir la disposition jusqu'à ce que l'additif ait été examiné pour introduction dans le tableau 3.
-------------------------------------	-------------	------------	--	--	-----------------	--

Catégorie d'aliments n°. 05.2.3 (Nougats et pâtes d'amande)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAITS DE ROCOU, BASE DE BIXINE,	160b(i)	100	8	4	Colorant	Adopter à 200 mg/kg
EXTRAITS DE ROCOU, A BASE DE NORBIXINE :	160b(ii)	200	185		Colorant	Adopter à 30 mg/kg
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	300			Colorant	Adopter à 50 mg/kg
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	300			Colorant	Adopter à 100 mg/kg
BRUN HT	155	300			Colorant	Adopter à 50 mg/kg
CAMEL II-SULFITE CAMEL	150b	50000	183		Colorant	Adoption à 50 000 mg/kg avec le retrait de la note 183.
CURCUMIN	100(i)	300			Colorant	Adopter à 150 mg/kg
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	300			Colorant	Maintient la disposition jusqu'à ce que l'additif ait été examiné pour introduction dans le tableau 3.
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	95	39	2	Colorant	Adopter à 100 mg/kg
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	300			Colorant	Adopter à 100 mg/kg
TARTRAZINE	102	300			Colorant	Adopter à 300 mg/kg
ZÉAXANTHINE, SYNTHÉTIQUE	161h	300			Colorant	Maintenir la disposition jusqu'à ce que l'additif ait été examiné pour introduction dans le tableau 3.

Catégorie d'aliments n° 05.3 ((Chewing gum)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
AMARANTHE	123	300		7	Colorant	Adopter à 100 mg/kg
EXTRAITS DE ROCOU, BASE DE BIXINE,	160b(i)	500	8	4	Colorant	Adopter à 50 mg/kg
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE:	160b(ii)	500	185	4	Colorant	Adopter à 50 mg/kg
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	300		7	Colorant	Adopter à 100 mg/kg
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	300		7	Colorant	Adopter à 300 mg/kg
BRUN HT	155	300		7	Colorant	Adopter à 300 mg/kg
CARAMEL II-SULFITE CARAMEL	150b	50000	183		Colorant	Adoption à 20 000 mg/kg avec le retrait de la note 183.
CURCUMIN	100(i)	700		7	Colorant	Adopter à 300 mg/kg avec la nouvelle note "A l'exception d'un emploi à 700 mg/kg pour fournir une coloration plus vive dans le fruit jaune ou chewing gum aromatisé aux épices."
LYCOPÈNE, TOMATES	160d(i)	50000		3	Colorant	Interrompre.
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	60	39	2	Colorant	Adopter à 150 mg/kg
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	300		7	Colorant	Adopter à 30 mg/kg avec la nouvelle note "A l'exception d'un emploi à 300 mg/kg dans les friandises aromatisées au citron et limon."
TARTRAZINE	102	300		7	Colorant	Adopter à 300 mg/kg
ZÉAXANTHINE, SYNTHÉTIQUE	161h	100		4	Colorant	Maintenir la disposition jusqu'à ce que l'additif ait été examiné pour introduction dans le tableau 3.

Catégorie d'aliments no 05.4 (Décorations (par ex. pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
AMARANTHE	123	300		7	Colorant	Adopter à 100 mg/kg
EXTRAITS DE ROCOU, BASE DE BIXINE,	160b(i)	50	8	4	Colorant	Adopter à 50 mg/kg
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE:	160b(ii)	1000	185	4	Colorant	Soutenir à 25 mg/kg avec la nouvelle note : "A l'exception d'un emploi à 100 mg/kg dans les glaces à base de sucre."
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	500		7	Colorant	Adopter à 300 mg/kg
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	500		7	Colorant	Adopter à 500 mg/kg
BRUN HT	155	500		7	Colorant	Adopter à 50 mg/kg
CARAMEL II-SULFITE CARAMEL	150b	50000	183		Colorant	Adoption à 50 000 mg/kg avec le retrait de la note 183.
CURCUMIN	100(i)	500		7	Colorant	Adopter à 500 mg/kg
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	500		4	Colorant	Maintenir à la disposition jusqu'à ce que l'additif ait été examiné pour introduction dans le tableau 3.
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	300	39	2	Colorant	Adopter à 100 mg/kg
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	500		7	Colorant	Adopter à 50 mg/kg
TARTRAZINE	102	500		7	Colorant	Adopter à 500 mg/kg

Annexe 2 : Disposition pour le citrate trisodique dans FC 01.1.1

1. Parmi les différents sujets, CCFA50 a requis le GTE sur la NGAA lors du CCFA51 de débattre de :¹
 - La disposition pour le citrate trisodique dans FC 01.1.1 (observations sur le besoin technologique pour l'emploi de l'additif alimentaire dans le lait des espèces bovines)

Historique

2. Le GTE sur la NGAA au CCFA49 a rassemblé des observations sur la pertinence des dispositions de l'additif alimentaire à la fois adoptées et dans le processus par étapes dans la catégorie d'aliments révisée 01.1 (Lait liquide et produits lactés) et ses sous-catégories 01.1.1 (Babeurre liquide (nature)), 01.1.3 (Lait liquide (nature)) et 01.1.4 (Boissons à base de lait liquide aromatisé).² Le groupe de travail physique (PWG) sur la NGAA lors du CCFA49 a débattu des propositions et informations rassemblées par le GTE.³

3. Le CCFA49 a débattu de l'emploi général du citrate trisodique (SIN 331(iii)) dans les produits UHT et stérilisés conformément à la catégorie d'aliments 01.1.1. La discussion s'est concentrée sur le fait de savoir si la disposition pour le citrate trisodique devait avoir un emploi numérique d'emploi ou un niveau maximal d'emploi des BPF. Le CCFA49 est convenu d'orienter le GTE sur la NGAA vers le CCFA50 pour demander des requêtes sur le besoin technologique pour un niveau d'emploi numérique ou des BPF pour le citrate trisodique dans la catégorie d'aliments 01.1.1.⁴

4. Le groupe de travail physique sur la NGAA lors du CCFA50 a débattu du rapport du GTE lors du CCFA50, comprenant le besoin technologique pour une limite numérique ou niveau des BPF pour la disposition pour le citrate trisodique dans la catégorie d'aliments 01.1.1.⁵ Le groupe de travail physique a recommandé par conséquent que la disposition soit adoptée à un niveau d'emploi des BPF dans la catégorie d'aliments 01.1.1 avec la note A17 qui se lit comme suit "Pour les produits laitiers UHT des espèces bovines uniquement."⁶

5. CCFA50 a ratifié la recommandation du GTP d'adopter la disposition à des BPF après le remplacement de la note A17 avec une nouvelle note qui se lit comme suit : "pour un emploi dans les produits laitiers traités UHT des espèces non bovines uniquement".⁷ Toutefois, après l'approbation par le Comité de la recommandation un pays membre a requis que la disposition pour le citrate trisodique dans FC 01.1.1 soit maintenue à l'étape 7 et distribuée pour observation afin de confirmer s'il y avait une justification technologique pour soutenir l'emploi de l'additif dans le lait des espèces bovines. Le Comité est convenu de maintenir la disposition et de charger le GTE sur la NGAA de distribuer la disposition pour observation¹.

Document de travail

6. Le GTE a publié trois circulaires pour observations. La première et la deuxième circulaire ont contenu des observations du GTE sur la justification technologique pour l'emploi du citrate trisodique (SIN 331(iii)) dans le Babeurre liquide (nature) des espèces bovines. La troisième circulaire a contenu des observations du GTE sur la proposition pour l'emploi du citrate trisodique (SIN 331(iii)) dans la catégorie d'aliments 0.1.1.1 (lait liquide (nature)) à des BPF et avec la note 438 "Uniquement pour un emploi en tant qu'émulsifiant ou stabilisateur", la note 227 "Pour un emploi dans les laits traités stérilisés et UHT uniquement" et retirer la note 439 "pour un emploi dans les produits laitiers traités UHT des espèces non bovines uniquement". Le document présente une compilation d'observations fournies par les membres du GTE à la première, deuxième circulaire et troisième circulaires.

Conventions

7. Le présent document présente une recommandation pour la disposition pour le citrate trisodique dans FC 01.1.1 Ce document présente une proposition (adopter, adopter avec révision) pour l'avant-projet de disposition sous discussion fondés sur une approche consensuelle prenant en compte les observations sur la première, deuxième et troisième circulaires par les membres du GTE. Ces recommandations sont basées sur une approche "valeur probante"; c'est-à-dire, il a été accordé plus de valeur aux observations contenant des justifications qu'aux observations sans justifications.

¹ REP 18/FA, par. 71.

² CX/FA 17/49/7 Annexe 5

³ FA/49 CRD2.

⁴ REP17/PR, par. 77, 78, 109

⁵ CX/FA 18/50/7 Annexe 4

⁶ FA/50 CRD2.

⁷ REP18/FA par 70.

Disposition actuelle soumise à discussion

Citrate trisodique SIN 331 (ii)		Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant		
No. de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	LM (mg/kg)	Notes	Étape
01.1.1	Lait liquide (nature)	BPF	438, 439	7

438 : Uniquement pour un emploi en tant qu'émulsifiant ou stabilisateur

439 : Pour un emploi dans les laits traités stérilisés et UHT des espèces non bovines uniquement.

I. Résumé général des observations fournies en réponse à la Première circulaire

La première circulaire a requis une observation sur la disposition pour SIN 331(iii) dans la catégorie d'aliments 01.1.1. En particulier, la première circulaire a demandé à ceux qui n'étaient pas en faveur de l'emploi de SIN 331(iii) dans le lait des espèces bovines de fournir une discussion sur la raison pour laquelle SIN 331(iii) ne serait pas technologiquement justifié dans le lait des espèces bovines comprenant une discussion sur les propriétés physiques qui diffèrent entre le lait des espèces bovines et le lait des espèces non bovines qui pourrait provoquer SIN 331(iii) à être technologiquement justifié dans le lait traité stérilisé et UHT des espèces non bovine mais non justifiée dans le le lait traité stérilisé et UHT des espèces bovines. La première circulaire a également requis ceux qui sont en faveur de l'emploi de SIN 331(iii) dans le lait des espèces bovines pour fournir une justification et fournissant des informations basées sur les critères dans la section 3.2 du Préambule de la NGAA et pour discuter du fait s'il existe des similarités de propriétés physiques entre le lait des espèces bovines et le lait des espèces non bovines qui soutiendrait l'emploi général du SIN 331(iii) dans tous les laits stérilisés et UHT traités.

Les observations soumises en réponse à la première circulaire qui n'étaient pas en faveur de l'emploi du citrate trisodique dans les laits traités UHT des espèces bovines ciblées sur le fait si l'emploi a un avantage ou induirait le consommateur en erreur. Différents membres ont noté que seuls les phosphates étaient autorisés pour un emploi en tant que stabilisateurs dans les laits des bovins dans leur pays et qu'aucun autre stabilisateur n'est nécessaire. Ces observations ont noté que le lait des espèces bovines est moins sensible à la coagulation protéique que les autres laits et par conséquent le citrate trisodique n'est pas nécessaire dans les laits bovins. Un membre a indiqué en commentaire que l'emploi des citrates peut induire le consommateur en erreur en ayant un pouvoir de tampon de PH faible (qui est un indicateur d'altération) tandis que d'autres ont noté que l'emploi des stabilisateurs pourraient être utilisé pour masquer de mauvaises pratiques de traitement. Un autre a exprimé son inquiétude sur le fait que l'emploi du citrate trisodique peut modifier les propriétés organoleptiques du lait et affecter la fermentation du lait.

Toutefois, les observations des membres en faveur de l'emploi du citrate trisodique dans le lait UHT des espèces bovines ont abordé l'avantage d'un tel emploi et si l'emploi induirait le consommateur en erreur. Ces membres ont noté que le citrate trisodique est autorisé dans les laits bovins dans leurs pays. Ces membres ont noté que tous les laits bovins UHT utilisent des stabilisateurs et que le citrate trisodique présente des avantages que les autres stabilisateurs n'ont pas (c'est-à-dire les phosphates). Un membre a fourni l'information que le citrate trisodique est requis pour les animaux au pâturage en tant que résultats de du fourrage de l'alimentation du bétail dans la production de lait avec un contenu plus faible de citrate sodique ce qui résulte en une tendance plus grande pour la gélification de ces laits dans les procédés UHT. Le citrate sodique est un composant naturel du lait. L'emploi du citrate trisodique corrige la déficience naturelle en citrate dans le lait des animaux en pâturage ce que l'emploi des phosphates ne peut pas faire. L'emploi n'induirait pas en erreur le consommateur puisque les stabilisateurs sont déjà autorisés pour un emploi dans les laits bovins. Un membre a noté que la restriction de l'emploi des citrates trisodiques aux espèces non bovines est contraire aux principes du Codex puisque la restriction ne bénéficierait pas à la santé publique mais aurait un impact commercial négatif sur le commerce dans les pays en voie de développement.

II. Résumé général des observations fournies en réponse à la deuxième circulaire

Basée sur des observations soumises à la première circulaire et afin de déterminer une approche au consensus, la deuxième circulaire a requis une observation des membres du GTE sur ce qui suit :

- a) Ceux qui ne sont pas en faveur de l'emploi de SIN 331(iii) dans le lait traité stérilisé et UHT des espèces non bovines ont été requis de fournir une discussion sur la façon dont les informations

fournies en réponse à la première circulaire ne démontrent pas que l'emploi répond aux critères répertoriés dans la section 3.2 du préambule de la NGAA. Ceux qui invoquent que l'emploi du citrate trisodique peut induire en erreur le consommateur en masquant l'altération du lait ou les mauvaises pratiques de traitement ont été requis de débattre de la raison pour laquelle il existe une préoccupation pour l'emploi du citrate trisodique dans les laits bovins mais pas pour les phosphates qui auraient le même effet.

Deux observations ont été reçues en réponse à cette requête. Une observation a noté que le besoin reporté pour SIN 331(iii) dans le lait traité UHT des espèces bovines est restreint à certains membres Codex à la suite des systèmes d'alimentation pour les bovins utilisés par ces membres. Cette réflexion observe que ceci apparaît pour résulter dans le besoin de compenser une teneur plus faible de citrate naturel dans le lait produit dans les Pays utilisant de tels systèmes d'alimentation mais que cette justification n'est pas applicable à tous les membres du Codex. La deuxième observation a affirmé que SIN (iii) est uniquement justifié dans le lait de chèvre mais pas dans les autres espèces non bovines. Cette observation a également noté qu'il n'existe pas de données sur la façon dont l'emploi du SIN 331 (iii) affectera les procédés de fermentation du lait et autres procédés du lait, mais n'a fourni aucune information expliquant la raison pour laquelle on escompterait que SIN 33 (iii) affecte la fermentation du lait ou la transformation. Aucune observation n'a débattu de l'information technologique fournie en réponse à la première circulaire ou la façon d'utiliser le citrate trisodique SIN 331(iii) différera de l'emploi actuellement autorisé des phosphates.

- b) Ceux en faveur de l'emploi du SIN 331(iii) dans le lait traité UHT des espèces bovines ont été requis de fournir pour discussion ultérieure sur la façon dont l'utilisation n'induirait pas le consommateur en erreur (c'est-à-dire n'est pas utilisé à un PH plus faible pour couvrir l'altération, n'est pas utilisé pour masquer les mauvaises pratiques de traitement, etc)

Les observations en faveur de l'emploi du SIN 331(iii) dans le lait UHT traité des espèces bovines ont noté que des informations complètes ont été fournies pour démontrer que l'emploi s'applique à tous les critères dans la section 3.2 du Préambule de la NGAA : il est technologiquement justifié, a un avantage, est fiable, ne masque pas les mauvaises pratiques de traitement et les stabilisateurs sont requis dans tous les laits bovins par conséquent l'emploi n'induit pas en erreur le consommateur. Ces observations ont fourni des informations sur le besoin pour SIN 331(iii) dans les laits avec une teneur faible en citrate que SIN 331(iii) est un additif du tableau 3 et est autorisé dans les préparations pour nourrissons de sorte qu'il n'y ait pas de problème de sécurité et que tous les laits bovins requièrent des stabilisateurs afin de restreindre le dépôt du calcium et des sels protéiques de sorte que l'emploi ne puisse induire le consommateur en erreur.

Autres observations

Un membre du GTE a proposé d'établir un niveau d'emploi numérique dans le lait bovin pour répondre aux inquiétudes de certains membres à savoir que l'emploi du SIN 331(iii) peut masquer des mauvaises pratiques de traitement. Toutefois d'autres observations ont noté que l'emploi ne pouvait pas être utilisé pour masquer les mauvaises pratiques de traitement puisqu'un emploi excessif altérerait probablement le lait. D'autres membres du GTE ont observé que la note 438 "Uniquement pour un emploi en tant qu'émulsifiant ou stabilisateur" est déjà rattachée à cette disposition et devrait aborder l'inquiétude exprimée dans les observations à la première circulaire à savoir que SIN 331(iii) peut masquer des mauvaises pratiques de traitement en ayant un pouvoir de tampon des niveaux de pH.

Un membre du GTE a noté qu'une allocation pour l'emploi du SIN 331 (iii) dans le lait bovin ne devrait pas affecter les pays où le citrate trisodique n'est pas autorisé pour donner suite à une durée de vie restreinte et le besoin d'une chaîne ininterrompue d'entreposage au froid pour le lait qui restreint son commerce international aux régions géographiques spécifiques.

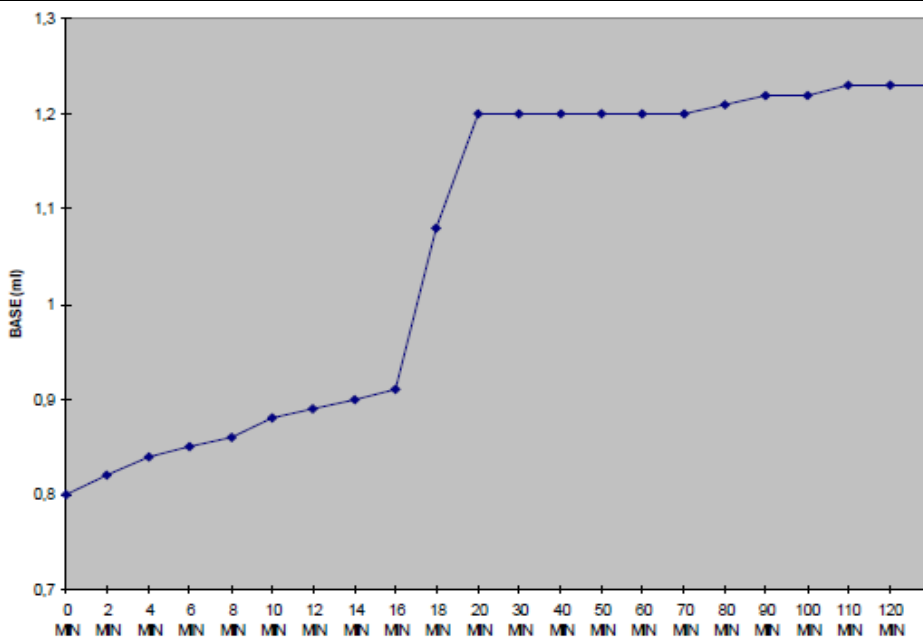
III. Résumé général des observations fournies en réponse à la troisième circulaire

Le GTE a été invité à effectuer des observations sur l'adoption de la disposition pour SIN 331 (iii) dans la catégorie d'aliments 01 à un niveau de BPF avec la note 438 « Uniquement pour un emploi en tant qu'émulsifiant ou stabilisateur » et la note 227 "Pour un emploi dans les laits traités stérilisés et UHT uniquement" et à retirer la note 439 "pour un emploi dans les produits laitiers traités UHT des espèces non bovines uniquement". Les observations reçues du GTE ont indiqué que certains membres du GTE étaient en faveur d'une proposition tandis que certains membres n'étaient pas en faveur de la proposition. Un membre du GTE qui n'est pas en faveur de la proposition a réaffirmé leur position à savoir qu'il n'existe pas de justification technologique pour soutenir l'emploi du SIN 331(iii) dans la production de lait de jument et de chamelle et autres types obtenus des espèces non bovines (jument, chamelle, brebis et autres espèces de

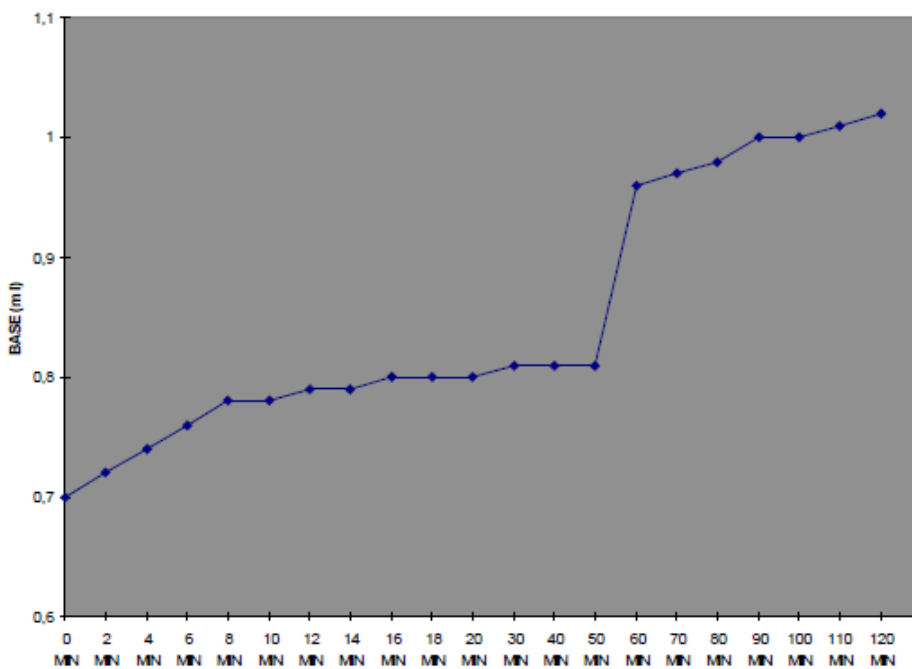
lait) et il n'existe pas de données sur la façon dont l'emploi de SIN 331(iii) affectera le procédé de la fermentation du lait et autres procédés de la transformation du lait des espèces non bovines.

IV. Proposition finale du GTE

Citrate trisodique		Catégorie fonctionnelle :			
SIN 331 (iii)		Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant			
No. de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	LM (mg/kg)	Notes	Étape	Proposition finale du GTE
01.1.1	Lait liquide (nature)	BPF	438, 439	7	Adopter avec la note 438 « Uniquement pour un emploi en tant qu'émulsifiant ou stabilisateur » et la note 227 « pour un emploi dans les laits stérilisés et UHT traités uniquement » Retirez la note 439 « Pour un emploi dans les laits traités stérilisés et UHT uniquement des espèces non bovines uniquement ».
Résumé général de toutes les observations par les membres du GTE :					
a. <u>Ceux en faveur de l'emploi du SIN 331(iii) dans les produits laitiers traités UHT des espèces bovines uniquement</u> . Brésil, Colombie, Guatemala, Indonésie, Paraguay, USA, FoodDrinkEurope, IDF					
b. <u>Ceux qui ne sont pas en faveur de l'emploi du SIN 331(iii) dans les produits laitiers traités UHT des espèces bovines uniquement</u> . UE, Fédération russe, Espagne, Ouganda					
c. <u>Autres observations</u> Suisse, USA					
<u>Résumé global des observations sur l'objectif technologique pour l'emploi du SIN 331(iii) dans les produits laitiers traités UHT des espèces bovines uniquement</u> .					
<u>Brésil</u> : L'emploi du citrate trisodique dans le lait est technologiquement justifié, fiable pour la santé humaine et n'est pas utilisé pour masquer les mauvaises pratiques de traitement. Par conséquent, son emploi dans le lait bovin est conforme aux principes du Codex Alimentarius pour les additifs alimentaires. Le lait est une suspension colloïdale consistant principalement en eau, matières grasses, carbohydrates, protéines, substances minérales et acides organiques. La matière grasse du lait est dans une grande mesure composée de triacylglycérides, toutefois les phospholipides, cholestérols, les acides gras libres et les diglycérides peuvent également être trouvés. Le carbohydrate principal trouvé dans le lait est le lactose. Le lait se compose de différentes sortes de protéines dont les caséines composent 80% de la teneur totale en protéines. Les protéines sériques, également appelées protéines de lactosérum, se composent de la partie restante de la teneur totale en protéines et se compose de β -lactoglobuline (β -LG), α -lactalbumine, sérum albumine, immunoglobulines et peptides. Les minéraux le plus généralement trouvés dans le lait sont K, Na, Ca, Mg, Cl et P et l'acide organique le plus commun est le citrate (Walstra et al., 1999). Cela signifie que le citrate apparaît naturellement dans le lait. Le lait de vache brésilien a une teneur plus faible en citrate naturel, plus probablement étant donné l'influence d'un système d'alimentation extensif et semi extensif avec tout le troupeau dans les pâturages. L'alimentation du bétail brésilien basée sur un fourrage nutritionnel résulte en la production du lait avec un déséquilibre salin (teneur de citrate de sodium plus faible). Par conséquent, l'addition du citrate sodique en tant qu'additif stabilisant promeut la réduction de la teneur en calcium disponible pour la formation de ponts de sels entre les complexes protéiques donc empêchant la sédimentation du lait et favorisant la stabilité de ce produit ainsi que cela peut être observé dans les chartes :					
Graphique 1. Temps d'induction de formation du phosphate calcique amorphe sans citrate .					



Graphique 2. Temps d'induction de formation du phosphate calcique amorphe **avec citrate**.



Le lait bovin produit au Brésil montre des limites moyennes de citrate en-dessous des limites internationales ainsi que cela est indiqué ci-dessus :

Référence	Pays	Moyenne de citrate (en tant qu'acide citrique)
FOX, P.F, 1991	Irlande	176 mg/100 mL
JENNES AND PATTON, 1999	Maryland, EUA	175 mg/100 mL
WALSTRA P. AND JENNES, 1978	New York, EUA	175 mg/100 mL
WHITE & DAVIES, 1958	EUA	179 mg/100 mL
SILVA, P.H.F, 2004	Brésil	158,5 mg/100 mL

Le citrate est présent dans le lait distribué en deux phases : soluble et colloïdal. Dans la phase soluble, 94% du citrate de lait est présent, étant lié au calcium et magnésium (85%), en tant que citrate trivalent (14%) et citrate divalent (1%). Le citrate colloïdal lié à la caséine représente 6% du citrate total (Fox, 1991).

Conformément à Fox (1991), les additions de citrate et de phosphate au lait pour promouvoir une augmentation dans la stabilité thermique du lait, par l'effet séquestrant sur le calcium ionique et particulièrement dans le cas du citrate, par la conversion en citrate soluble. Les phosphates et les citrates sont reconnus dans l'augmentation de la stabilité thermique du lait Fox, 1991).

Malgré l'effet favorable de l'addition de citrate, l'excès de nitrate peut déséquilibrer le lait. L'addition des phosphates de sodium au lait augmente généralement la stabilité en séquestrant le calcium $2+$, mais le citrate est plus effectif. Si le lait est stabilisé avec les phosphates, l'initial taux Ca/P est autour de 1 : 1, ce qui peut contribuer au dépôt du calcium et des sels protéiques dans le fond de l'emballage du lait UHT si comparé au produit qui a été ajouté au citrate.

Finalement, le Brésil pense que ceci est la réalité de la plupart des pays en voie de développement qui conservent leurs élevages bovins exclusivement dans le pâturage. Par conséquent, la restriction de l'emploi de citrate sodique uniquement pour les espèces non bovine générerait une barrière commerciale excluant ces pays du commerce international en particulier les pays MERCOSUR dans lesquels l'emploi du citrate dans le lait UHT de vache est largement utilisé et régularisé. Le Brésil comprend que la restriction de l'emploi des citrates uniquement pour les laits des espèces non bovines viole le principe du CODEX, qui est de promouvoir des conditions de marché équitables parmi ses pays membres tout en respectant la sécurité alimentaire. Le citrate sodique est un composant naturel du lait bovin et c'est un additif alimentaire qui n'est pas restreint à l'IDA et par conséquent ne constitue pas un risque pour la santé publique.

RÉFÉRENCES :

Davies, D.T. and White, J.C.D. (1958) La relation entre la composition chimique du lait et la stabilité du complexe de caséine. II Coagulation par éthanol. J. Dairy Res., 25, 256-266.

Fox, P.F Food chemistry. PARTIE II: Cork: Cork University College, 1991. 201 p.

JENNESS, R. and PATTON, S. Principles of dairy chemistry. New York, Robert E. 1999

SILVA, P.H.F -2004- estabilidade do leite UHT- Tese de doutorado. universidade Federal de Lavras- MG. Brésil

Walstra P, Jenness R. Dairy chemistry and physics. Wiley Intersciences, New York, 1984.

Wiley-Interscience Publ. John Wiley & Sons, Inc. New York.

IDF : Soutient l'emploi de SIN 331(iii) dans le lait UHT traité des espèces bovines afin d'empêcher la coagulation et la sédimentation. Le traitement thermique auquel est sujet le lait UHT peut déstabiliser les protéines laitières en altérant sa forme originale, en altérant sa charge électrique de sorte que la sédimentation protéique et la gélification occurrent à travers sa durée de vie. L'emploi du citrate sodique dans le lait UHT des bovins a été utilisé afin de maintenir la stabilité des micelles de caséine en liant le citrate sodique avec le calcium libre présent dans le lait.

Environ 10% du calcium total présent dans le lait est dans la phase ionique. Les ions de calcium et de phosphore agissent en tant qu'adjuvants, faisant la connexion entre les micelles de caséine. L'équilibre de la phase ionique du calcium avec sa phase colloïdale (associé aux phosphores dans les micelles de caséine) et soluble (sels de calcium) est décisive pour la stabilité du lait. Les charges des micelles de caséine sont contrôlées par la quantité de calcium lié et, par conséquent par le contenu de calcium libre présent dans le lait. Avec l'augmentation du calcium total dans le lait, la quantité de calcium lié augmente et réduit les charges négatives des micelles, ce qui diminue la barrière énergétique pour la coagulation. Lorsque la teneur en calcium est réduite, il y a une augmentation des charges négatives des micelles et en tant que résultat la répulsion entre eux augmente qui rend la coagulation difficile. Il est important de noter que le citrate sodique est un stabilisateur naturel mais insuffisant pour immobiliser tout le calcium libre dans le lait.

Annexe 3: Avant-projet de dispositions associées à la catégorie d'aliments FC 01.1.2 (Autres laits liquides (nature) avec la fonction technologique d'émulsifiant et de stabilisant

1. Entre autres sujets, le CCFA50 a demandé au GTE sur la NGAA pour le CCFA51 d'examiner:¹
 - Les projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires associées à FC 01.1.2 avec la fonction technologique d'émulsifiant et de stabilisant

Historique

2. Le CCFA48 a réexaminé la structure, le titre et le descripteur de la catégorie d'aliments 01.1 (Lait liquide et produits lactés) et ses sous-catégories. Le CCFA48 a noté que le champ d'application de la nouvelle catégorie d'aliments 01.1.2 (Autres laits liquides (nature)) ne correspondait pas au champ d'application d'une catégorie d'aliments classique et par conséquent qu'il n'y avait pas de dispositions relatives à l'emploi des additifs alimentaires dans cette catégorie d'aliments. Le CCFA48 a donc demandé de soumettre des propositions pour l'inclusion de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la nouvelle catégorie d'aliments 01.1.2 en réponse à la lettre circulaire demandant des propositions de nouvelles et/ou la révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires adoptées.²

3. La lettre circulaire demandant des propositions de nouvelles et/ou la révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires adoptées distribuée avant le CCFA49 contenait une demande spécifique de propositions de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la nouvelle catégorie d'aliments 01.1.2.³ Les réponses à la lettre circulaire ont été compilées pour le CCFA49 et examinées par le groupe de travail physique (GTP) sur la NGAA pour le CCFA49.^{4,5} Le GTP a recommandé d'inclure les dispositions spécifiques proposées pour la catégorie d'aliments 01.1.2 dans la NGAA à l'étape 2.⁶ Le CCFA49 a souscrit à la recommandation du GTP et a demandé au groupe de travail électronique (GTE) sur la NGAA pour le CCFA50 d'examiner les avant-projets de dispositions proposés pour la catégorie d'aliments 01.1.2 (à l'exception des dispositions relatives aux additifs alimentaires ayant la fonction de colorant ou d'édulcorant) et de préparer des recommandations pour ces dispositions.⁷

4. Le GTP sur la NGAA pour le CCFA50 a examiné le rapport du GTE sur la NGAA, y compris les avant-projets de dispositions pour la NGAA dans la catégorie d'aliments 01.1.2.⁸ Cependant, le GTP n'a pas obtenu de consensus sur les avant-projets de dispositions concernant l'emploi d'additifs alimentaires de la catégorie fonctionnelle contenant les « épaississants ». Plusieurs pays membres ont exprimé leur inquiétude quant à l'emploi de ces additifs alimentaires qui ont le potentiel d'accroître la viscosité des produits de la catégorie d'aliments 01.1.1 (*Lait liquide (nature)*). Cependant, les autres membres favorables à l'emploi de ces additifs ont noté que ces additifs étaient principalement utilisés pour leurs fonctions en tant qu'émulsifiant et stabilisant, qui sont nécessaires dans un grand nombre de produits de la catégorie d'aliments 01.1.2 pour maintenir tous les ingrédients en suspension.

5. Au cours de l'examen par le GTP, plusieurs observateurs ont fourni la description de la gamme et de la diversité des produits qui relèvent de la catégorie d'aliments 01.1.2. Ces produits contiennent généralement des mélanges de protéines laitières, des matières grasses laitières et des ingrédients d'enrichissement qui avaient été séparés et ensuite recombinaés ou reconstitués. Il a été expliqué que quand tous les ingrédients ont été mélangés ensemble, les matières solides naturelles du lait et les ingrédients d'enrichissement se séparent ou s'oxydent, ce qui rend le produit alimentaire moins attractif pour les consommateurs. L'emploi d'émulsifiants, stabilisants et antioxydants peut réduire l'oxydation et la séparation des composants du lait. L'organisation observatrice a noté que l'étiquetage clair du produit devrait indiquer l'emploi d'additifs alimentaires dans les produits de la catégorie d'aliments 01.1.2 et ne pas tromper le consommateur. Par ailleurs, l'observateur a noté que les produits relevant de la catégorie d'aliments 01.1.2 sont des produits laitiers spécialisés qui ne sont pas destinés à remplacer le lait. Il a aussi été noté que le CCFA avait travaillé plusieurs années à la révision de la catégorie d'aliments 01.1 pour créer une sous-catégorie spécifiquement pour les produits laitiers liquides divers qui utilisent des additifs – ces travaux ont abouti au développement de la catégorie d'aliments 01.1.2. Il a par ailleurs été noté que la majorité des produits relevant de la catégorie d'aliments 01.1.2 ne pourrait pas exister sans l'emploi d'émulsifiants et de

¹ REP18/FA par. 75(iii).

² Rep 16/FA, par. 86.

³ CL 2016/8-FA

⁴ CX/FA 17/49/9; FA49 CRD12; FA49 CRD19.

⁵ FA/49 CRD2

⁶ FA/49 CRD2 Annexe 5.

⁷ REP 17/FA par. 88 et 109.

⁸ CX/FA 18/50/7, Annexe 6.

stabilisants, et que, simplement en raison de leurs propriétés physiques, presque tous les émulsifiants et les stabilisants exercent aussi la fonction d'épaississant.⁹

6. La discussion du GTP s'est poursuivie à la plénière du CCFA50. Le Comité est convenu de retenir et de distribuer pour observations certaines dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 01.1.2 avec la fonction technologique d'émulsifiant et de stabilisant pour examen ultérieur sur le niveau d'emploi et les produits spécifiques de la catégorie d'aliments 01.1.2 dans lesquels ces additifs sont utilisés.¹

Document de travail

7. Le GTE a distribué trois circulaires pour observations. La première circulaire contenait les observations du GTE sur les différences entre les produits relevant de la catégorie d'aliments (FC) 01.1.2 ((Autres laits liquides (nature)) et FC 01.1.1 (Lait liquide (nature)) et sur certains projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 01.1.2, y compris les niveaux d'emploi nécessaires pour exercer la fonction technologique prévue d'émulsifiant et de stabilisant dans certains produits formulés avec l'additif alimentaire. Par ailleurs, la première circulaire a demandé de discuter des préoccupations concernant le fait de tromper les consommateurs dans le contexte de l'emploi d'émulsifiants et de stabilisants avec des propriétés épaississantes occasionnelles dans la catégorie d'aliments 01.1.2. La deuxième circulaire contenait les observations du GTE sur trois options d'approche générale différentes pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 01.1.2. La troisième circulaire contenait les observations du GTE sur un niveau d'emploi numérique général pour chaque additif dans les produits laitiers modifiés sur la base du niveau d'emploi auquel l'additif remplit essentiellement la fonction d'émulsifiant/stabilisant et la fonction d'épaississant ne se manifeste pas jusqu'à affecter de façon significative les propriétés organoleptiques du produit. Chaque disposition (à l'exception de l'alginate de propylène glycol (SIN 405)) inclurait aussi une note « Utilisation au niveau des BPF dans les boissons à base de lait seulement ». Le présent document présente une compilation des observations soumises par les membres du GTE aux première, deuxième et troisième circulaires.

Conventions

8. Le présent document présente les recommandations concernant les projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie 01.1.2 ayant la fonction technologique d'émulsifiant et de stabilisant en discussion selon le modèle des catégories d'aliments énumérées dans le Tableau 2 de la NGAA. Le présent document présente les propositions (adoptées, adoptées avec révision) des projets de dispositions en discussion sur la base d'une approche de consensus en tenant compte des observations soumises sur la première, la deuxième et la troisième circulaires par les membres du GTE. Ces recommandations reposent sur les « éléments de preuve »; c'est-à-dire que les observations contenant des justifications ont été privilégiées par rapport aux observations sans justification d'appui.

⁹ FA/50 CRD2

I. Résumé général des observations soumises en réponse à la première circulaire

La première circulaire a demandé des informations sur les différences entre les produits relevant des catégories d'aliments (FC) 01.1.2 ((Autres laits liquides (nature) et FC 01.1.1 (Lait liquide (nature))). Dans ce contexte, la première circulaire a également demandé de discuter des préoccupations concernant le fait de tromper le consommateur dans le contexte de l'emploi d'émulsifiants et de stabilisants avec des propriétés épaississantes occasionnelles dans la catégorie d'aliments 01.1.2. Cette circulaire a aussi demandé des observations sur certains projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 01.1.2, y compris les niveaux d'emploi nécessaires pour exercer la fonction technologique prévue d'émulsifiant et de stabilisant dans certains produits formulés avec l'additif alimentaire.¹⁰

Les informations soumises en réponse à la première circulaire concernant les différences entre les produits relevant des catégories d'aliments (FC) 01.1.2 et FC 01.1.1 sont résumées ci-après:

- FC 01.1.1 s'applique à un nombre très limité de produits « naturels » qui sont définis par la transformation du lait – FC 01.1.1 se limite au lait transformé par le biais de la pasteurisation, le traitement UHT, la stérilisation, l'homogénéisation et l'ajustement des matières grasses. Les quatre premières de ces transformations ne font généralement pas appel à l'addition ou l'élimination de composants du produit, tandis que l'ajustement des matières grasses est généralement réalisé par l'addition/élimination de composants laitiers.
- FC 01.1.2 couvre une gamme plus large de produits et de méthodes de transformation – les méthodes de transformation et autres facteurs (par exemple, l'enrichissement) relatifs à ces produits nécessitent l'emploi d'additifs dans ces produits. Il semble que les membres du GTE aient adopté deux approches différentes pour établir des sous-catégories de ces produits:
 - 1) Sous-catégories basées sur « l'avantage » – ces observations ont porté sur la justification technologique des additifs dans le produit (le « besoin » de l'additif soit pour la transformation ou l'enrichissement du produit, etc.), plutôt que la « nature » du produit.
 - Ces observations ont eu tendance à favoriser l'adoption des dispositions relatives aux additifs du Tableau 3 au niveau des BPF dans toute la catégorie d'aliments, vu que tous les produits de la catégorie d'aliments peuvent nécessiter une fonction mais le niveau d'emploi peut varier dans certaines sous-catégories.
 - Ces observations ont fait valoir que les critères d'étiquetage renseigneraient le consommateur sur la présence des additifs. De nombreuses observations ont par ailleurs fait valoir que plusieurs pays avaient des critères d'étiquetage spécifiques pour ces produits pour les différencier des produits dans FC 01.1.1.
 - Un grand nombre de ces observations ont noté que beaucoup de pays avaient des critères de composition pour les produits laitiers. Ces observations soulignent que l'emploi de ces additifs ne doit pas tromper le consommateur sur la nature du produit car tout produit devra être conforme à ces normes de composition du lait. Par exemple, un additif aux propriétés d'épaississant ne peut pas être utilisé pour dissimuler l'emploi excessif d'eau dans le lait reconstitué parce que le produit reconstitué doit être conforme aux critères nationaux de teneur en composants laitiers.
 - 2) Sous-catégories basées sur la « nature du produit » – ces observations ont souligné que les propriétés des produits dans FC 01.1.2 devraient être apparentées aux propriétés des composants laitiers. Les émulsifiants et les stabilisants maintiennent les propriétés organoleptiques des composants laitiers alors que les épaississants modifient ces propriétés organoleptiques. Cependant, plusieurs observations ont aussi reconnu que cette catégorie d'aliments couvre une large gamme de produits, et sont d'avis que la « nature » de ces produits varie selon les sous-catégories:
 - Sous-catégorie des « laits modifiés » (tous les produits énumérés dans le descripteur à l'exception des boissons à base de lait) – Ces produits sont transformés différemment de ceux dans FC 01.1.1 mais la composition et les modes d'utilisation de certains produits dans cette sous-catégorie (certains laits liquides recombinaison nature, laits liquides reconstitués nature, laits composés nature) sont similaires aux produits dans FC 01.1.1. Les émulsifiants et les stabilisants directement liés à la transformation ou à l'enrichissement sont justifiés mais d'autres fonctions technologiques justifiées peuvent être

¹⁰ Les observations soumises en réponse à la première circulaire demandant des informations sur certains projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 01.1.2 sont résumées dans l'Annexe 2 – Document de travail de la troisième circulaire.

limitées – certains membres du GTE n'acceptent pas que les additifs ayant la fonction d'épaississant soient autorisés dans ces produits.

- Sous-catégorie des « boissons à base de lait » – la composition est significativement différentes des produits dans FC 01.1.1, les produits sont commercialisés/utilisés différemment que dans FC 0.1.1.1. Ces produits sont transformés différemment, ont besoin d'additifs exerçant une plus grande diversité de variété de fonctions technologiques. Les épaississants peuvent être appropriés dans ces produits car ces produits s'éloignent davantage du « lait ».

II. Résumé général des observations soumises en réponse à la deuxième circulaire

Sur la base des observations soumises sur la première circulaire concernant les types de produits relevant de la catégorie d'aliments (FC) 01.1.2, la deuxième circulaire n'a pas demandé de complément d'informations sur les projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires spécifiques en discussion. A la place, la deuxième circulaire a demandé des observations sur trois options d'approche générale différentes pour les dispositions en discussion dans FC 01.1.2. Le but de la deuxième circulaire était d'établir un consensus sur une de ces approches, et d'appliquer par la suite l'approche de consensus aux dispositions examinées dans la troisième circulaire. Les trois options, et le résumé général des observations soumises en réponse à la deuxième circulaire sont fournies ci-après:

1. Appliquer une note à chaque disposition pour limiter l'emploi à un sous-groupe de produits spécifiques relevant de la FC 01.1.2 (par exemple, « Utilisation dans les boissons à base de lait seulement »). Cette approche limiterait l'emploi aux aliments dans cette catégorie d'aliments qui sont les moins « similaires au lait ». Les membres du GTE pourraient suggérer la formulation d'une note appropriée en réponse à la deuxième circulaire.

Plusieurs membres du GTE ont soumis des observations en faveur de l'Option 1 car ils sont d'avis que les produits au « lait modifié » sont transformés de façon similaire aux laits et par conséquent ils ont seulement le même besoin d'additifs que les laits dans FC 01.1.1, et les modes d'utilisation des produits au « lait modifié » sont similaires au lait, et que toute modification des propriétés organoleptiques dans les produits « similaires au lait » trompe le consommateur. D'autres membres du GTE ont été défavorables à cette approche car de nombreux produits au « lait modifié » dans FC 01.1.2 (comme les laits liquides reconstitués, recombinaison et composés) sont transformés différemment des laits dans FC 01.1.1 et par conséquent, ils nécessitent des additifs différents. Nombre de ces observations a fait valoir que les additifs en discussion peuvent être utilisés dans ces produits aux niveaux appropriés qui ne produiraient pas d'effet épaississant significatif ou modifieraient sensiblement les propriétés organoleptiques du produit qui sont inhérentes aux propriétés organoleptiques des composants laitiers du produit.

Certains membres du GTE ont proposé que cette approche soit révisée pour exclure les laits modifiés en lactose ou enrichis en vitamines/minéraux, mais d'autres membres ont noté que les additifs en discussion sont nécessaires dans ces produits et cités page 132 des *Directives pour l'enrichissement des aliments en micronutriments* de l'OMS qui indiquent que les laits enrichis au calcium nécessitent des gommes (telles la carraghénane et la gomme guar) pour prévenir la sédimentation des sels de calcium.

2. Attribuer un niveau d'emploi numérique aux additifs du Tableau 3 sur la base du niveau nécessaire pour exercer la fonction d'émulsifiant/stabilisant. Appliquer aussi à chaque disposition la note « Utilisation au niveau des BPF dans les boissons à base de lait seulement ». Cette approche limiterait l'emploi des additifs en discussion au niveau nécessaire pour exercer la fonction d'émulsifiant/stabilisant dans les produits « similaires au lait ». Tout épaississement occasionnel suite à l'emploi de ces niveaux serait minimal et ne devrait pas modifier les propriétés organoleptiques du produit jusqu'à tromper le consommateur (par exemple, le lait reconstitué à partir de lait en poudre écrémé ne pourrait pas être épaissi pour avoir l'apparence du lait entier). Cependant, pour les « boissons à base de lait » les additifs pourraient être utilisés aux niveaux qui pourraient entraîner un épaississement appréciable.

Un grand nombre de membres du GTE n'a pas été favorable à cette option car la catégorie d'aliments 01.1.2 couvre une large gamme de produits et il serait difficile d'établir un niveau d'emploi numérique car le niveau d'emploi varie largement entre ces produits. Plusieurs observations ont par ailleurs noté que les additifs en discussion sont des additifs du Tableau 3 et qu'il n'y a aucune raison fondée sur la sécurité pour établir un niveau d'emploi numérique (à l'exception de SIN). Cependant, d'autres membres du GTE ont observé que cette approche pourrait être le seul moyen de parvenir à un consensus au sein du Comité car elle tient compte du besoin technologique de ces additifs dans tous les produits entrant dans FC 01.1.2 tout en répondant aux préoccupations de certains membres concernant le fait que l'épaississement des laits modifiés trompe le consommateur. Plusieurs membres ont noté que les « boissons à base de lait » devraient être plus clairement définies.

3. Autoriser l'emploi des additifs du Tableau 3 au niveau des BPF sans restriction à des produits spécifiques. Cette approche reconnaît que FC 01.1.2 couvre une large gamme de produits et qu'un niveau d'emploi numérique pourrait ne pas répondre au besoin de tous les produits.

Plusieurs membres du GTE ont soutenu cette option car ces additifs sont des additifs du Tableau 3 (à l'exception de SIN 405), et qu'autoriser ces additifs au niveau des BPF ne modifiera pas le niveau de composants laitiers dans ces produits donc ne trompera pas le consommateur. Plusieurs observations ont fait valoir que les préoccupations liées à la perception du consommateur des produits laitiers modifiés devraient être traitées par le biais des normes de composition et des critères d'étiquetage plutôt que par des limites à l'emploi des additifs. Cependant, d'autres membres n'ont pas soutenu cette option car ils ont fait valoir qu'elle ne répond pas de façon adéquate à la perception des consommateurs, les propriétés organoleptiques des produits laitiers modifiés nature étant le résultat des composants laitiers du produit et non des additifs.

III. Approche générale pour les observations en réponse à la troisième circulaire

Il n'y a pas eu de consensus dans le GTE sur aucune des approches proposées dans la deuxième circulaire. En réexaminant les observations soumises sur la deuxième circulaire, le Président du GTE a observé qu'il ne semblait pas y avoir de possibilité de consensus sur les approches 1 ou 3: les informations soumises indiquent que ces additifs sont nécessaires dans les produits laitiers modifiés, par conséquent il n'y a aucune possibilité de consensus sur l'approche 1; plusieurs membres se sont fondamentalement opposés à l'emploi d'additifs qui modifient les propriétés organoleptiques du lait modifié, et les niveaux d'emploi maximaux des BPF ne semblent pas répondre aux préoccupations de ces membres, par conséquent, le consensus sur l'approche 3 est improbable. Cependant, le Président du GTE a également observé que les objections à l'approche 2 sont de nature technique (*à savoir* que ces additifs sont utilisés à des niveaux différents dans différents produits et par conséquent il serait difficile d'attribuer un niveau d'emploi numérique qui soit adéquat pour tous les produits) et par conséquent, un consensus pourrait se dégager sur cette approche.

Le Président du GTE a observé que l'objection générale aux BPF réside dans le fait que les additifs en discussion pourraient épaissir les produits laitiers modifiés et par conséquent modifier les propriétés organoleptiques inhérentes qui résultent des composants laitiers. L'objection générale aux niveaux d'emploi numériques est qu'il serait difficile d'établir un niveau numérique alors que le niveau numérique effectif varie largement entre les produits laitiers modifiés. Cependant, le Président du GTE a noté que la fonction épaississante de ces additifs est inhérente à l'additif proprement dit, et par conséquent ne devrait pas être dépendante du produit laitier. Au lieu d'essayer d'établir un niveau d'emploi numérique pour chaque additif sur la base du niveau d'emploi effectif dans certains produits, il se peut qu'il soit possible de parvenir à un consensus sur un niveau d'emploi général dans les produits laitiers modifiés sur la base du niveau auquel la fonction épaississante ne se manifeste pas jusqu'à affecter significativement les propriétés organoleptiques du produit.

Le document de travail de la troisième circulaire a demandé des propositions de niveaux d'emploi numériques généraux pour chaque additif dans les produits laitiers modifiés sur la base du niveau auquel l'additif manifeste essentiellement la fonction de stabilisant/émulsifiant et la fonction d'épaississant ne se manifeste pas jusqu'à affecter significativement les propriétés organoleptiques du produit (voir Annexe 2). Les membres du GTE ont été invités à fournir des informations d'appui et/ou une discussion sur la raison pour laquelle le niveau d'emploi proposé n'aurait pas d'effet épaississant significatif ou ne modifierait pas de façon appréciable les propriétés organoleptiques du produit par rapport à celles inhérentes aux propriétés organoleptiques des composants laitiers du produit.

Dans le cadre de l'approche adoptée dans la troisième circulaire, chaque disposition (à l'exception de SIN 405) inclurait aussi la note « Utilisation au niveau des BPF dans les produits laitiers modifiés seulement ». Aux fins d'une définition pour « boissons à base de lait », cette expression engloberait tous les produits dans le champ d'application de FC 01.1.2 qui ne sont pas autrement prévu dans le descripteur de la catégorie d'aliments (*à savoir que* « boissons à base de lait » comprendrait tous les produits à l'exception des laits liquides recombinaés nature, les laits liquides reconstitués nature, les laits composés nature, les laits liquides enrichis aux vitamines et aux minéraux non aromatisés, les laits ajustés pour les protéines, et le lait à teneur réduite en lactose).

IV. Proposition finale du GTE

Catégorie d'aliments no. 01.1.2 (Autres laits liquides (nature))

Descripteur: Inclut le lait liquide nature, à l'exception des produits des catégories d'aliments 01.1.1 Lait liquide (nature), 01.1.3 Babeurre (nature) liquide, et 01.2 Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature). Inclut mais pas limité à , laits liquides recombinaison, laits liquides reconstitués nature, laits composites nature, laits bon aromatisés vitaminés et laits fortifiés liquides minéraux, laits ajustés protéiques, lait réduit en lactose et boissons à base de lait. Dans cette catégorie d'aliments, les produits nature ne contiennent pas d'aromatisant ajouté ou d'ingrédients qui donnent intentionnellement de l'arôme mais contiennent d'autres ingrédients non lactés.

Additif	SIN	Niveau maximal (mg/kg)	Notes	Étape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
GOMME DE CAROUBE	410	BPF		2	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Poursuivre l'examen des options proposées: i. Adopter à 800 mg/kg avec la nouvelle note, « A l'exception de l'emploi au niveau des BPF dans les boissons à base de lait seulement » ii. Appliquer les BPF dans ces produits

Informations générales sur la disposition relative à SIN 410 dans FC 01.1.2:**Observations initiales soumises par pays:**

Thaïlande: Utilisée pour stabiliser les suspensions colloïdales et prévenir la sédimentation des particules solides dans le lait (par ex., les protéines laitières et les minéraux enrichis) pendant l'entreposage. Qui plus est, elle permet aussi d'améliorer la viscosité du produit selon les préférences du consommateur. La gomme de caroube est généralement utilisée en combinaison avec d'autres ESE en proportion optimisée. Elle n'est pas utilisée pour masquer les effets de l'emploi de matériaux bruts défectueux.

Observations soumises au GTE pour CCFA50:

Brésil: Voir les observations générales ci-dessous

UE: exprime sa préoccupation concernant l'emploi d'épaississants qui ont un impact sur la nature du lait.

Specialty Food Ingredients Europe: Pour une utilisation dans le lait traité UHT ou stérilisé, recombinaison et reconstitué en tant que stabilisant. La gélification du lait UHT pendant l'entreposage est un facteur majeur qui limite sa durée de conservation. Le gel qui se forme est une matrice de complexes protéiques agrégés. Les complexes protéiques se forment suite aux modifications dans la structure protéique causées par le traitement UHT. La gomme de caroube stabilise ces complexes protéiques ce qui retarde la formation de la matrice et par conséquent prolonge la durée de conservation du lait.

ICGMA, IFAC: La gomme de caroube est utilisée dans le lait traité UHT ou stérilisé, recombinaison et reconstitué en tant que stabilisant. La gélification du lait UHT pendant l'entreposage est un facteur majeur qui limite sa durée de conservation. Le gel qui se forme est une matrice de complexes protéiques agrégés. Les complexes protéiques se forment suite aux modifications dans la structure protéique causées par le traitement UHT. La gomme de caroube stabilise ces complexes protéiques ce qui retarde la formation de la matrice et par conséquent prolonge la durée de conservation du lait.

Specialty Foods Europe, ICGMA, IFAC: Généralement, la gomme de caroube serait utilisée en combinaison avec d'autres émulsifiants, stabilisants et épaississants dans le lait UHT recombinaison et reconstitué. D'autres ESE (par exemple les mono- et diglycérides d'acides gras) contrôlent la cristallisation des graisses et préviennent le crémage pendant l'entreposage. Par ailleurs, la gomme de caroube compense la perte de sensation en bouche, qui est caractéristique du lait UHT recombinaison et reconstitué en comparaison avec le lait frais.

Afrique du Sud: La gélification du lait UHT pendant l'entreposage est un facteur majeur qui limite sa durée de conservation. Le gel qui se forme est une matrice de complexes

protéiques agrégés. Les complexes protéiques se forment suite aux modifications dans la structure protéique causées par le traitement UHT. La gomme de caroube stabilise ces complexes protéiques de sorte que la formation de la matrice est retardée et par conséquent la durée de conservation du lait est prolongée.

Résumé global de toutes les observations soumises par les membres du GTE:

Brésil: Voir les observations générales.

Colombie: Soutient l'adoption de l'additif proposé dans FC 01.1.2. Cependant, compte tenu que cette catégorie inclut les laits liquides recombinaison nature, les laits liquides reconstitués nature, les laits composés nature et les laits liquides enrichis en vitamines et minéraux non aromatisés, les laits ajustés pour les protéines et le lait à teneur réduite en lactose, qui sont considérés en Colombie similaires aux laits liquides (nature), avec les mêmes besoins que ceux dans FC 01.1.1, la Colombie propose d'inclure la note « Pour les boissons à base de lait seulement ».

Inde: Ne soutient pas la proposition d'autoriser des additifs alimentaires ayant la fonction d'épaississant.

Nouvelle-Zélande: Cet additif devrait être autorisé au niveau des BPF parce que la justification technologique a déjà été fournie en Annexe 1 et dans des observations antérieures, et qu'il n'y a pas de risque associé à son emploi au niveau des BPF. Par ailleurs, nous ne souscrivons pas au fait que l'emploi de cet additif a le potentiel de tromper les consommateurs jusqu'à croire que le produit appartient à FC 01.1.1 parce que pris dans son ensemble, l'étiquetage indiquera au consommateur qu'il s'agit d'un produit appartenant à FC 01.1.2. La quantité de quelque effet épaississant se limite d'elle-même, au-delà de laquelle les produits ne seraient plus des laits liquides. S'il était à craindre que l'épaississement s'accompagne d'un ajout supplémentaire d'eau, notre observation est que l'ajout d'eau serait normalement limité par les critères de composition établis pour le produit laitier concerné dans la législation nationale. Trop d'eau diluera les autres composants laitiers en dessous de ce qui est stipulé dans les critères de composition. Les consommateurs sont encore davantage protégés par le besoin de déclarer l'eau comme ingrédient quand l'ajout d'eau est par ex. de 5% ou plus. Cela inclurait le lait reconstitué dans lequel davantage d'eau est ajoutée pour reconstituer le produit.

Fédération de Russie: La proposition ne peut pas être examinée avant l'introduction de la classification et la définition des différents types de lait compris dans FC 01.1.1 et FC 01.1.2. Il n'y a aucune justification technologique à l'emploi de cet additif dans tous les types de laits liquides inclus dans cette FC.

États-Unis: Pour emploi dans les aliments en général au niveau des BPF.

Specialty Food Ingredients Europe: La gomme de caroube est souvent utilisée en combinaison avec d'autres émulsifiants, stabilisants et épaississants dans cette catégorie d'aliments. Nous proposons donc jusqu'à 800 mg/kg dans les produits laitiers modifiés. Au niveau d'emploi proposé l'effet stabilisant est obtenu et l'épaississement est négligeable.

IDF/FIL: Largement utilisée en tant que stabilisant dans les produits de FC 01.1.2 mondialement, y compris dans les produits laitiers composés, recombinaison, reconstitués et enrichis. Les niveaux d'emploi sont variés car l'additif est souvent utilisé en combinaison avec d'autres stabilisants et émulsifiants. Cet additif devrait être autorisé au niveau des BPF au lieu d'être limité par un NM spécifique. Voir les observations générales de l'IDF/FIL.

IFAC: Niveau d'emploi proposé: jusqu'à 800 mg/kg dans les produits laitiers modifiés. Au niveau d'emploi proposé, l'effet stabilisant est obtenu et l'épaississement est négligeable.

Additif	SIN	Niveau maximal (mg/kg)	Notes	Étape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
CARRAGHÉNANE	407	BPF		2	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	Poursuivre l'examen des options proposées: <ol style="list-style-type: none"> i. Adopter à 1700 mg/kg avec la nouvelle note, « A l'exception de l'emploi au niveau des BPF dans les boissons à base de lait seulement » ii. Appliquer les BPF dans ces produits

Informations générales sur la disposition relative à SIN 407 dans FC 01.1.2:**Observations initiales soumises par pays:**

Thaïlande: Ajoutée pour faciliter la suspension des particules solides dans les produits laitiers, prévenir la séparation eau-graisse et la sédimentation des protéines, notamment dans le lait reconstitué et les préparations enrichies en minéraux et en vitamines. Dans le système du lait, la carraghénane a la propriété de réagir avec les protéines qui peuvent accroître la stabilité des produits. Qui plus est, elle permet aussi d'améliorer la viscosité du produit selon les préférences du consommateur. La carraghénane est généralement utilisée en combinaison avec d'autres ESE en proportion optimisée.

Chine: Pour stabiliser les produits laitiers liquides, en créant un réseau thixotropique avec les protéines laitières, qui permet de maintenir les solides en suspension, à savoir les complexes vitamines-minéraux dans les produits laitiers enrichis.

Japon: Utilisée pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides enrichis en vitamines et minéraux non aromatisés.

Observations soumises au GTE pour CCFA50:

Chili: Permet de maintenir la stabilité du produit dans le temps après avoir subi la transformation thermique UHT, et permet de maintenir les suspensions de cacao (lait chocolaté), les mélanges de vitamines et minéraux. Dans certains cas, elle permet de maintenir les suspensions des colorants et des aromatisants.

Colombie: Retient l'eau et prévient la séparation des phases, et peut accroître la viscosité selon la dose, a un effet technologique similaire à celui exercé dans les catégories 01.2.1.1 Laits fermentés (nature) non traités thermiquement après fermentation et 01.2.1.2 laits fermentés (nature) traités thermiquement après fermentation

ICGMA: La carraghénane a une fonctionnalité unique en tant que stabilisant et épaississant dans les produits laitiers au vu de son interaction avec la caséine. Elle est couramment utilisée pour suspendre les vitamines et les minéraux dans les laits enrichis.

Japon: La carraghénane est utilisée pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides enrichis en vitamines et minéraux non aromatisés.

Nouvelle-Zélande: La carraghénane est ajoutée pour suspendre les particules dans le lait liquide pour prévenir la sédimentation. La carraghénane interagit avec les protéines laitières et forme donc un réseau qui maintient les particules en suspension. La carraghénane peut être utilisée en combinaison avec d'autres stabilisants pour améliorer la stabilité pendant la durée de conservation. La carraghénane peut être utilisée pour améliorer la viscosité et améliorer la sensation en bouche.

Specialty Foods Europe, ICGMA, IFAC: La carraghénane serait utilisée en combinaison avec d'autres émulsifiants, stabilisants et épaississants dans le lait UHT reconstitué et reconstitué. D'autres émulsifiants, stabilisants et épaississants (par exemple les mono- et diglycérides d'acides gras) contrôlent la cristallisation des graisses et préviennent le crémage pendant l'entreposage. La carraghénane confère la stabilisation des protéines pendant la transformation et l'entreposage. Par ailleurs, la carraghénane compense la perte de sensation en bouche, qui est caractéristique du lait reconstitué et reconstitué en comparaison avec le lait frais.

Résumé global de toutes les observations soumises par les membres du GTE:

Brésil: Voir les observations générales.

Colombie: Soutient l'adoption de l'additif proposé dans FC 01.1.2. Cependant, compte tenu que cette catégorie inclut les laits liquides reconstitués nature, les laits liquides reconstitués nature, les laits composés nature et les laits liquides enrichis en vitamines et minéraux non aromatisés, les laits ajustés pour les protéines et le lait à teneur réduite en lactose, qui sont considérés en Colombie similaires aux laits liquides (nature), avec les mêmes besoins que ceux dans FC 01.1.1, la Colombie propose d'inclure la note « Pour les boissons à base de lait seulement ».

Chine: Le niveau d'emploi effectif dans le lait enrichi et le lait à teneur réduite en lactose est de 1000mg/kg. SIN 407 sert à stabiliser les produits laitiers liquides, en créant un réseau thixotropique avec les protéines laitières, qui permet de maintenir les solides en suspension, à savoir les complexes vitamines-minéraux dans les produits laitiers enrichis. Elle n'aurait pas d'effet épaississant significatif dans le produit laitier final, la viscosité du lait modifié n'est pas différente de celle du lait pur défini dans FC 1.1.1.

Guatemala: Largement utilisée en tant que stabilisant dans les produits de FC 01.1.2 mondialement, y compris dans les produits laitiers composés, reconstitués, reconstitués et enrichis. Les niveaux d'emploi sont variés car l'additif est souvent utilisé en combinaison avec d'autres stabilisants et émulsifiants. Cet additif devrait être autorisé au niveau des BPF.

Inde: Ne soutient pas la proposition d'autoriser des additifs alimentaires ayant la fonction d'épaississant dans cette catégorie d'aliments.

Japon: La carraghénane est utilisée à 800 mg/kg en tant que stabilisant pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides enrichis aux vitamines et minéraux non aromatisés.

Nouvelle-Zélande: Largement utilisé en tant que stabilisant dans les produits de FC 01.1.2 mondialement, y compris les produits laitiers composés, recombines, reconstitués et enrichis. Cet additif devrait être autorisé au niveau des BPF parce que la justification technologique a déjà été fournie en Annexe 1 et dans des observations antérieures, et qu'il n'y a pas de risque associé à son emploi au niveau des BPF. Par ailleurs, nous ne souscrivons pas au fait que l'emploi de cet additif a le potentiel de tromper les consommateurs jusqu'à croire que le produit appartient à FC 01.1.1 parce que pris dans son ensemble, l'étiquetage indiquera au consommateur qu'il s'agit d'un produit appartenant à FC 01.1.2. La quantité de quelque effet épaississant se limite d'elle-même, au-delà de laquelle les produits ne seraient plus des laits liquides. S'il était à craindre que l'épaississement s'accompagne d'un ajout supplémentaire d'eau, notre observation est que l'ajout d'eau serait normalement limité par les critères de composition établis pour le produit laitier concerné dans la législation nationale. Trop d'eau diluera les autres composants laitiers en dessous de ce qui est stipulé dans les critères de composition. Les consommateurs sont encore davantage protégés par le besoin de déclarer l'eau comme ingrédient quand l'ajout d'eau est par ex. de 5% ou plus. Cela inclurait le lait reconstitué dans lequel davantage d'eau est ajoutée pour reconstituer le produit.

Fédération de Russie: La proposition ne peut pas être examinée avant l'introduction de la classification et la définition des différents types de lait compris dans FC 01.1.1 et FC 01.1.2. Il n'y a aucune justification technologique à l'emploi de cet additif dans tous les types de laits liquides inclus dans cette FC.

Espagne: Cet additif alimentaire est autorisé dans l'Union européenne pour la FC. Le lait déshydraté tel que défini dans la Directive 2001/114/CE avec un niveau d'emploi de Quantum Satis. Cette catégorie couvre le lait en conserve partiellement déshydraté et le lait en conserve totalement déshydraté.

Thaïlande: Les produits dans lesquels l'additif est utilisé: - Lait reconstitué/recombiné pasteurisé et UHT (entier, partiellement écrémé, écrémé); - Lait reconstitué/recombiné pasteurisé et UHT qui est enrichi en vitamines, minéraux fibres, protéines ou DHA; - Lait recombinaé à faible teneur réduite en lactose; Niveau d'emploi effectif: de 150 à 1700 mg/kg; Justification technologique: - Utiliser en tant que stabilisant et émulsifiant; - Prévenir la séparation de l'eau et des graisses; - Faciliter la suspension et prévenir la sédimentation des particules solides dans les produits laitiers (par ex., les nutriments protéiques et insolubles) pendant l'entreposage; - La carraghénane a la propriété de réagir avec les protéines ce qui peut accroître la stabilité des produits.

États-Unis: Pour emploi dans les aliments en général au niveau des BPF

Specialty Food Ingredients Europe: La carraghénane est souvent utilisée en combinaison avec d'autres émulsifiants, stabilisants et épaississants dans cette catégorie d'aliments. Nous proposons donc jusqu'à 500 mg/kg dans les produits laitiers modifiés. Au niveau d'emploi proposé, l'effet stabilisant est obtenu et l'épaississement est négligeable.

IFAC: Niveau d'emploi proposé: jusqu'à 500 mg/kg dans les produits laitiers modifiés. Au niveau d'emploi proposé, l'effet stabilisant est obtenu et l'épaississement est négligeable.

IDF/FIL: Largement utilisée en tant que stabilisant dans les produits de FC 01.1.2 mondialement, y compris dans les produits laitiers composés, recombines, reconstitués et enrichis. Les niveaux d'emploi sont variés car l'additif est souvent utilisé en combinaison avec d'autres stabilisants et émulsifiants. Cet additif devrait être autorisé au niveau des BPF au lieu d'être limité par un NM spécifique. Voir les observations générales de l'IDF/FIL.

Additif	SIN	Niveau maximal (mg/kg)	Notes	Étape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
GOMME GELLANE	418	BPF		2	Épaississant, Stabilisant	Poursuivre l'examen des options proposées: <ol style="list-style-type: none"> i. Adopter à 1500 mg/kg avec la nouvelle note, « A l'exception de l'emploi au niveau des BPF dans les boissons à base de lait seulement » ii. Appliquer les BPF dans ces produits

Informations générales sur la disposition relative à SIN 418 dans FC 01.1.2:**Observations initiales soumises par pays:**

Thaïlande: Utilisée pour accroître la stabilité des laits liquides, notamment le lait recombines, reconstitué et les préparations enrichies en vitamines et minéraux. Elle permet de stabiliser la suspension colloïdale et prévenir la sédimentation des particules solides dans le lait (par ex., les protéines laitières et les minéraux enrichis) pendant l'entreposage. Elle permet aussi d'améliorer la viscosité du produit selon les préférences du consommateur et améliorer les propriétés organoleptiques. La gomme gellane est généralement utilisée en combinaison avec d'autres ESE en proportion optimisée.

Chine: Pour stabiliser et prévenir l'agrégation des protéines, l'encrassement dans l'échangeur thermique UHT. Quand elle est utilisée dans le lait liquide enrichi en vitamines et minéraux non aromatisés, la gomme gellane pourrait fournir une excellente suspension des particules insolubles sans ajouter de viscosité excessive à la sensation en bouche ou avoir un impact sur l'arôme.

Japon: Utilisée pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides enrichis en minéraux non aromatisés.

Observations soumises au GTE pour CCFA50:

Colombie: En tant que stabilisant dans les boissons à base de lait au niveau des BPF. En tant que stabilisant dans les boissons à base de lait; Retient l'eau et prévient la séparation des phases, et peut accroître la viscosité selon la dose, exerce une fonction technologique similaire à celle exercée dans les catégories 01.2.1.1 Laits fermentés (nature) non traités thermiquement après fermentation et 01.2.1.2 laits fermentés (nature) traités thermiquement après fermentation.

ICGMA, IFAC: Soutiennent l'adoption. La gomme gellane stabilise par le biais d'un certain nombre de fonctionnalités, à savoir en conférant une stabilisation stérique par interaction avec les protéines; en augmentant la viscosité de la phase continue et réduisant ainsi le taux de crémage, et finalement en augmentant la charge protéique dans les membranes des globules gras et réduisant ainsi le risque de coalescence dans la phase grasse. La gomme gellane est par ailleurs capable de créer un réseau thixotropique avec les protéines laitières, ce qui peut maintenir les solides en suspension, à savoir les complexes vitamines-minéraux dans les produits enrichis.

Japon: La gomme gellane est utilisée pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides enrichis en minéraux non aromatisés.

Nouvelle-Zélande: La gomme gellane est ajoutée pour suspendre les particules dans le lait liquide pour prévenir la sédimentation. Elle interagit avec les protéines laitières et forme donc un réseau qui maintient les particules en suspension. Elle peut être utilisée en combinaison avec d'autres stabilisants pour améliorer la stabilité pendant la durée de conservation. Elle peut être utilisée pour améliorer la viscosité et améliorer la sensation en bouche.

Specialty Foods Europe, ICGMA, IFAC: La gomme gellane serait utilisée en combinaison avec d'autres émulsifiants, stabilisants et épaississants dans le lait UHT recombines et reconstitué. D'autres émulsifiants, stabilisants et épaississants (par exemple les mono- et diglycérides d'acides gras) contrôlent la cristallisation des graisses et préviennent le crémage pendant l'entreposage. La gomme gellane fournit la stabilisation des protéines pendant la transformation et l'entreposage. Par ailleurs, la gomme gellane compense la perte de sensation en bouche, qui est caractéristique du lait recombines et reconstitué en comparaison avec le lait frais.

Afrique du Sud: Soutient l'adoption; la gomme gellane stabilise les émulsions huile/eau par le biais d'un certain nombre de fonctionnalités, à savoir en conférant une stabilisation stérique par interaction avec les protéines; en augmentant la viscosité de la phase continue et réduisant ainsi le taux de crémage, et finalement en augmentant la charge protéique dans les membranes des globules gras et réduisant ainsi le risque de coalescence dans la phase grasse. La gomme gellane est par ailleurs capable de créer un réseau thixotropique avec les protéines laitières, ce qui peut maintenir les solides en suspension, à savoir les complexes vitamines-minéraux dans les produits enrichis.

Résumé global de toutes les observations soumises par les membres du GTE:

Brésil: Voir les observations générales.

Chine: Le niveau d'emploi effectif dans le lait enrichi et le lait à teneur réduite en lactose est de 1500mg/kg. SIN 418 sert à stabiliser et prévenir l'agrégation des protéines, l'encrassement dans l'échangeur thermique UHT. Quand elle est utilisée dans le lait liquide enrichi en vitamines et minéraux non aromatisés, la gomme gellane pourrait fournir une excellente suspension des particules insolubles sans ajouter de viscosité excessive à la sensation en bouche ou avoir un impact sur l'arôme. Elle n'exercerait pas d'effet épaississant significatif dans les produits laitiers modifiés, la viscosité du lait modifié n'est pas différente de celle du lait pur défini dans FC 1.1.1.

Colombie: Soutient l'adoption de l'additif proposé dans FC 01.1.2. Cependant, compte tenu que cette catégorie inclut les laits liquides recombines nature, les laits liquides

reconstitués nature, les laits composés nature et les laits liquides enrichis en vitamines et minéraux non aromatisés, les laits ajustés pour les protéines et le lait à teneur réduite en lactose, qui sont considérés en Colombie similaires aux lait liquides (nature), avec les mêmes besoins que ceux dans FC 01.1.1, la Colombie propose d'inclure la note « Pour les boissons à base de lait seulement ».

Guatemala: En tant que stabilisant pour emploi dans les boissons à base de lait au niveau des BPF

Inde: Ne soutient pas la proposition d'autoriser des additifs alimentaires ayant la fonction d'épaississant dans cette catégorie d'aliments.

Japon: La gomme gellane est utilisée à 120 mg/kg en tant que stabilisant pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides enrichis en vitamines et minéraux non aromatisés.

Nouvelle-Zélande: Largement utilisé en tant que stabilisant dans les produits de FC 01.1.2 mondialement, y compris les produits laitiers composés, recombines, reconstitués et enrichis. Cet additif devrait être autorisé au niveau des BPF parce que la justification technologique a déjà été fournie en Annexe 1 et dans des observations antérieures, et qu'il n'y a pas de risque associé à son emploi au niveau des BPF. Par ailleurs, nous ne souscrivons pas au fait que l'emploi de cet additif a le potentiel de tromper les consommateurs jusqu'à croire que le produit appartient à FC 01.1.1 parce que pris dans son ensemble, l'étiquetage indiquera au consommateur qu'il s'agit d'un produit appartenant à FC 01.1.2. La quantité de quel effet épaississant se limite d'elle-même, au-delà de laquelle les produits ne seraient plus des laits liquides. S'il était à craindre que l'épaississement s'accompagne d'un ajout supplémentaire d'eau, notre observation est que l'ajout d'eau serait normalement limité par les critères de composition établis pour le produit laitier concerné dans la législation nationale. Trop d'eau diluera les autres composants laitiers en dessous de ce qui est stipulé dans les critères de composition. Les consommateurs sont encore davantage protégés par le besoin de déclarer l'eau comme ingrédient quand l'ajout d'eau est par ex. de 5% ou plus. Cela inclurait le lait reconstitué dans lequel davantage d'eau est ajoutée pour reconstituer le produit.

Fédération de Russie: La proposition ne peut pas être examinée avant l'introduction de la classification et la définition des différents types de lait compris dans FC 01.1.1 et FC 01.1.2. Il n'y a aucune justification technologique à l'emploi de cet additif dans tous les types de laits liquides inclus dans cette FC.

États-Unis: Pour emploi dans les aliments en général au niveau des BPF

Specialty Food Ingredients Europe: 500 mg/kg. On ne mesure qu'une légère augmentation de la viscosité quand la gomme gellane est utilisée. Cependant, cette augmentation est bien inférieure au seuil à partir duquel le produit ne serait plus perçu comme du lait liquide, que ce soit visuellement (lorsqu'il est versé dans un verre et coule exactement « comme de l'eau ») et par la sensation en bouche. Il s'entend que l'aspect « liquide » entre dans la « définition » de cette catégorie, et cet emploi de la gomme gellane ne compromet pas l'aspect liquide des produits. L'apparition d'un réel effet d'épaississement n'est pas souhaitable techniquement et non intentionnel. La fonctionnalité de stabilisation – qui consiste à maintenir une dispersion uniforme – est l'objectif technique de l'addition de la gomme gellane. Les données acquises en 2018 dans un laboratoire de rhéologie aux fins de soutenir les travaux du CCFA sur la gomme gellane a conclu à un fort effet de cisaillement et de dilution de la gomme gellane et les mesures prises à l'aide du consistomètre de Botswick sur les produits dans cette catégorie d'aliments (1.1.2) confirment que les produits restent aussi liquides que le lait malgré l'addition de la gomme gellane. Ces propriétés font que la gomme gellane dans cette catégorie d'aliments est une substance appropriée pour la stabilisation mais non pour l'épaississement.

IDF/FIL: Largement utilisée en tant que stabilisant dans les produits de FC 01.1.2 mondialement, y compris dans les produits laitiers composés, recombines, reconstitués et enrichis. Les niveaux d'emploi sont variés car l'additif est souvent utilisé en combinaison avec d'autres stabilisants et émulsifiants. Cet additif devrait être autorisé au niveau des BPF au lieu d'être limité par un NM spécifique. Voir les observations générales de l'IDF/FIL.

IFAC: Niveau d'emploi proposé: jusqu'à 600 mg/kg dans les produits laitiers modifiés. Au niveau d'emploi proposé, l'effet stabilisant est obtenu et l'épaississement est négligeable.

Additif	SIN	Niveau maximal (mg/kg)	Notes	Étape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
GOMME GUAR	412	BPF		2	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Poursuivre l'examen des options proposées: i. Adopter à 6000 mg/kg avec la nouvelle note, « A l'exception de l'emploi au niveau des BPF dans les boissons à base de lait

						seulement »
						ii. Appliquer les BPF dans ces produits
Informations générales sur la disposition relative à SIN 412 dans FC 01.1.2:						
Observations initiales soumises par pays:						
Thaïlande: Utilisée pour stabiliser les suspensions colloïdales et prévenir la sédimentation des particules solides dans le lait (par ex., les protéines laitières et les minéraux enrichis) pendant l'entreposage. Qui plus est, elle permet aussi d'améliorer la viscosité du produit selon les préférences du consommateur. La gomme guar est généralement utilisée en combinaison avec d'autres ESE en proportion optimisée.						
Observations soumises au GTE pour CCFA50:						
Colombie: En tant que stabilisant dans les boissons à base de lait au niveau des BPF. En tant que stabilisant dans les boissons à base de lait; Retient l'eau et prévient la séparation des phases, et peut accroître la viscosité selon la dose, exerce une fonction technologique similaire à celle exercée dans les catégories 01.2.1.1 Lait fermentés (nature) non traités thermiquement après fermentation et 01.2.1.2 lait fermentés (nature) traités thermiquement après fermentation.						
ICGMA, IFAC: La gomme guar serait utilisée en combinaison avec d'autres émulsifiants, stabilisants et épaississants dans le lait UHT recombinaé et reconstitué. D'autres émulsifiants, stabilisants et épaississants (par exemple les mono- et diglycérides d'acides gras) contrôlent la cristallisation des graisses et préviennent le crémage pendant l'entreposage. La gomme guar confère la stabilisation des protéines pendant la transformation et l'entreposage. Par ailleurs, la gomme guar compense la perte de sensation en bouche, qui est caractéristique du lait recombinaé et reconstitué en comparaison avec le lait frais.						
Résumé global de toutes les observations soumises par les membres du GTE:						
Brésil: Voir les observations générales.						
Chine: Le niveau d'emploi effectif dans le lait enrichi est de 1000mg/kg. SIN 412 sert à stabiliser la suspension colloïdale et prévenir la sédimentation des particules solides dans le lait. Elle n'exercerait pas d'effet épaississant dans le lait modifié. La viscosité du lait modifié n'est pas différente de celle du lait pur défini dans FC 1.1.1						
Colombie: Soutient l'adoption de l'additif proposé dans FC 01.1.2. Cependant, compte tenu que cette catégorie inclut les laits liquides recombinaés nature, les laits liquides reconstitués nature, les laits composés nature et les laits liquides enrichis en vitamines et minéraux non aromatisés, les laits ajustés pour les protéines et le lait à teneur réduite en lactose, qui sont considérés en Colombie similaires aux lait liquides (nature), avec les mêmes besoins que ceux dans FC 01.1.1, la Colombie propose d'inclure la note « Pour les boissons à base de lait seulement ».						
Guatemala: En tant que stabilisant pour emploi dans les boissons à base de lait au niveau des BPF.						
Inde: Ne soutient pas la proposition d'autoriser des additifs alimentaires ayant la fonction d'épaississant dans cette catégorie d'aliments.						
Japon: page 132 des <i>Directives pour l'enrichissement des aliments en micronutriments</i> de l'OMS, il est indiqué que les laits enrichis au calcium nécessitent des gommés (telles la carraghénane et la gomme guar) pour prévenir la sédimentation des sels de calcium.						
Nouvelle-Zélande: Largement utilisé en tant que stabilisant dans les produits de FC 01.1.2 mondialement, y compris les produits laitiers composés, recombinaés, reconstitués et enrichis. Cet additif devrait être autorisé au niveau des BPF parce que la justification technologique a déjà été fournie en Annexe 1 et dans des observations antérieures, et qu'il n'y a pas de risque associé à son emploi au niveau des BPF. Par ailleurs, nous ne souscrivons pas au fait que l'emploi de cet additif a le potentiel de tromper les consommateurs jusqu'à croire que le produit appartient à FC 01.1.1 parce que pris dans son ensemble, l'étiquetage indiquera au consommateur qu'il s'agit d'un produit appartenant à FC 01.1.2. La quantité de quelque effet épaississant se limite d'elle-même, au-delà de laquelle les produits ne seraient plus des laits liquides. S'il était à craindre que l'épaississement s'accompagne d'un ajout supplémentaire d'eau, notre observation est que l'ajout d'eau serait normalement limité par les critères de composition établis pour le produit laitier concerné dans la législation nationale. Trop d'eau diluera les autres composants laitiers en dessous de ce qui est stipulé dans les critères de composition. Les consommateurs sont encore davantage protégés par le besoin de déclarer l'eau comme ingrédient quand l'ajout d'eau est par ex. de 5% ou plus. Cela inclurait le lait reconstitué dans lequel davantage d'eau est ajoutée pour reconstituer le produit.						

Fédération de Russie: La proposition ne peut pas être examinée avant l'introduction de la classification et la définition des différents types de lait compris dans FC 01.1.1 et FC 01.1.2. Il n'y a aucune justification technologique à l'emploi de cet additif dans tous les types de laits liquides inclus dans cette FC.

États-Unis: Autorisée dans les produits laitiers en tant que stabilisant à 0,6% (6000 mg/kg)

Specialty Food Ingredients Europe: La gomme guar est souvent utilisée en combinaison avec d'autres émulsifiants, stabilisants et épaississants dans cette catégorie d'aliments. Nous proposons donc jusqu'à 800 mg/kg dans les produits laitiers modifiés. Au niveau d'emploi proposé, l'effet stabilisant est obtenu et l'épaississement est négligeable.

IDF/FIL: Largement utilisée en tant que stabilisant dans les produits de FC 01.1.2 mondialement, y compris dans les produits laitiers composés, recombinaison, reconstitués et enrichis. Les niveaux d'emploi sont variés car l'additif est souvent utilisé en combinaison avec d'autres stabilisants et émulsifiants. Cet additif devrait être autorisé au niveau des BPF au lieu d'être limité par un NM spécifique. Voir les observations générales de l'IDF/FIL.

IFAC: Niveau d'emploi proposé: jusqu'à 800 mg/kg dans les produits laitiers modifiés. Au niveau d'emploi proposé, l'effet stabilisant est obtenu et l'épaississement est négligeable.

Additif	SIN	Niveau maximal (mg/kg)	Notes	Étape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
GOMME ARABIQUE	414	BPF	Emploi dans les laits liquides enrichis en vitamines et minéraux non aromatisés seulement	2	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	Poursuivre l'examen des options proposées: i. Adopter à 500 mg/kg avec la nouvelle note, « A l'exception de l'emploi au niveau des BPF dans les boissons à base de lait seulement » ii. Appliquer les BPF dans ces produits

Informations générales sur la disposition relative à SIN 414 dans FC 01.1.2:

Observations initiales soumises par pays:

Japon: Utilisée pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides enrichis en minéraux non aromatisés.

Observations soumises au GTE pour CCFA50:

Colombie: En tant que stabilisant dans les boissons à base de lait au niveau des BPF. En tant que stabilisant dans les boissons à base de lait; Retient l'eau et prévient la séparation des phases, et peut accroître la viscosité selon la dose, exerce une fonction technologique similaire à celle exercée dans les catégories 01.2.1.1 Laits fermentés (nature) non traités thermiquement après fermentation et 01.2.1.2 laits fermentés (nature) traités thermiquement après fermentation.

Résumé global de toutes les observations soumises par les membres du GTE:

Brésil, IDF/FIL: Voir les observations générales.

Colombie: Soutient l'adoption de l'additif proposé dans FC 01.1.2. Cependant, compte tenu que cette catégorie inclut les laits liquides recombinaison nature, les laits liquides reconstitués nature, les laits composés nature et les laits liquides enrichis en vitamines et minéraux non aromatisés, les laits ajustés pour les protéines et le lait à teneur réduite en lactose, qui sont considérés en Colombie similaires aux laits liquides (nature), avec les mêmes besoins que ceux dans FC 01.1.1, la Colombie propose d'inclure la note « Pour les boissons à base de lait seulement ».

Guatemala: En tant que stabilisant dans les boissons à base de lait au niveau des BPF

Inde: Ne soutient pas la proposition d'autoriser des additifs alimentaires ayant la fonction d'épaississant.

Japon: La gomme arabique est utilisée à 500 mg/kg en tant que stabilisant pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides enrichis en vitamines et minéraux non aromatisés.

Nouvelle-Zélande: Cet additif devrait être autorisé au niveau des BPF parce que la justification technologique a déjà été fournie en Annexe 1 et dans des observations antérieures, et qu'il n'y a pas de risque associé à son emploi au niveau des BPF. Par ailleurs, nous ne souscrivons pas au fait que l'emploi de cet additif a le potentiel de tromper les consommateurs jusqu'à croire que le produit appartient à FC 01.1.1 parce que pris dans son ensemble, l'étiquetage indiquera au consommateur qu'il s'agit d'un produit appartenant à FC 01.1.2.

Fédération de Russie: La proposition ne peut pas être examinée avant l'introduction de la classification et la définition des différents types de lait compris dans FC 01.1.1 et FC 01.1.2. Il n'y a aucune justification technologique à l'emploi de cet additif dans tous les types de laits liquides inclus dans cette FC.

États-Unis: Pour emploi dans les aliments en général au NM de 10000

IDF/FIL: Largement utilisée en tant que stabilisant dans les produits de FC 01.1.2 mondialement, y compris dans les produits laitiers composés, recombinaison, reconstitués et enrichis. Les niveaux d'emploi sont variés car l'additif est souvent utilisé en combinaison avec d'autres stabilisants et émulsifiants. Cet additif devrait être autorisé au niveau des BPF au lieu d'être limité par un NM spécifique. Voir les observations générales de l'IDF/FIL.

IFAC: Niveau d'emploi proposé: les BPF dans les produits laitiers modifiés. Au niveau des BPF, il n'y aurait pas d'effet épaississant significatif.

Additif	SIN	Niveau maximal (mg/kg)	Notes	Étape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF		2	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Poursuivre l'examen des options proposées: i. Adopter à 4500 mg/kg avec la nouvelle note, « A l'exception de l'emploi au niveau des BPF dans les boissons à base de lait seulement » ii. Appliquer les BPF dans ces produits

Informations générales sur la disposition relative à SIN 1440 dans FC 01.1.2:

Observations initiales soumises par pays:

Thaïlande: Il prévient la sédimentation des particules solides dans le lait (par ex., les protéines laitières et les minéraux enrichis) pendant l'entreposage. Qui plus est, il permet d'améliorer la viscosité du produit selon les préférences du consommateur. Il contribue aussi aux propriétés organoleptiques en améliorant la sensation en bouche.

Observations soumises au GTE pour CCFA50:

Colombie: En tant qu'épaississant, emploi dans les boissons à base de lait au niveau des BPF. En tant que stabilisant dans les boissons à base de lait; Retient l'eau et prévient la séparation des phases, et peut accroître la viscosité selon la dose, exerce une fonction technologique similaire à celle exercée dans les catégories 01.2.1.1 Laits fermentés (nature) non traités thermiquement après fermentation et 01.2.1.2 laits fermentés (nature) traités thermiquement après fermentation.

Résumé global de toutes les observations soumises par les membres du GTE:

Brésil: Voir les observations générales.

Colombie: Soutient l'adoption de l'additif proposé dans FC 01.1.2. Cependant, compte tenu que cette catégorie inclut les laits liquides recombinaison nature, les laits liquides reconstitués nature, les laits composés nature et les laits liquides enrichis en vitamines et minéraux non aromatisés, les laits ajustés pour les protéines et le lait à teneur réduite en lactose, qui sont considérés en Colombie similaires aux laits liquides (nature), avec les mêmes besoins que ceux dans FC 01.1.1, la Colombie propose d'inclure la note « Pour les

boissons à base de lait seulement ».

Guatemala: En tant que stabilisant, emploi dans les boissons à base de lait au niveau des BPF.

Inde: Ne soutient pas la proposition d'autoriser des additifs alimentaires ayant la fonction d'épaississant.

Nouvelle-Zélande: Cet additif devrait être autorisé au niveau des BPF parce que la justification technologique a déjà été fournie en Annexe 1 et dans des observations antérieures, et qu'il n'y a pas de risque associé à son emploi au niveau des BPF. Par ailleurs, nous ne souscrivons pas au fait que l'emploi de cet additif a le potentiel de tromper les consommateurs jusqu'à croire que le produit appartient à FC 01.1.1 parce que pris dans son ensemble, l'étiquetage indiquera au consommateur qu'il s'agit d'un produit appartenant à FC 01.1.2. La quantité de quelque effet épaississant se limite d'elle-même, au-delà de laquelle les produits ne seraient plus des laits liquides. S'il était à craindre que l'épaississement s'accompagne d'un ajout supplémentaire d'eau, notre observation est que l'ajout d'eau serait normalement limité par les critères de composition établis pour le produit laitier concerné dans la législation nationale. Trop d'eau diluera les autres composants laitiers en dessous de ce qui est stipulé dans les critères de composition. Les consommateurs sont encore davantage protégés par le besoin de déclarer l'eau comme ingrédient quand l'ajout d'eau est par ex. de 5% ou plus. Cela inclurait le lait reconstitué dans lequel davantage d'eau est ajoutée pour reconstituer le produit.

Fédération de Russie: La proposition ne peut pas être examinée avant l'introduction de la classification et la définition des différents types de lait compris dans FC 01.1.1 et FC 01.1.2. Il n'y a aucune justification technologique à l'emploi de cet additif dans tous les types de laits liquides inclus dans cette FC.

Thaïlande: Les produits dans lesquels l'additif est utilisé: - Lait reconstitué/recombiné pasteurisé et UHT (entier, partiellement écrémé, écrémé); - Lait reconstitué/recombiné pasteurisé et UHT qui est enrichi de vitamines, minéraux fibres, protéines ou DHA; - Niveau d'emploi effectif: 4500 mg/kg; Justification technologique: - A utiliser en tant que stabilisant; - Faciliter la suspension et prévenir la sédimentation des particules solides dans les produits laitiers (par ex., les nutriments protéiques et insolubles) pendant l'entreposage.

États-Unis: Pour emploi dans les aliments en général au niveau des BPF

IDF/FIL: Largement utilisée en tant que stabilisant dans les produits de FC 01.1.2 mondialement, y compris dans les produits laitiers composés, recombines, reconstitués et enrichis. Les niveaux d'emploi sont variés car l'additif est souvent utilisé en combinaison avec d'autres stabilisants et émulsifiants. Cet additif devrait être autorisé au niveau des BPF au lieu d'être limité par un NM spécifique. Voir les observations générales de l'IDF/FIL.

Additif	SIN	Niveau maximal (mg/kg)	Notes	Étape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF		2	Antiagglomérant, Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	Poursuivre l'examen des options proposées: i. Adopter à 4500 mg/kg avec la nouvelle note, « A l'exception de l'emploi au niveau des BPF dans les boissons à base de lait seulement » ii. Appliquer les BPF dans ces produits

Informations générales sur la disposition relative à SIN 460(i) dans FC 01.1.2:

Observations initiales soumises par pays:

Thaïlande: Utilisée en tant qu'émulsifiant et stabilisant dans le lait recombinaé et reconstitué ainsi que dans le lait enrichi en vitamines et minéraux pour accroître la stabilité des laits liquides, notamment le lait recombinaé, reconstitué et les préparations enrichies en vitamines et minéraux. Elle fournit une bonne suspension colloïdale et prévenir la sédimentation des particules solides dans le lait (par exemple, les protéines laitières et les minéraux enrichis) pendant l'entreposage. Elle est utilisée dans le lait recombinaé et reconstitué pour prévenir la séparation des phases de l'huile et de l'eau. Par ailleurs, la cellulose microcristalline est utilisée soit individuellement ou en combinaison avec d'autres ESE en proportion

optimisée.

Chine: Suspend les colloïdes ou les particules dans le lait, comme les protéines laitières et les minéraux dans les produits enrichis. Elle pourrait aussi augmenter la viscosité de la phase aqueuse continue et réduire ainsi le crémage ou le taux de sédimentation.

Japon: Utilisée pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides enrichis en minéraux non aromatisés.

Observations soumises au GTE pour CCFA50:

Chili: Permet de maintenir la stabilité du produit dans le temps après avoir subi la transformation thermique UHT, et permet de maintenir les suspensions de cacao (lait chocolaté), des mélanges de vitamines et minéraux. Dans certains cas, elle permet de maintenir les suspensions des colorants et des aromatisants.

Colombie: En tant que stabilisant dans les boissons à base de lait au niveau des BPF. En tant que stabilisant dans les boissons à base de lait; Retient l'eau et prévient la séparation des phases, et peut accroître la viscosité selon la dose, exerce une fonction technologique similaire à celle exercée dans les catégories 01.2.1.1 Laits fermentés (nature) non traités thermiquement après fermentation et 01.2.1.2 laits fermentés (nature) traités thermiquement après fermentation.

Japon: La cellulose microcristalline est utilisée pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides enrichis en minéraux non aromatisés. Cet additif est aussi utilisé dans les laits liquides enrichis en vitamines non aromatisés pour la même fonction.

Nouvelle-Zélande: La cellulose microcristalline est ajoutée pour suspendre les particules dans le lait liquide pour prévenir la sédimentation. Elle crée un réseau qui maintient les particules en suspension et est souvent utilisée en combinaison avec d'autres stabilisants pour améliorer la stabilité pendant l'entreposage. La cellulose microcristalline peut être utilisée pour améliorer la viscosité et améliorer la sensation en bouche.

Specialty Foods Europe, ICGMA, IFAC: Le gel cellulosique serait utilisé en combinaison avec d'autres émulsifiants, stabilisants et épaississants dans le lait UHT reconstitué et reconstitué. D'autres ESE (par exemple les mono- et diglycérides d'acides gras) contrôlent la cristallisation des graisses et préviennent le crémage pendant l'entreposage. Par ailleurs, le gel cellulosique compense la perte de sensation en bouche, qui est caractéristique du lait UHT reconstitué et reconstitué en comparaison avec le lait frais.

Résumé global de toutes les observations soumises par les membres du GTE:

Brésil: Voir les observations générales.

Chine: Le niveau d'emploi effectif dans le lait enrichi et le lait à teneur réduite en lactose est de 1000mg/kg-3000mg/kg. SIN 460(i) pourrait suspendre les colloïdes ou les particules, comme les protéines laitières et les minéraux dans les produits enrichis. Elle pourrait aussi augmenter la viscosité de la phase aqueuse continue et réduire ainsi le crémage ou le taux de sédimentation. Elle n'aurait pas d'effet épaississant significatif dans le lait modifié, la viscosité du lait modifié n'est pas différente de celle du lait pur défini dans FC 1.1.1.

Colombie: Soutient l'adoption de l'additif proposé dans FC 01.1.2. Cependant, compte tenu que cette catégorie inclut les laits liquides reconstitués nature, les laits liquides reconstitués nature, les laits composés nature et les laits liquides enrichis en vitamines et minéraux non aromatisés, les laits ajustés pour les protéines et le lait à teneur réduite en lactose, qui sont considérés en Colombie similaires aux laits liquides (nature), avec les mêmes besoins que ceux dans FC 01.1.1, la Colombie propose d'inclure la note « Pour les boissons à base de lait seulement ».

Guatemala: Largement utilisée en tant que stabilisant dans les produits de FC 01.1.2 mondialement, y compris dans les produits laitiers composés, reconstitués, reconstitués et enrichis. Les niveaux d'emploi sont variés car l'additif est souvent utilisé en combinaison avec d'autres stabilisants et émulsifiants. Cet additif devrait être autorisé au niveau des BPF au lieu d'être limité par un NM spécifique.

Inde: Ne soutient pas la proposition d'autoriser des additifs alimentaires ayant la fonction d'épaississant.

Japon: Corrige le niveau d'emploi effectif de la cellulose microcristalline (gel cellulosique) de 1600 mg/kg à 2000 mg/kg. Elle est utilisée en tant que stabilisant pour prévenir la sédimentation dans le lait liquide enrichi aux vitamines et minéraux non aromatisés.

Nouvelle-Zélande: Largement utilisé en tant que stabilisant dans les produits de FC 01.1.2 mondialement, y compris les produits laitiers composés, reconstitués, reconstitués et enrichis. Cet additif devrait être autorisé au niveau des BPF parce que la justification technologique a déjà été fournie en Annexe 1 et dans des observations antérieures, et qu'il n'y a pas de risque associé à son emploi au niveau des BPF. Par ailleurs, nous ne souscrivons pas au fait que l'emploi de cet additif a le potentiel de tromper les consommateurs jusqu'à

croire que le produit appartient à FC 01.1.1 parce que pris dans son ensemble, l'étiquetage indiquera au consommateur qu'il s'agit d'un produit appartenant à FC 01.1.2. La quantité de quelque effet épaississant se limite d'elle-même, au-delà de laquelle les produits ne seraient plus des laits liquides. S'il était à craindre que l'épaississement s'accompagne d'un ajout supplémentaire d'eau, notre observation est que l'ajout d'eau serait normalement limité par les critères de composition établis pour le produit laitier concerné dans la législation nationale. Trop d'eau diluera les autres composants laitiers en dessous de ce qui est stipulé dans les critères de composition. Les consommateurs sont encore davantage protégés par le besoin de déclarer l'eau comme ingrédient quand l'ajout d'eau est par ex. de 5% ou plus. Cela inclurait le lait reconstitué dans lequel davantage d'eau est ajoutée pour reconstituer le produit.

Fédération de Russie: La proposition ne peut pas être examinée avant l'introduction de la classification et la définition des différents types de lait compris dans FC 01.1.1 et FC 01.1.2. Il n'y a aucune justification technologique à l'emploi de cet additif dans tous les types de laits liquides inclus dans cette FC.

Thaïlande: Les produits dans lesquels l'additif est utilisé: - Lait reconstitué/recombiné pasteurisé et UHT (entier, partiellement écrémé, écrémé); - Lait reconstitué/recombiné pasteurisé et UHT qui est enrichi de vitamines, minéraux, fibres, protéines ou DHA; - Lait recombinaison à teneur réduite en lactose; Niveau d'emploi effectif: de 1200 à 4500 mg/kg; Justification technologique: - Utiliser en tant que stabilisant et émulsifiant; - Prévenir la séparation de l'eau et des graisses; - Faciliter la suspension et prévenir la sédimentation des particules solides dans les produits laitiers (par ex., les nutriments protéiques et insolubles) pendant l'entreposage.

Specialty Food Ingredients Europe: La cellulose microcristalline est souvent utilisée avec d'autres émulsifiants, stabilisants et épaississants dans cette catégorie d'aliments. Nous proposons donc jusqu'à 800 mg/kg dans les produits laitiers modifiés. Au niveau d'emploi proposé l'effet stabilisant est obtenu et l'épaississement est négligeable.

IDF/FIL: Largement utilisée en tant que stabilisant dans les produits de FC 01.1.2 mondialement, y compris dans les produits laitiers composés, recombinaison, reconstitués et enrichis. Les niveaux d'emploi sont variés car l'additif est souvent utilisé en combinaison avec d'autres stabilisants et émulsifiants. Cet additif devrait être autorisé au niveau des BPF au lieu d'être limité par un NM spécifique. Voir les observations générales de l'IDF/FIL.

IFAC: Niveau d'emploi proposé: jusqu'à 800 mg/kg dans les produits laitiers modifiés. Au niveau d'emploi proposé, l'effet stabilisant est obtenu et l'épaississement est négligeable.

Additif	SIN	Niveau maximal (mg/kg)	Notes	Étape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
PECTINES	440	BPF		2	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Poursuivre l'examen des options proposées: i. Adopter à 3000 mg/kg avec la nouvelle note, « A l'exception de l'emploi au niveau des BPF dans les boissons à base de lait seulement » ii. Appliquer les BPF dans ces produits

Informations générales sur la disposition relative à SIN 440 dans FC 01.1.2:

Observations initiales soumises par pays:

Thaïlande: Ajoutées pour faciliter la suspension des particules solides (par ex., les protéines laitières et les minéraux enrichis) et pour prévenir la sédimentation pendant l'entreposage. Elles sont actuellement utilisées dans les produits laitiers liquides comme le lait recombinaison, le lait reconstitué (préparation à teneur protéique élevée) et les laits enrichis en vitamines et minéraux. Elles permettent aussi d'améliorer la viscosité des produits et créer une sensation en bouche satisfaisante selon les préférences du consommateur. Les pectines sont généralement utilisées en combinaison avec d'autres ESE en proportion optimisée.

Résumé global de toutes les observations soumises par les membres du GTE:

Brésil: Voir les observations générales.

Colombie: Soutient l'adoption de l'additif proposé dans FC 01.1.2. Cependant, compte tenu que cette catégorie inclut les laits liquides recombinaés nature, les laits liquides reconstitués nature, les laits composés nature et les laits liquides enrichis en vitamines et minéraux non aromatisés, les laits ajustés pour les protéines et le lait à teneur réduite en lactose, qui sont considérés en Colombie similaires aux lait liquides (nature), avec les mêmes besoins que ceux dans FC 01.1.1, la Colombie propose d'inclure la note « Pour les boissons à base de lait seulement ».

Guatemala: Largement utilisée en tant que stabilisant dans les produits de FC 01.1.2 mondialement, y compris dans les produits laitiers composés, recombinaés, reconstitués et enrichis. Les niveaux d'emploi sont variés car l'additif est souvent utilisé en combinaison avec d'autres stabilisants et émulsifiants. Cet additif devrait être autorisé au niveau des BPF au lieu d'être limité par un NM spécifique.

Inde: Ne soutient pas la proposition d'autoriser des additifs alimentaires ayant la fonction d'épaississant.

Nouvelle-Zélande: Largement utilisées en tant que stabilisant dans les produits de FC 01.1.2 mondialement, y compris les produits laitiers composés, recombinaés, reconstitués et enrichis. Cet additif devrait être autorisé au niveau des BPF parce que la justification technologique a déjà été fournie en Annexe 1 et dans des observations antérieures, et qu'il n'y a pas de risque associé à son emploi au niveau des BPF. Par ailleurs, nous ne souscrivons pas au fait que l'emploi de cet additif a le potentiel de tromper les consommateurs jusqu'à croire que le produit appartient à FC 01.1.1 parce que pris dans son ensemble, l'étiquetage indiquera au consommateur qu'il s'agit d'un produit appartenant à FC 01.1.2. La quantité de quelque effet épaississant se limite d'elle-même, au-delà de laquelle les produits ne seraient plus des laits liquides. S'il était à craindre que l'épaississement s'accompagne d'un ajout supplémentaire d'eau, notre observation est que l'ajout d'eau serait normalement limité par les critères de composition établis pour le produit laitier concerné dans la législation nationale. Trop d'eau diluera les autres composants laitiers en dessous de ce qui est stipulé dans les critères de composition. Les consommateurs sont encore davantage protégés par le besoin de déclarer l'eau comme ingrédient quand l'ajout d'eau est par ex. de 5% ou plus. Cela inclurait le lait reconstitué dans lequel davantage d'eau est ajoutée pour reconstituer le produit.

Fédération de Russie: La proposition ne peut pas être examinée avant l'introduction de la classification et la définition des différents types de lait compris dans FC 01.1.1 et FC 01.1.2. Il n'y a aucune justification technologique à l'emploi de cet additif dans tous les types de laits liquides inclus dans cette FC.

États-Unis: Pour emploi dans les aliments en général au niveau des BPF.

Specialty Food Ingredients Europe: Ajoutées en tant que stabilisant. Le niveau d'emploi recommandé est de 3000 mg/kg dans les laits recombinaés et reconstitués nature. Les emplois confirmés par SFI/UE dans un nombre limité de sous-catégories dans FC 1.1.2 ne sont pas censés indiquer qu'il n'y a pas d'autres emplois dans une autre sous-catégorie de FC 1.1.2. Les données soumises signifient seulement qu'un membre de SFI/UE avait des informations spécifiques sur cet emploi spécifique sans insinuer que cet emploi exclut un emploi dans tout autre sous-catégorie de FC 1.1.2. Davantage d'applications et d'informations relatives à l'emploi seront vraisemblablement soumises pendant la deuxième distribution de ce document.

IDF/FIL: Largement utilisée en tant que stabilisant dans les produits de FC 01.1.2 mondialement, y compris dans les produits laitiers composés, recombinaés, reconstitués et enrichis. Les niveaux d'emploi sont variés car l'additif est souvent utilisé en combinaison avec d'autres stabilisants et émulsifiants. Cet additif devrait être autorisé au niveau des BPF au lieu d'être limité par un NM spécifique. Voir les observations générales de l'IDF/FIL.

IFAC: Niveau d'emploi proposé: jusqu'à 3000 mg/kg dans les produits laitiers modifiés. Au niveau d'emploi proposé, l'effet stabilisant est obtenu et l'épaississement est négligeable.

Additif	SIN	Niveau maximal (mg/kg)	Notes	Étape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
POLYDEXTROSES	1200	BPF		2	Stabilisant, Épaississant	Poursuivre l'examen des options proposées: i. Adopter à 5000 mg/kg avec la nouvelle note, « A l'exception de l'emploi au niveau des BPF dans les boissons à base de lait seulement »

						ii. Appliquer les BPF dans ces produits
Informations générales sur la disposition relative à SIN 1200 dans FC 01.1.2:						
Observations initiales soumises par pays:						
<p>Thaïlande: Utilisées en tant qu'épaississant pour améliorer les propriétés organoleptiques des produits laitiers et accroître la viscosité du produit selon les préférences du consommateur. Elles permettent aussi d'améliorer la stabilité du lait, notamment les préparations enrichies en vitamines et minéraux.</p>						
<p>Chine: Ajoutées aux laits à faible teneur/teneur réduite en graisse, contribuant à la sensation en bouche et à la perception de crémosité, augmentant ainsi l'acceptabilité organoleptique par les consommateurs.</p>						
Observations soumises au GTE pour CCFA50:						
<p>ICGMA, IFAC: Les polydextroses confèrent une texture plus onctueuse et une consistance plus riche aux produits laitiers, notamment les produits à teneur réduite en sucre et en graisse. Les données fournies dans les études indiquent que l'impact sur la viscosité dépend du procédé de transformation et de la préparation. Aucune modification de la viscosité n'a été remarquée dans – les produits UHT traités thermiquement: jusqu'à 3,5%; - les produits pasteurisés nature: jusqu'à 1,8%; - les produits édulcorés au sucre pasteurisés: jusqu'à 3%. A des niveaux plus élevés, les données sensorielles montrent que les produits laitiers contenant des polydextroses étaient perçus comme étant moins aqueux, à savoir qu'ils avaient plus de corps et une meilleure sensation en bouche.</p>						
Résumé global de toutes les observations soumises par les membres du GTE:						
<p>Brésil: Voir les observations générales.</p>						
<p>Chine: Le niveau d'emploi effectif dans le lait enrichi et le lait à teneur réduite en lactose est de 1000mg/kg-50000mg/kg. SIN 1200 est ajouté pour contribuer à la sensation en bouche et à la perception de crémosité, elles n'auraient pas d'effet épaississant significatif dans le lait modifié, la viscosité du lait modifié n'est pas différente de celle du lait pur défini dans FC 1.1.1.</p>						
<p>Colombie: Soutient l'adoption de l'additif proposé dans FC 01.1.2. Cependant, compte tenu que cette catégorie inclut les laits liquides recombinaés nature, les laits liquides reconstitués nature, les laits composés nature et les laits liquides enrichis en vitamines et minéraux non aromatisés, les laits ajustés pour les protéines et le lait à teneur réduite en lactose, qui sont considérés en Colombie similaires aux lait liquides (nature), avec les mêmes besoins que ceux dans FC 01.1.1, la Colombie propose d'inclure la note « Pour les boissons à base de lait seulement ».</p>						
<p>Guatemala: Soutient l'emploi au niveau des BPF</p>						
<p>Inde: Ne soutient pas la proposition d'autoriser des additifs alimentaires ayant la fonction d'épaississant.</p>						
<p>Nouvelle-Zélande: Cet additif devrait être autorisé au niveau des BPF parce que la justification technologique a déjà été fournie en Annexe 1 et dans des observations antérieures, et qu'il n'y a pas de risque associé à son emploi au niveau des BPF. Par ailleurs, nous ne souscrivons pas au fait que l'emploi de cet additif a le potentiel de tromper les consommateurs jusqu'à croire que le produit appartient à FC 01.1.1 parce que pris dans son ensemble, l'étiquetage indiquera au consommateur qu'il s'agit d'un produit appartenant à FC 01.1.2. La quantité de quelque effet épaississant se limite d'elle-même, au-delà de laquelle les produits ne seraient plus des laits liquides. S'il était à craindre que l'épaississement s'accompagne d'un ajout supplémentaire d'eau, notre observation est que l'ajout d'eau serait normalement limité par les critères de composition établis pour le produit laitier concerné dans la législation nationale. Trop d'eau diluera les autres composants laitiers en dessous de ce qui est stipulé dans les critères de composition. Les consommateurs sont encore davantage protégés par le besoin de déclarer l'eau comme ingrédient quand l'ajout d'eau est par ex. de 5% ou plus. Cela inclurait le lait reconstitué dans lequel davantage d'eau est ajoutée pour reconstituer le produit.</p>						
<p>Fédération de Russie: La proposition ne peut pas être examinée avant l'introduction de la classification et la définition des différents types de lait compris dans FC 01.1.1 et FC 01.1.2. Il n'y a aucune justification technologique à l'emploi de cet additif dans tous les types de laits liquides inclus dans cette FC.</p>						
<p>États-Unis: Pour emploi dans les aliments en général au niveau des BPF.</p>						
<p>IDF/FIL: Largement utilisées en tant que stabilisant dans les produits de FC 01.1.2 mondialement, y compris dans les produits laitiers composés, recombinaés, reconstitués et enrichis.</p>						

Les niveaux d'emploi sont variés car l'additif est souvent utilisé en combinaison avec d'autres stabilisants et émulsifiants. Cet additif devrait être autorisé au niveau des BPF au lieu d'être limité par un NM spécifique. Voir les observations générales de l'IDF/FIL.

Additif	SIN	Niveau maximal (mg/kg)	Notes	Étape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF	Emploi dans les laits enrichis en vitamines et minéraux non aromatisés	2	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent levant, Stabilisant, Épaississant Régulateur de l'acidité, Stabilisant	Dans CXG 36-1989, le carbonate de potassium SIN 501(i) n'a que les fonctions technologiques de régulateur de l'acidité et stabilisant. Par conséquent, cet additif alimentaire n'aura pas de fonction épaississante dans le produit laitier. Adopter tel que cité.

Informations générales sur la disposition relative à SIN 501(i) dans FC 01.1.2:

Observations initiales soumises par pays:

Japon: Utilisé pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides enrichis en minéraux non aromatisés pour prévenir la dénaturation des protéines pendant la pasteurisation.

Observations soumises au GTE pour CCFA50:

Japon: Le carbonate de potassium est utilisé pour prévenir la dénaturation des protéines pendant la pasteurisation des laits liquides enrichis en minéraux non aromatisés. Cet additif est aussi utilisé dans les laits liquides enrichis en vitamines pour la même fonction.

Résumé global de toutes les observations soumises par les membres du GTE:

Brésil: Soutient l'adoption d'un niveau d'emploi numérique, compte tenu qu'il s'agit d'un additif ayant une DJA numérique (6 mg/kg pc/jour). Voir les observations générales.

Colombie: Soutient l'adoption de l'additif proposé dans FC 01.1.2. Cependant, compte tenu que cette catégorie inclut les laits liquides recombinaison nature, les laits liquides reconstitués nature, les laits composés nature et les laits liquides enrichis en vitamines et minéraux non aromatisés, les laits ajustés pour les protéines et le lait à teneur réduite en lactose, qui sont considérés en Colombie similaires aux lait liquides (nature), avec les mêmes besoins que ceux dans FC 01.1.1, la Colombie propose d'inclure la note « Pour les boissons à base de lait seulement ».

Guatemala: soutient l'adoption au niveau des BPF et la nouvelle note

Inde: Ne soutient pas la proposition d'autoriser des additifs alimentaires ayant la fonction d'épaississant dans cette catégorie d'aliments.

Japon: Propose l'adoption au niveau des BPF. Plusieurs membres ont exprimé leurs préoccupations quant à l'emploi des additifs alimentaires ayant la fonction technologique d'épaississant, qui tromperait le consommateur (voir FA50 CRD2 p. 7). Cependant, seulement régulateur de l'acidité et stabilisant sont cités pour le carbonate de potassium (SIN 501(i)) dans CXG 36-1989. Le carbonate de potassium est utilisé en tant que régulateur de l'acidité pour prévenir la dénaturation des protéines pendant la pasteurisation dans les laits liquides enrichis en vitamines et minéraux non aromatisés.

Nouvelle-Zélande: Cet additif devrait être autorisé au niveau des BPF parce que la justification technologique a déjà été fournie en Annexe 1 et dans des observations antérieures, et qu'il n'y a pas de risque associé à son emploi au niveau des BPF. Par ailleurs, nous ne souscrivons pas au fait que l'emploi de cet additif a le potentiel de tromper les consommateurs jusqu'à croire que le produit appartient à FC 01.1.1 parce que pris dans son ensemble, l'étiquetage indiquera au consommateur qu'il s'agit d'un produit appartenant à FC 01.1.2. La

quantité de quelque effet épaississant se limite d'elle-même, au-delà de laquelle les produits ne seraient plus des laits liquides. S'il était à craindre que l'épaississement s'accompagne d'un ajout supplémentaire d'eau, notre observation est que l'ajout d'eau serait normalement limité par les critères de composition établis pour le produit laitier concerné dans la législation nationale. Trop d'eau diluera les autres composants laitiers en dessous de ce qui est stipulé dans les critères de composition. Les consommateurs sont encore davantage protégés par le besoin de déclarer l'eau comme ingrédient quand l'ajout d'eau est par ex. de 5% ou plus. Cela inclurait le lait reconstitué dans lequel davantage d'eau est ajoutée pour reconstituer le produit.

Fédération de Russie: La proposition ne peut pas être examinée avant l'introduction de la classification et la définition des différents types de lait compris dans FC 01.1.1 et FC 01.1.2. Il n'y a aucune justification technologique à l'emploi de cet additif dans tous les types de laits liquides inclus dans cette FC.

États-Unis: Pour emploi dans les aliments en général au niveau des BPF.

IDF/FIL: Largement utilisé en tant que stabilisant dans les produits de FC 01.1.2 mondialement, y compris dans les produits laitiers composés, recombinaés, reconstitués et enrichis. Les niveaux d'emploi sont variés car l'additif est souvent utilisé en combinaison avec d'autres stabilisants et émulsifiants. Cet additif devrait être autorisé au niveau des BPF au lieu d'être limité par un NM spécifique. Voir les observations générales de l'IDF/FIL.

Additif	SIN	Niveau maximal (mg/kg)	Notes	Étape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	4000		2	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Poursuivre l'examen des options proposées: i. Adopter à 4000 mg/kg avec la nouvelle note, « A l'exception de l'emploi au niveau des BPF dans les boissons à base de lait seulement » ii. Appliquer les BPF dans ces produits

Informations générales sur la disposition relative à SIN 405 dans FC 01.1.2:

Observations initiales soumises par pays:

Chine: Stabilise les protéines laitières en conférant la stabilisation stéarique. L'alginate de propylène glycol peut interagir avec les protéines laitières et adsorber en surface les micelles de caséine grâce à sa fonctionnalité de stabilisation dans le lait recombinaé. Comme la molécule d'alginate de propylène glycol contient à la fois les groupes hydrophobes et hydrophiles, il a également une activité interfaciale et sert à stabiliser les produits recombinaés pendant l'entreposage.

Résumé global de toutes les observations soumises par les membres du GTE:

Brésil: Voir les observations générales.

Chine: autorisé à 4000 mg/kg dans cette FC, mais aucun emploi n'a été signalé dans cette circulaire.

Colombie: Soutient l'adoption de l'additif proposé dans FC 01.1.2. Cependant, compte tenu que cette catégorie inclut les laits liquides recombinaés nature, les laits liquides reconstitués nature, les laits composés nature et les laits liquides enrichis en vitamines et minéraux non aromatisés, les laits ajustés pour les protéines et le lait à teneur réduite en lactose, qui sont considérés en Colombie similaires aux lait liquides (nature), avec les mêmes besoins que ceux dans FC 01.1.1, la Colombie propose d'inclure la note « Pour les boissons à base de lait seulement ».

Guatemala: Cet additif devrait être autorisé parce que la justification technologique a déjà été fournie, en Annexe 1 et dans des observations antérieures, et qu'il n'y a aucun risque lié à son emploi au NM proposé

Inde: Ne soutient pas la proposition d'autoriser des additifs alimentaires ayant la fonction d'épaississant.

Nouvelle-Zélande: Cet additif devrait être autorisé au niveau des BPF parce que la justification technologique a déjà été fournie en Annexe 1 et dans des observations antérieures, et qu'il n'y a pas de risque associé à son emploi au niveau des BPF. Par ailleurs, nous ne souscrivons pas au fait que l'emploi de cet additif a le potentiel de tromper les consommateurs jusqu'à croire que le produit appartient à FC 01.1.1 parce que pris dans son ensemble, l'étiquetage indiquera au consommateur qu'il s'agit d'un produit appartenant à FC 01.1.2. La quantité de quelque effet épaississant se limite d'elle-même, au-delà de laquelle les produits ne seraient plus des laits liquides. S'il était à craindre que l'épaississement s'accompagne d'un ajout supplémentaire d'eau, notre observation est que l'ajout d'eau serait normalement limité par les critères de composition établis pour le produit laitier concerné dans la législation nationale. Trop d'eau diluera les autres composants laitiers en dessous de ce qui est stipulé dans les critères de composition. Les consommateurs sont encore davantage protégés par le besoin de déclarer l'eau comme ingrédient quand l'ajout d'eau est par ex. de 5% ou plus. Cela inclurait le lait reconstitué dans lequel davantage d'eau est ajoutée pour reconstituer le produit.

Fédération de Russie: La proposition ne peut pas être examinée avant l'introduction de la classification et la définition des différents types de lait compris dans FC 01.1.1 et FC 01.1.2. Il n'y a aucune justification technologique à l'emploi de cet additif dans tous les types de laits liquides inclus dans cette FC.

États-Unis: Pour emploi dans les aliments en général au NM de 3000.

IDF/FIL: Soutient le niveau d'emploi de 4000 mg/kg pour tous les produits de la catégorie 1.1.2.

IFAC: Niveau d'emploi proposé: le niveau des BPF dans les produits laitiers modifiés. Au niveau des BPF, il n'y aurait pas d'effet épaississant significatif.

Additif	SIN	Niveau maximal (mg/kg)	Notes	Étape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
CARBOXYMÉTHYL - CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF		2	Agent de charge, Émulsifiant, Agent affermissant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	Poursuivre l'examen des options proposées: i. Adopter à 3000 mg/kg avec la nouvelle note, « A l'exception de l'emploi au niveau des BPF dans les boissons à base de lait seulement » ii. Appliquer les BPF dans ces produits

Informations générales sur la disposition relative à SIN 466 dans FC 01.1.2:

Observations initiales soumises par pays:

Thaïlande: Utilisée en tant qu'émulsifiant, stabilisant dans le lait liquide comme le lait recombinaé, le lait reconstitué et le lait liquide enrichi en vitamines et en minéraux. Elle fournit une bonne suspension colloïdale et prévient la sédimentation des particules solides dans le système du lait (par ex., les protéines lactiques et les minéraux enrichis) pendant l'entreposage. Elle est utilisée dans le lait recombinaé et reconstitué pour prévenir la séparation des phases eau et huile. Qui plus est, CMC permet aussi d'améliorer la viscosité du produit selon les préférences des consommateurs. CMC est utilisé individuellement ou en combinaison avec d'autres ESE en proportion optimisée.

Chine: Stabilise le lait en augmentant la viscosité de la phase aqueuse continue et réduisant ainsi le crémage ou les taux de sédimentation dans les produits laitiers fortifiés, comme ceux fortifiés en calcium.

Japon: Utilisée pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides enrichis en minéraux non aromatisés.

Observations soumises au GTE pour CCFA50:

Chili: Permet de maintenir la stabilité du produit dans le temps après avoir subi la transformation thermique UHT, et permet de maintenir les suspensions de cacao (lait chocolaté), mélanges de vitamines et minéraux. Dans certains cas, elle permet de maintenir les suspensions des colorants et des aromatisants.

Japon: La carboxyméthyl-cellulose sodique est utilisée pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides enrichis en minéraux non aromatisés. Cet additif est aussi utilisé dans les laits liquides enrichis en vitamines pour la même fonction.

Nouvelle-Zélande: La carboxyméthyl-cellulose est ajoutée pour suspendre les particules dans le lait liquide pour prévenir la sédimentation. La carboxyméthyl-cellulose interagit avec les protéines laitières et est souvent en combinaison avec d'autres stabilisants pour améliorer la stabilité pendant la durée de conservation. La carboxyméthyl-cellulose peut être utilisée pour améliorer la viscosité et améliorer la sensation en bouche.

Specialty Foods Europe, ICGMA, IFAC: La gomme cellulosique serait utilisée en combinaison avec d'autres émulsifiants, stabilisants et épaississants dans le lait UHT reconstitué et reconstitué. D'autres émulsifiants, stabilisants et épaississants (par exemple les mono- et diglycérides d'acides gras) contrôlent la cristallisation des graisses et préviennent le crémage pendant l'entreposage. Par ailleurs, la gomme cellulosique compense la perte de sensation en bouche, qui est caractéristique du lait UHT reconstitué et reconstitué en comparaison avec le lait frais.

Résumé global de toutes les observations soumises par les membres du GTE:

Brésil: Voir les observations générales.

Chine: Le niveau d'emploi effectif dans le lait enrichi et le lait à teneur réduite en lactose est de 1500mg/kg-2500mg/kg. SIN 466 est utilisé pour stabiliser le lait en augmentant la viscosité de la phase aqueuse continue, réduisant ainsi la crémosité ou les taux de sédimentation dans les produits laitiers enrichis. Elle n'aurait pas d'effet épaississant significatif dans le lait modifié, la viscosité du lait modifié n'est pas différente de celle du lait pur défini dans FC 1.1.1.

Colombie: Soutient l'adoption de l'additif proposé dans FC 01.1.2. Cependant, compte tenu que cette catégorie inclut les laits liquides reconstitués nature, les laits liquides reconstitués nature, les laits composés nature et les laits liquides enrichis en vitamines et minéraux non aromatisés, les laits ajustés pour les protéines et le lait à teneur réduite en lactose, qui sont considérés en Colombie similaires aux lait liquides (nature), avec les mêmes besoins que ceux dans FC 01.1.1, la Colombie propose d'inclure la note « Pour les boissons à base de lait seulement ».

Guatemala: Généralement utilisée en tant que stabilisant dans les produits de FC 01.1.2 mondialement, y compris dans les produits laitiers composés, reconstitués, reconstitués et enrichis. Les niveaux d'emploi sont variés car l'additif est souvent utilisé en combinaison avec d'autres stabilisants et émulsifiants. Cet additif devrait être autorisé au niveau des BPF au lieu d'être limité par un NM spécifique.

Inde: Ne soutient pas la proposition d'autoriser des additifs alimentaires ayant la fonction d'épaississant.

Japon: Corrige le niveau d'emploi effectif de la carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique de 180 mg/kg à 150 mg/kg. Elle est utilisée pour prévenir la sédimentation dans le lait liquide enrichi en vitamines et minéraux non aromatisés.

Nouvelle-Zélande: Largement utilisé en tant que stabilisant dans les produits de FC 01.1.2 mondialement, y compris les produits laitiers composés, reconstitués, reconstitués et enrichis.

Cet additif devrait être autorisé au niveau des BPF parce que la justification technologique a déjà été fournie en Annexe 1 et dans des observations antérieures, et qu'il n'y a pas de risque associé à son emploi au niveau des BPF. Par ailleurs, nous ne souscrivons pas au fait que l'emploi de cet additif a le potentiel de tromper les consommateurs jusqu'à croire que le produit appartient à FC 01.1.1 parce que pris dans son ensemble, l'étiquetage indiquera au consommateur qu'il s'agit d'un produit appartenant à FC 01.1.2. La quantité de quelque effet épaississant se limite d'elle-même, au-delà de laquelle les produits ne seraient plus des laits liquides. S'il était à craindre que l'épaississement s'accompagne d'un ajout supplémentaire d'eau, notre observation est que l'ajout d'eau serait normalement limité par les critères de composition établis pour le produit laitier concerné dans la législation nationale. Trop d'eau diluera les autres composants laitiers en dessous de ce qui est stipulé dans les critères de composition. Les consommateurs sont encore davantage protégés par le besoin de déclarer l'eau comme ingrédient quand l'ajout d'eau est par ex. de 5% ou plus. Cela inclurait le lait reconstitué dans lequel davantage d'eau est ajoutée pour reconstituer le produit.

Fédération de Russie: La proposition ne peut pas être examinée avant l'introduction de la classification et la définition des différents types de lait compris dans FC 01.1.1 et FC 01.1.2. Il n'y a aucune justification technologique à l'emploi de cet additif dans tous les types de laits liquides inclus dans cette FC.

Thaïlande: Les produits dans lesquels l'additif est utilisé: - Lait reconstitué/recombiné pasteurisé et UHT (entier, partiellement écrémé, écrémé); - Lait reconstitué/recombiné pasteurisé et UHT qui est enrichi en vitamines, minéraux fibres, protéines ou DHA; - Lait reconstitué à teneur réduite en lactose; Niveau d'emploi effectif: de 150 à 1700 mg/kg;

Justification technologique: - Utiliser en tant que stabilisant et émulsifiant; - Prévenir la séparation de l'eau et des graisses; - Faciliter la suspension et prévenir la sédimentation des particules solides dans les produits laitiers (par ex., les nutriments protéiques et insolubles) pendant l'entreposage..

États-Unis: Pour emploi dans les aliments en général au niveau des BPF.

Specialty Food Ingredients Europe: Ajoutées en tant que stabilisant. Le niveau d'emploi recommandé est de 2000 mg/kg dans les laits recombinaés et reconstitués nature. Les emplois confirmés par SFI/UE dans un nombre limité de sous-catégories dans FC 1.1.2 ne sont pas censés indiquer qu'il n'y a pas d'autres emplois dans une autre sous-catégorie de FC 1.1.2. Les données soumises signifient seulement qu'un membre de SFI/UE avait des informations spécifiques sur cet emploi spécifique sans insinuer que cet emploi exclut un emploi dans tout autre sous-catégorie de FC 1.1.2. Davantage d'applications et d'informations relatives à l'emploi seront vraisemblablement soumises pendant la deuxième distribution de ce document.

IDF/FIL: Largement utilisée en tant que stabilisant dans les produits de FC 01.1.2 mondialement, y compris dans les produits laitiers composés, recombinaés, reconstitués et enrichis. Les niveaux d'emploi sont variés car l'additif est souvent utilisé en combinaison avec d'autres stabilisants et émulsifiants. Cet additif devrait être autorisé au niveau des BPF au lieu d'être limité par un NM spécifique. Voir les réponses générales ci-jointes

IFAC: Niveau d'emploi proposé: jusqu'à 3000 mg/kg dans les produits laitiers modifiés. Au niveau d'emploi proposé, l'effet stabilisant est obtenu et l'épaississement est négligeable.

Additif	SIN	Niveau maximal (mg/kg)	Notes	Étape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
GOMME XANTHANE	415	BPF		2	Emulsifiant, Agent moussant, Stabilisant, Épaississant	Poursuivre l'examen des options proposées: i. Adopter à 800 mg/kg avec la nouvelle note, « A l'exception de l'emploi au niveau des BPF dans les boissons à base de lait seulement » ii. Appliquer les BPF dans ces produits

Informations générales sur la disposition relative à SIN 415 dans FC 01.1.2:

Observations initiales soumises par pays:

Thaïlande: Utilisée en tant qu'émulsifiant, stabilisant dans le lait liquide comme le lait recombinaé, le lait reconstitué et le lait liquide enrichi en vitamines et en minéraux. Elle fournit une bonne suspension colloïdale et prévient la sédimentation des particules solides dans le système du lait (par ex., les protéines lactiques et les minéraux enrichis) pendant l'entreposage. Elle permet aussi d'améliorer la viscosité du produit et la sensation en bouche selon les préférences des consommateurs. La gomme xanthane est utilisée individuellement ou en combinaison avec d'autres ESE en proportion optimisée.

Chine: Stabilise les produits laitiers modifiés en fournissant la stabilisation stérique par interaction avec les protéines. Elle permet aussi de maintenir les solides en suspension, à savoir les produits fortifiés en complexes vitamines-minéraux.

Japon: Utilisée pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides enrichis en minéraux non aromatisés.

Observations soumises au GTE pour CCFA50:

Colombie: En tant que stabilisant dans les boissons à base de lait au niveau des BPF. En tant que stabilisant dans les boissons à base de lait; Retient l'eau et prévient la séparation des phases, et peut accroître la viscosité selon la dose, exerce une fonction technologique similaire à celle exercée dans les catégories 01.2.1.1 Lait fermenté (nature) non traité thermiquement après fermentation et 01.2.1.2 Lait fermenté (nature) traité thermiquement après fermentation.

Japon: La gomme xanthane est utilisée pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides enrichis en minéraux non aromatisés. La gomme xanthane est aussi utilisée dans les

laits liquides enrichis en vitamines non aromatisés pour la même fonction.

Specialty Foods Europe, ICGMA, IFAC: La gomme xanthane serait utilisée en combinaison avec d'autres émulsifiants, stabilisants et épaississants dans le lait UHT recombinaé et reconstitué. D'autres émulsifiants, stabilisants et épaississants (par exemple les mono- et diglycérides d'acides gras) contrôlent la cristallisation des graisses et préviennent le crémage pendant l'entreposage. Par ailleurs, la gomme xanthane compense la perte de sensation en bouche, qui est caractéristique du lait UHT recombinaé et reconstitué en comparaison avec le lait frais.

Résumé global de toutes les observations soumises par les membres du GTE:

Brésil: Voir les observations générales.

Chine: Autorise au niveau des BPF dans cette FC, mais aucun emploi n'a été signalé dans cette circulaire.

Colombie: Soutient l'adoption de l'additif proposé dans FC 01.1.2. Cependant, compte tenu que cette catégorie inclut les laits liquides recombinaés nature, les laits liquides reconstitués nature, les laits composés nature et les laits liquides enrichis en vitamines et minéraux non aromatisés, les laits ajustés pour les protéines et le lait à teneur réduite en lactose, qui sont considérés en Colombie similaires aux lait liquides (nature), avec les mêmes besoins que ceux dans FC 01.1.1, la Colombie propose d'inclure la note « Pour les boissons à base de lait seulement ».

Guatemala: Généralement utilisée en tant que stabilisant dans les produits de FC 01.1.2 mondialement, y compris dans les produits laitiers composés, recombinaés, reconstitués et enrichis. Les niveaux d'emploi sont variés car l'additif est souvent utilisé en combinaison avec d'autres stabilisants et émulsifiants. Cet additif devrait être autorisé au niveau des BPF au lieu d'être limité par un NM spécifique.

Inde: Ne soutient pas la proposition d'autoriser des additifs alimentaires ayant la fonction d'épaississant.

Japon: La gomme xanthane est utilisée à 140 mg/kg en tant que stabilisant pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides enrichis en vitamines et minéraux non aromatisés.

Nouvelle-Zélande: Largement utilisé en tant que stabilisant dans les produits de FC 01.1.2 mondialement, y compris les produits laitiers composés, recombinaés, reconstitués et enrichis. Cet additif devrait être autorisé au niveau des BPF parce que la justification technologique a déjà été fournie en Annexe 1 et dans des observations antérieures, et qu'il n'y a pas de risque associé à son emploi au niveau des BPF. Par ailleurs, nous ne souscrivons pas au fait que l'emploi de cet additif a le potentiel de tromper les consommateurs jusqu'à croire que le produit appartient à FC 01.1.1 parce que pris dans son ensemble, l'étiquetage indiquera au consommateur qu'il s'agit d'un produit appartenant à FC 01.1.2. La quantité de quelque effet épaississant se limite d'elle-même, au-delà de laquelle les produits ne seraient plus des laits liquides. S'il était à craindre que l'épaississement s'accompagne d'un ajout supplémentaire d'eau, notre observation est que l'ajout d'eau serait normalement limité par les critères de composition établis pour le produit laitier concerné dans la législation nationale. Trop d'eau diluera les autres composants laitiers en dessous de ce qui est stipulé dans les critères de composition. Les consommateurs sont encore davantage protégés par le besoin de déclarer l'eau comme ingrédient quand l'ajout d'eau est par ex. de 5% ou plus. Cela inclurait le lait reconstitué dans lequel davantage d'eau est ajoutée pour reconstituer le produit.

Fédération de Russie: La proposition ne peut pas être examinée avant l'introduction de la classification et la définition des différents types de lait compris dans FC 01.1.1 et FC 01.1.2. Il n'y a aucune justification technologique à l'emploi de cet additif dans tous les types de laits liquides inclus dans cette FC.

États-Unis: Pour emploi dans les aliments en général au niveau des BPF.

Specialty Food Ingredients Europe: La gomme xanthane est souvent utilisée en combinaison avec d'autres émulsifiants, stabilisants et épaississants dans cette catégorie d'aliments. Nous proposons donc jusqu'à 800 mg/kg dans les produits laitiers enrichis. Au niveau d'emploi proposé, l'effet stabilisant est obtenu et l'épaississement est négligeable.

IDF/FIL: Largement utilisée en tant que stabilisant dans les produits de FC 01.1.2 mondialement, y compris dans les produits laitiers composés, recombinaés, reconstitués et enrichis. Les niveaux d'emploi sont variés car l'additif est souvent utilisé en combinaison avec d'autres stabilisants et émulsifiants. Cet additif devrait être autorisé au niveau des BPF au lieu d'être limité par un NM spécifique. Voir les observations générales de l'IDF/FIL.

IFAC: Niveau d'emploi proposé: jusqu'à 800 mg/kg dans les produits laitiers modifiés. Au niveau d'emploi proposé, l'effet stabilisant est obtenu et l'épaississement est négligeable.

Annexe 4 : Le projet et l'avant-projet des dispositions dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA dans les catégories d'aliments 01.0 jusqu'à 16.0, à l'exception de ces additifs avec des fonctions technologiques de colorant (à l'exclusion de ces dispositions débattues dans le point (i)) ou édulcorant, adipates, nitrites et nitrates, les dispositions dans la catégorie alimentaire 14.2.3 et ses sous-catégories et les dispositions dans l'attente d'une réponse du CCSCH, CCPFV ou CCFO ;

1. Parmi les différents sujets, CCFA50 a requis le GTE sur la NGAA lors du CCFA51 de :¹
 - Requérir des informations sur les niveaux d'emploi actuels et la justification sur les dispositions proposées d'additifs alimentaires maintenues à l'étape actuelle dans le tableau 1 et 2 de la NGAA dans les catégories d'aliments 01.0 jusqu'à 016.0 à l'exception de ces additifs avec des fonctions technologiques de colorant (à l'exclusion de ces dispositions débattues dans le processus par étapes dans les catégories d'aliments 05.2 (Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4), 05.3 (Chewing gum), 05.4 (Décorations (par exemple pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées);ou édulcorant, adipates, nitrites et nitrates, les dispositions dans la catégorie alimentaire 14.2.3 a aligné ses sous-catégories et ses sous-catégories et les dispositions dans l'attente d'une réponse du CCSCH, CCPFV ou CCFO.

Introduction

2. Le CCFA50 est convenu que le GTE sur la NGAA au CCFA51 devrait préparer des propositions pour le projet et l'avant-projet de toutes les dispositions restantes pour les additifs alimentaires dans les catégories d'aliments 01.0 jusqu'à 16.0, à l'exception de ces dispositions pour les additifs alimentaires avec des fonctions technologiques de colorant (à l'exclusion de ces dispositions débattues dans le point (i)) ou édulcorant, adipates, nitrites et nitrates, les dispositions dans la catégorie alimentaire 14.2.3 et ses sous-catégories et les dispositions dans l'attente d'une réponse du CCSCH, CCPFV ou CCFO.

Document de travail

3. Le GTE a publié trois circulaires pour observations. Le document actuel contient des propositions pour le projet et l'avant-projet des dispositions existantes dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA dans les catégories d'aliments (FC) 01.0 à travers 16.0. Toutefois, dans les FC 01.0 à travers 16.0 ce document n'inclut pas le projet et l'avant-projet de dispositions pour :
 - La disposition pour le citrate trisodique (SIN 331(iii)) dans FC 01.1.1, qui a été débattu dans l'Annexe 2 de cette circulaire ;
 - Les avant-projets de dispositions dans la catégorie d'aliments 01.1.2 pour les additifs alimentaires avec une fonction d'émulsifiant ou stabilisant qui sont débattus dans l'Annexe 3 de cette circulaire ;
 - Les additifs alimentaires avec "la fonction « édulcorant » ou "colorant (dispositions pour les additifs avec la fonction "colorant » dans les catégories d'aliments 05.2, 05.3, et 05.4 sont débattus dans l'Annexe 1 de cette circulaire) ;
 - Les adipates (SIN 355, 359), les nitrates (SIN 251, 252), et les nitrites (SIN 249, 250), chacun d'entre eux sont soumis à un travail en cours en tant que résultat des décisions prises par le CCFA49 et/ou CCFA50 par conséquent ne sont pas des sujets appropriés pour le GTE sur la NGAA.²;
 - La disposition relatée à FC 14.2.3 et ses sous-catégories ; et
 - Les dispositions en attente d'une réponse de CCSCH, CCPFV ou CCFO.
4. L'actuel document présente des recommandations pour chaque disposition (adopter, adopter avec révision, interrompre, interrompre et déplacer vers les sous catégories le cas échéant, requérir des informations). Les propositions sont fondées sur une approche consensuelle prenant en compte l'alignement avec les normes de produits correspondantes, la décision des groupes de travail classique (p-GTC) au 45ème et 46ème CCFA en tant que justification des émulsifiants, stabilisateur, épaississants ou régulateurs d'acidité dans la catégorie d'aliments spécifiques et observations sur la première, deuxième et troisième circulaire par les membres du GTE. Ces recommandations sont basées sur une approche "valeur probante" ; c'est-à-dire, il a été accordé plus de valeur aux observations contenant des justifications qu'aux observations sans justifications.
5. La troisième circulaire présente des dispositions à l'étude dans la structure des catégories d'aliments répertoriées dans le tableau 2 de la NGAA. Les conventions suivantes ont été utilisées pour préparer cette seconde circulaire :

¹ REP 18/FA, par. 112.

² REP 17/FA par. 86 et 87, 106.

Lorsque la recommandation est de déplacer une disposition de l'additif alimentaire d'une catégorie d'aliments-mère à une sous-catégorie, la disposition originale dans la catégorie d'aliments-mère est indiquée en caractères biffés et la nouvelle disposition dans la sous-catégorie est en **caractères gras** avec aucune Étape indiquée dans la colonne "Étape/Adoptée".

Le projet et l'avant-projet des dispositions de la NGAA dans les catégories d'aliments 01.0 jusqu'à 16.0, à l'exception de ces additifs avec des fonctions technologiques de colorant (à l'exclusion de ces dispositions débattues dans le point (i)) ou édulcorant, adipates, nitrites et nitrates, les dispositions dans la catégorie alimentaire 14.2.3 et ses sous-catégories et les dispositions dans l'attente d'une réponse du CCSC, CCPV ou CCFO ;

Catégories d'aliments n° 01.1.2 (Autre lait liquide (nature))

Normes de produits correspondantes : Aucune

Note générale : Information fournie par la Nouvelle Zélande dans CX/FA 18/50/8 :

- **Nouvelle disposition** Soumise par la Nouvelle Zélande dans CCFA50 (CX/FA 18/50/8)
- Note de la présidence : plusieurs régulateurs d'acidité ont été adoptés dans cette FC par le CCFA50 avec la note "A l'exclusion des laits en teneur réduite en lactose."
- **Justification :** Voir CX/FA 18/50/8 pour information complète : L'hydroxyde de sodium est largement utilisé en tant que régulateur d'acidité (agent alkali). Il est utilisé pour ajuster le PH du lait, augmentant la stabilité de la protéine du lait stérilisé et traité UHT. La nouvelle requête est conforme à plusieurs dispositions adoptées dans la NGAA comprenant : FC 01.2.1.2, FC 13.1.1, FC 13.1.3, et FC 13.1.2 suivi.
- **Sécurité :** Tableau 3 additif :
- **Induit en erreur le consommateur ;** L'emploi de l'hydroxyde de sodium à des BPF est justifié technologiquement et fiable. Son emploi en tant qu'additif alimentaire ne change pas la nature des produits ou masque l'effet de l'emploi des matières premières défectueuses qui pourraient induire le consommateur en erreur.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
HYDROXYDE DE SODIUM	524	BPF	AAA ³	2	Régulateur d'acidité	Adopter avec la note "à l'exclusion des laits en teneur réduite en lactose" – aucune information fournie explique pourquoi l'emploi masquerait le lait gâté lorsque d'autres ont approuvé que les régulateurs d'acidité soient justifiés technologiquement	<p>Arabie Saoudite, IDF, USA, Indonésie, Guatemala, Paraguay, Costa Rica, FoodDrinkEurope : Soutiennent la proposition.</p> <p>Nouvelle Zélande ; Australie : Soutiennent la proposition. Il est utilisé pour ajuster le PH du lait, augmentant la stabilité de la protéine du lait stérilisé et traité UHT. La nouvelle requête est conforme à plusieurs dispositions adoptées dans la NGAA comprenant : FC 01.2.1.2, FC 13.1.1, FC 13.1.3, et FC 13.1.2 suivi.</p> <p>RU : Proposition contraire forte. La proposition ne peut pas être considérée avant l'introduction de la classification et définition des différents types de lait inclus dans FC 01.1.1 et FC 01.1.2.</p> <p>Brésil : ne soutient pas. Promeut la correction de l'acidité sur le lait, peut être utilisé pour masquer les pratiques indésirables (y compris non hygiéniques), donc entravant la progression des programmes d'amélioration du lait démarrés dans un certain</p>

³ Nouvelle note AAA - A l'exclusion des laits en teneur réduite en lactose.

						à des BPF par le 50 ^{ème} CCFA.	<p>nombre de pays en voie de développement. Cela aide à masquer la faible qualité du lait, étant utilisée dans la fraude du lait. Par conséquent, son emploi représenterait une « régularisation » de la fraude et une perte considérable dans les programmes pour améliorer la qualité du lait, spécialement au Brésil où il est entamé et obtient d'excellents résultats. La permission de ces additifs pourrait impliquer une régression aux avancées déjà obtenues. Demande un besoin technologique et une discussion sur la façon dont l'emploi n'induirait pas le consommateur en erreur (c'est-à-dire n'est pas utilisé à des pH plus faibles pour couvrir la détérioration, n'est pas utilisé pour masquer de mauvaises pratiques de traitement, etc.).</p> <p>UE : est inquiète par suite de l'information fournie par le Brésil relative aux pratiques frauduleuses dans la production du lait. Si cela était correct l'emploi du SIN 524 ne satisfaisait PAS aux exigences de la section 3.2 du Préambule de la NGAA.</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

Catégorie d'aliments n° 01.6.4. (Fromage affiné)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000		7	Émulsifiant	Adopte à 500 mg/kg	<p>Japon : soutient l'adoption à 500 mg/kg. Utilisé dans le fromage transformé à 500 mg/kg pour empêcher la séparation de l'huile et de la graisse lors de la proccession et fournit une émulsification stable dans le produit final.</p> <p>IDF : Soutient la proposition, a indiqué un emploi de 500 mg/kg</p> <p>Australie : Aucune autorisation australienne pour le fromage et les produits à base de fromage qui constitue la catégorie d'aliments pertinente.</p> <p>Brésil : Dans le cas d'une DJA de 7,5 mg/kg pc/j et le niveau proposé de 5000 mg/kg, un enfant de de 15 kg pourrait consommer uniquement 22.5 g de fromage transformé pour ne pas excéder la DJA. Donc, la LM devrait être restreinte.</p>

							<p>Guatemala, Costa Rica, FoodDrinkEurope, Paraguay : soutiennent l'adoption</p> <p>RU, Indonésie : Ne soutiennent pas ; DJA faible</p>
Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
TARTRATES	334, 335(ii), 337	34900	45- En tant qu'acide tartrique	7	<p>Tous : Régulateur d'acidité, Séquestrant</p> <p><u>SIN 334</u> : Antioxydant, exhausteur de goût</p> <p><u>SIN 335 (ii), et 337</u> Sel émulsifiant, Stabilisateur</p>	<p>Adopter à 30,000 avec la note 45 "en tant qu'acide tartrique".</p>	<p>Arabie Saoudite : Nécessite davantage de justification technologique</p> <p>IDF : Soutient le niveau de 30 000 mg/kg avec des rapports effectués par les membres de l'emploi à ces niveaux. Le fromage transformé requiert l'émulsification du niveau élevé de matières grasses de lait dans le produit et cela est accompli traditionnellement à travers l'emploi des citrates, tartrates ou phosphates avec une longue histoire d'emploi de ces additifs alimentaires émulsifiants dans beaucoup de parties du monde. Les tartrates émulsifient la matière grasse du lait chauffant ou fondant (procédés principaux pour effectuer du fromage transformé), les globules de graisse de lait /graisse de fromage ne séparent pas et créent un produit qui devient aqueux et de l'eau qui maintient globalement la forme. L'emploi des tartrates est également important pour répondre aux attentes du consommateur relatives à la texture du produit et la consistance du produit.</p> <p>Australie : Autorisé à des BPF pour la catégorie d'aliments pertinente, soit le fromage soit les produits à base de fromage en Australie.</p> <p>Brésil : Soutient la réduction de la LM proposée. Dans le cas d'une LM de l'additif de 30 000 mg/kg et une DJA de 30 mg/kg pc/j et le niveau proposé de 34 900 mg/kg, un enfant de de 15 kg pourrait consommer uniquement 12 g de fromage transformé pour ne pas excéder la DJA. Cette consommation représenterait approximativement 125% de la DJA pour les enfants de 15kg. Donc, la LM devrait être restreinte. Non autorisés dans le fromage transformé conformément à la législation brésilienne, aucune info sur le niveau d'emploi ;</p> <p>Indonésie, Guatemala, Costa Rica, FoodDrinkEurope, Paraguay : soutiennent l'adoption</p>

							<p>RU : Ne soutient pas la proposition ; pas de justification technologique DJA I=7,5 mg/kg pc. Ainsi une LM est trop élevée A la LM de 34,900, un enfant de ≤ 20 kg qui atteindrait la DJA de 17 g de fromage transformé. La LM est élevée. Établie une DJA pour les adultes consommateurs avec un pc = 60 kg plus de 19 fois.</p> <p>USA : SIN 335(ii) et 337 autorisés dans le fromage transformé à 3% (30,000 mg/kg) du produit fini lorsque utilisé seul ou en combinaison avec d'autres agents émulsifiants. SIN 334- Autorisé dans les aliments en général à des BPF</p> <p>UE : Soutient la recherche d'informations supplémentaires et la restriction de l'emploi et de la LM.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

Catégorie d'aliments n°. 01.7. (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)

Normes de produits correspondantes : 243-2003 : autorise différents additifs dans des aliments variés

Note générale : Information fournie par le Japon dans CX/FA 17/49/9 :

- **Révision de la disposition existante**
- **Justification :** La norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) autorise l'emploi des SIN 491- 495 en tant qu'émulsifiants dans les produits aromatisés. Toutefois, la NGAA autorise l'emploi de ces additifs dans cette FC mais exclut les produits conformément au CODEX STAN 243-2003. Pour aligner la disposition de la NGAA avec CODEX STAN 243-2003, on propose que la Note XS 243 soit remplacée par la note 362 "Excluant les produits conformément à la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)".
- **Sécurité :**
 - SIN 491-495 ; Notes 26ème évaluation du JECFA. Puisque cette proposition est pour l'alignement avec la norme existante Codex, la proposition n'affecte pas l'exposition totale diététique aux esters de sorbitane des acides gras. Si le CCFA a besoin d'informations supplémentaires sur l'exposition de cet additif issue de la catégorie d'aliments 01.7, le CCFA devrait collecter les informations du Comité de produits pertinent.
 - SIN 473, 473(a), 474 : Évaluation des notes du 73ème JECFA (p.256 – 268) <http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v62je01.pdf> qui estime l'exposition alimentaire basée sur des données de poids et sur les données de l'étude nationale d'ingestion des USA et du Japon qui ont découverts que les niveaux sont bien inférieurs à la limite supérieure de la DJA du JECFA (voir CX/FA 17/49/9 pour les détails).
 - SIN 334, 335(ii), 337 : Notes 17ème et 21ème évaluation du JECFA. Affirment : Puisque cette proposition est pour l'alignement avec la norme existante Codex, la proposition n'affecte pas l'exposition totale alimentaire aux tartrates. Conformément à une étude sur l'alimentation totale (Méthode de l'étude du panier) conduite par le Ministère de la santé du Japon en 1998 et 199, l'apport alimentaire de l'acide tartrique L (+) -est de 65.1 mg/jour (1.18 mg/kg pc/jour), ce qui est bien inférieur à la limite supérieure de la DJA du JECFA
- **Induit en erreur le consommateur ;** L'emploi n'affecte pas la nature ni la qualité de l'alimentation qui serait escomptée par les consommateurs.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	5000	362	2	Emulsifiant, Stabilisant	Réviser les dispositions adoptées dans la FC pour retirer la note XS243 et la note 362 "A l'exclusion des produits natures conformément à CODEX STAN 243"	<p>Australie, UE, Indonésie, Japon, Malaisie, Guatemala, Costa Rica, IDF, FoodDrinkEurope, Arabie Saoudite, IDF : Soutiennent la proposition à aligner avec CXS 243-2003.</p> <p>Brésil : soutient la proposition. Autorisés en tant qu'émulsifiant et stabilisateur dans les "autres desserts" avec une LM de 5000 mg/kg.</p> <p>RU : Ne soutient pas la proposition ; pas de justification technologique La LM est élevée. Établi une DJA pour les adultes consommateurs avec un pc = 60kg plus de 3 fois. A la LM de 5000 enfants ≤ 20 kg qui atteindrait la DJA de 100 g de fromage transformé</p> <p>USA : CODEX STAN 243-2003 restreint l'emploi des émulsifiants aux produits aromatisés mais autorise l'emploi des stabilisateurs dans les laits fermentés reconstitués et recombinaison nature et dans tous les laits fermentés et aromatisés traités thermiquement après fermentation.</p>
SUCROGLYCERIDES	474	5000	348 & 362	2	Émulsifiant	Réviser les dispositions adoptées dans la FC pour retirer la note XS243 et la note 362 "A l'exclusion des produits natures conformément à CODEX STAN 243"	
Esters de saccharose d'acides gras	473	5000	348 & 362	2	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur	Réviser les dispositions adoptées dans la FC pour retirer la note XS243 et la note 362 "A l'exclusion des produits natures conformément à CODEX STAN 243"	
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473(a)	5000	348 & 362	2	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur	Réviser les dispositions adoptées dans la FC pour retirer la note XS243 et la note 362 "A l'exclusion des produits natures conformément à CODEX STAN 243"	

TARTRATES	334, 335(ii), 337	2000	45 & 362	2	Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de gout, séquestrant	Réviser la disposition adoptée pour retirer la note XS243 et ajouter une nouvelle note "à l'exclusion des laits fermentés nature et des boissons basées sur les laits fermentés non traités thermiquement après la fermentation conformément à CXS-243-2003."	Australie, UE, Brésil, US, Indonésie, Malaisie, IDF, Guatemala, Costa Rica, IDF, FoodDrinkEurope : Soutiennent la proposition. RU : Ne soutient pas Japon : auxiliaires technologiques ? Proposer le retrait de la note 403 et ajouter une nouvelle note "à l'exclusion des laits fermentés nature et des boissons basées sur les laits fermentés non traités thermiquement après la fermentation conformément à CXS243-2003." CXS 243-2003 autorise l'emploi des tartrates en tant que régulateur d'acidité dans les laits fermentés aromatisés et des boissons basées sur les laits fermentés non traités thermiquement après la fermentation, et des laits fermentés nature et des boissons basées sur les laits fermentés non traités thermiquement après la fermentation conformément à CXS 243-2003.
Informations de référence sur les dispositions dans FC 01.7							
Note du Président : Ces propositions sont pour réviser les dispositions adoptées dans cette FC pour aligner la disposition avec CODEX STAN 243.							

Catégorie d'aliments n°. 04.1.1. 2. (Fruits frais traités en surface)

Descripteur : "les surfaces de certains fruits sont enrobées avec des glaçages ou des cires ou sont traitées avec d'autres additifs alimentaires qui agissent en tant que revêtements de protection et/ou aident à conserver la fraîcheur et la qualité du fruit. Les exemples comprennent les pommes, les oranges, les dates, et les longanes.

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : Les régulateurs d'acidité non justifiés horizontalement - ES&T ES&T en attente jusqu'à ce que ces additifs soient introduits dans la discussion sur les additifs

Normes de produits correspondantes : 143-1985 : La norme n'aborde pas les enrobages

Note générale : Le CCFA45 a débattu de l'approche horizontale au tableau 3 ES&T et a initialement proposé qu'ES&T soient horizontalement justifiés dans cette FC avec une note "Pour un emploi dans les glaçages, enrobages ou décorations uniquement". Toutefois, durant la discussion sur FC 04.2.1.2 le Comité a noté que l'emploi des additifs dans les enrobages peut être un emploi d'additif secondaire et maintenant les dispositions pour la discussion à CCFA46 (REP13/FA paras 82-85). Le groupe de travail physique sur la NGAA au CCFA46 maintenant les dispositions pour discussion ultérieure sur les additifs secondaires (CCFA46 CRD2). Le CCFA49 a débattu du fait que les additifs secondaires pourraient être abordés en utilisant des notes dans le système de catégories alimentaires de la NGAA actuelle (REP 16/FA).

Résumé général des observations soumises à la proposition de la première et deuxième et troisième circulaire afférent à l'approche horizontale (FC 04.1.1.2)

Résumé général des observations à une approche horizontale

Pour la catégorie d'aliments (FC) 04.1.1.2 la première et la deuxième circulaires sont concentrées sur une approche horizontale à l'emploi du tableau 3 des émulsifiants, des stabilisateurs et des épaississants (ES&T) dans les enrobages (c'est-à-dire des glaçages ou cires) appliqués à l'extérieur du fruit frais.

La première circulaire a requis une observation sur une approche horizontale où les dispositions pour le Tableau 3 ES&T ont été adoptées à des BPF avec une note limitant l'emploi à des enrobages glacés ou décorations uniquement. La première circulaire a requis également des informations supplémentaires sur la façon dont les enrobages sont utilisés dans cette FC (c'est-à-dire la gamme des aliments qui utilisent des enrobages si ES&T sont utilisés dans tous les enrobages et l'avantage de l'emploi de ES&T). La plupart des observations soumises à la 1^{ère} Circulaire étaient en faveur du développement d'une approche horizontale pour l'emploi du Tableau 3 des émulsifiants et des stabilisateurs dans les enrobages/les cires/les glaçages appliqués à la surface du fruit frais. Le sujet principal de désaccord était de déterminer si l'emploi est approprié pour les fruits avec des peaux comestibles.

La deuxième circulaire a requis des informations provenant des membres du GTE sur la façon dont les enrobages sur les fruits frais sont utilisés dans leur région - spécifiquement s'ils autorisent des enrobages sur les fruits frais avec des peaux comestibles. La deuxième circulaire a requis également des observations sur la façon dont les attentes du consommateur sur l'emploi des enrobages sur les fruits frais est abordé par les membres du GTE. La majorité des observations soumises en réponse à la deuxième circulaire stipulaient que la cire et les enrobages sont utilisés sur les fruits avec à la fois des peaux comestibles et non comestibles et des membres ont compté sur la combinaison à la fois de l'étiquetage et de l'emploi historique pour informer les consommateurs de l'emploi. Les observations se réfèrent également à l'importance de ces produits dans les régions qui n'ont pas d'accès à l'entreposage d'atmosphère réfrigéré ou modifié et l'équipement et le matériel de transport ainsi que les aires qui manquent à l'expédition bien transportée et l'infrastructure du transport. Les observations ont noté qu'il n'y avait pas de préoccupations de sécurité pour ces additifs puisque ces dispositions soumises à discussion sont toutes pour les additifs du tableau 3. Les seules observations qui s'opposaient à ces dispositions étaient généralement celles pour ces additifs alimentaires avec la fonction technologique de l'agent affermissant, que stipulaient certains membres du GTE pourraient être utilisés pour induire le consommateur en erreur si leur application avait un effet sur le fruit lui-même.

La troisième circulaire a requis des observations sur la proposition pour appliquer une approche horizontale à FC 04.1.1.2 à savoir que tous les additifs du tableau 3 avec la fonction ES&T (à l'exception de ceux avec une fonction technologique de l'agent affermissant) sont justifiés à des BPF avec la note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement." Adopter ces dispositions pour le tableau 3 ES&T qui n'ont pas de fonction technologique de l'agent affermissant et interrompre toutes les dispositions avec la fonction technologique de l'agent affermissant (SIN 511 et 466). Toutes les observations ont soutenu la proposition afin d'interrompre les dispositions avec la fonction technologique de l'agent affermissant. La plupart des observations ont soutenu l'adoption des dispositions avec la note proposée. Une observation a suggéré que la note soit révisée pour être lue comme suit "pour un emploi en tant qu'additif alimentaire secondaire dans les cires, l'enrobage ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement."

Proposition finale du GTE

Appliquer à une approche horizontale à FC 04.1.1.2 à savoir que tous les additifs du tableau 3 avec la fonction ES&T (à l'exception de ceux avec une fonction technologique de l'agent affermissant) sont justifiés à des BPF avec la note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement." Adopter ces dispositions pour le tableau 3 ES&T qui n'ont pas de fonction technologique de l'agent affermissant et interrompre toutes les dispositions avec la fonction technologique de l'agent affermissant (SIN 511 et 466).

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
ESTERS GLYCÉRIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF	16	7	Emulsifiant, Séquestrant, stabilisateur	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLE	1414	BPF	16	7	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "
AGAR	406	BPF		7	Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant.	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "
ALGINATE D'AMMONIUM	403	BPF		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant.	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "
ALGINATE DE CALCIUM	404	BPF		7	Agent antimousse, agent de charge, auxiliaire, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant,	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
					séquestrant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	
GOMME DE CAROUBE	410	BPF		7	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "
CARRAGHÉNANE	407	BPF		7	Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "
ESTERS GLYCÉRIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF	16	7	Antioxydant, émulsifiant, agent de traitement de la farine, séquestrant, stabilisateur	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "
GOMME GELLANE	418	BPF		7	Stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "
GOMME DE GUAR	412	BPF		7	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF	16	7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "
CELLULOSE HYDROXYPROPYLLE	463	BPF	16	7	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
CELLULOSE MÉTHYLIQUE HYDROXYPROPYLLE	464	BPF	16	7	Agent de charge, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "
AMIDON HYDROXYPROPYLE	1440	BPF	16	7	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "
GOMME KARAYA	416	BPF		7	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7	Auxiliaire, émulsifiant, agent gélifiant, agent d'enrobage, humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF	16	7	Emulsifiant, Séquestrant, stabilisateur	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "
LECITHINE	322(i)	BPF	16	7	Antioxydant, émulsifiant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF	16	7	Agent de rétention de colorant, agent affermissant, stabilisateur	Interrompre en tant qu'approche horizontale
CELLULOSE MÉTHYLIQUE	461	BPF	16	7	Agent de charge, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
CELLULOSE METHYLÉTYLIQUE	465	BPF	16	7	Émulsifiant, agent moussant, stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL DE CELLULOSE)	460(i)	BPF	16	7	Agents anti-agglomérants, agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	BPF	16	7	Agent antimoussant, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "
AMIDON OXYDE	1404	BPF	16	7	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "
PECTINES	440	BPF		7	Émulsifiant, agent gélifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "
ALGINATE DE POTASSIUM	402	BPF		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant.	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF	16	7	Agent anti-agglomérant, agent de charge, émulsifiant,	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
					agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant.	
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE (PES)	407a	BPF		7	Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "
SELS D'ACIDES LAURIQUE, MYRISTIQUE ET PALMITIQUE AVEC DE L'AMMONIUM, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF	16 & 71 - Sels de calcium, potassium et sodium uniquement.	7	Agent antimousse, émulsifiant, stabilisateur	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC DU CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF	16	7	Agent antimousse, émulsifiant, stabilisateur	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant.	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "
CARBOXYMETHYLCÉLULOSE SODIQUE (GOMME DE CELLULOSE)	466	BPF	16	7	Agent de charge, émulsifiant, agent raffermissant, agent gélifiant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant.	Interrompre en tant qu'approche horizontale

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
GOMME TARA	417	BPF		7	Agent gélifiant, stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "
GOMME ADRAGANTE	413	BPF	16	7	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "
GOMME XANTHANE	415	BPF		7	Émulsifiant, agent moussant, stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement "

Catégorie d'aliments n° 04.2.1.2. (Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines))

Descripteur : Les surfaces de certains fruits sont enrobées avec des glaçages ou des cires ou sont traités avec d'autres additifs alimentaires qui agissent en tant que revêtements de protection et/ou aident à conserver la fraîcheur et la qualité du fruit. Les exemples comprennent : avocats, concombres, poivrons verts et pistaches.

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : Les régulateurs de l'acidité non justifiés horizontalement, ES&T en attente jusqu'à ce que ces additifs soient introduits dans la discussion sur les additifs

Normes de produits correspondantes : Aucune

Note générale : **Note générale** : CCFA45 a débattu d'une approche horizontale au tableau 3 ES&T. Toutefois le Comité ne pouvait atteindre un accord sur l'emploi de ES&T dans FC 04.2.1.2. Plusieurs délégations ont recommandé de restreindre l'application à un certain nombre de produits (par ex. noix). D'autres ont noté que ces additifs sont utilisés dans une fourchette plus large du produit par exemple les concombres cirés. Le Comité a noté que l'emploi des additifs dans les enrobages peut être un emploi d'additif secondaire et maintenant les dispositions pour la discussion à CCFA46 (REP13/FA paras 82-85). Le groupe de travail physique sur la NGAA au CCFA46 maintenant les dispositions pour discussion ultérieure sur les additifs secondaires (CCFA46 CRD2). Le CCFA49 a débattu du fait que les additifs secondaires pourraient être abordés en utilisant des notes dans le système de catégories alimentaires de la NGAA actuelle (REP 16/FA).

Résumé général des observations soumises à la proposition de la première et deuxième et troisième circulaires afférent à l'approche horizontale (FC 04.2.1.2)

Résumé général des observations aux 1^{ère} et 2^{ème} circulaire :

Pour la catégorie d'aliments (FC) 04.2.1.2 la première et la deuxième circulaires sont concentrés sur une approche horizontale à l'emploi du tableau 3 des émulsifiants, des stabilisateurs et des épaississants (ES&T) dans les enrobages (c'est-à dire *des glaçages ou cires*) appliqués à l'extérieur du fruit frais.

La première circulaire a requis une observation sur une approche horizontale ou les dispositions pour le Tableau 3 ES&T ont été adoptées à des BPF avec une note limitant l'emploi aux enrobages glacés ou décorations uniquement. La première circulaire a requis également des informations supplémentaires sur la façon dont les enrobages sont utilisés dans cette FC (c'est-à dire la gamme des aliments qui utilisent des enrobages si ES&T sont utilisés dans tous les enrobages et l'avantage de l'emploi de ES&T). La plupart des observations soumises à la 1^{ère} Circulaire étaient en faveur du développement d'une approche horizontale pour l'emploi du Tableau 3 des émulsifiants et des stabilisateurs

dans les enrobages/les cires/les glaçages appliqués à la surface du fruit frais. Le sujet principal de désaccord était de déterminer si l'emploi est approprié pour les fruits avec des peaux comestibles.

La deuxième circulaire a requis des informations provenant des membres du GTE sur la façon dont les enrobages sur les fruits frais sont utilisés dans leur région - spécifiquement s'ils autorisent des enrobages sur les légumes frais avec des peaux comestibles. La deuxième circulaire a requis également des observations sur la façon dont les attentes du consommateur sur l'emploi des enrobages sur les légumes frais sont abordées par les membres du GTE. Les observations soumises en réponse à la deuxième circulaire indiquent une différence dans l'emploi des enrobages ou des légumes frais là où certains membres du GTE autorisent les enrobages sur les légumes frais avec des peaux à la fois comestibles et non comestibles et d'autres autorisent uniquement des enrobages sur les noix. Ceux en faveur de l'emploi des enrobages sur les légumes incluant des légumes avec des peaux comestibles, ont noté que le descripteur de FC 04.2.1.2 répertorie des légumes avec des peaux comestibles par ex. poivres et peaux non comestibles c'est-à-dire avocat. Ces membres ont affirmé qu'ils ont compté sur la combinaison à la fois de l'étiquetage et de l'emploi historique pour informer les consommateurs de l'emploi. Ces membres ont également observé que la justification technologique pour l'emploi des enrobages (c'est-à-dire pour prolonger la durée de la vie) est applicable aux légumes avec ou sans des peaux comestibles et que l'emploi des enrobages pour accomplir ce bénéfice ne change pas la nature « non transformée » du légume. Ceux qui sont opposés à l'emploi des enrobages sur les légumes affirment que les consommateurs espèrent que les légumes frais non traités ne contiennent pas d'additifs alimentaires de sorte que l'emploi des additifs induit les consommateurs en erreur. Les observations à la deuxième circulaire invoquent aussi que les additifs avec une fonction d'agent affermissant ne devraient pas être utilisés avec des légumes frais.

La troisième circulaire a requis des informations des membres du GTE si les cires/enrobages/ glaçages sont appliqués ou non aux légumes frais dans des régions spécifiques. La troisième circulaire a également requis des observations des membres du GTE sur l'application d'une approche horizontale à FC 04.2.1.2 à savoir que tous les additifs du tableau 3 avec la fonction ES&T (à l'exception de ceux avec une fonction technologique de l'agent affermissant) sont justifiés à des BPF avec la note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement." Interrompt toutes les dispositions avec la fonction technologique de l'agent affermissant (SIN 466, 509, 511 et 516). Afférents aux critères pour l'emploi des additifs alimentaires comme indiqué dans la section 3.2 du Préambule à la NGAA, les informations fournies au groupe de travail démontrent que les enrobages appliqués aux légumes frais et l'emploi des additifs dans ces enrobages sont technologiquement justifiés, ont un avantage et sont fiables. Les observations soumises en réponse à la troisième circulaire indiquent une différence dans l'emploi des enrobages sur les légumes frais là où certains membres du GTE autorisent les enrobages sur les légumes frais avec des peaux à la fois comestibles et non comestibles et d'autres s'opposent à un emploi autre que sur les noix. Ceux en faveur de l'approche horizontale, notent que l'emploi des cires, des enrobages et des glaçages ne change pas la nature, la substance, ou la qualité de l'alimentation d'une telle façon que le consommateur est déçu. Ceux qui s'opposent à une approche horizontale affirment que les cires/les enrobages et les glaçages ne s'appliquaient pas aux légumes frais dans leur région et que les consommateurs espèrent que les légumes frais n'incluront pas les additifs.

Proposition finale du GTE pour une approche horizontale: Appliquer à une approche horizontale à FC 04.2.1.2 à savoir que tous les additifs du tableau 3 avec la fonction ES&T (à l'exception de ceux avec une fonction technologique de l'agent affermissant) sont justifiés à des BPF avec la note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués à la surface des fruits frais uniquement sont autorisés pour l'application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines." Interrompt toutes les dispositions avec la fonction technologique de l'agent affermissant (SIN 466, 509, 511 et 516).

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
Esters glycériques de l'acide acétique et d'acides gras	472a	BPF	16	7	Emulsifiant, Séquestrant, stabilisateur	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLE	1414	BPF	16	7	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.
AGAR	406	BPF		7	Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant.	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.
ALGINATE D'AMMONIUM	403	BPF		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant.	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.
ALGINATE DE CALCIUM	404	BPF		7	Agent antimousse, agent de charge, auxiliaire, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
CHLORURE DE CALCIUM	509	800	58	7	Agent affermissant, stabilisateur, épaississant	Interrompre en tant qu'approche horizontale
SULFATE DE CALCIUM	516	800	58 - En tant que calcium.	7	Régulateur d'acidité, agent affermissant, agent de traitement de la farine, séquestrant, stabilisateur.	Interrompre en tant qu'approche horizontale
GOMME DE CAROUBE	410	BPF		7	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.
CARRAGHENANE	407	BPF		7	Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.
Esters glycériques de l'acide acétique et d'acides gras	472c	BPF	16	7	Antioxydant, émulsifiant, agent de traitement de la farine, séquestrant, stabilisateur	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.
GOMME GELLANE	418	BPF		7	Stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.
GOMME DE GUAR	412	BPF		7	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.
CELLULOSE HYDROXYPROPYLLE	463	BPF	16	7	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage,	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
					stabilisateur, épaississant	traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.
CELLULOSE METHYLIQUE HYDROXYPROPYLLE	464	BPF	16	7	Agent de charge, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.
AMIDON HYDROXYPROPYLE	1440	BPF	16	7	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.
GOMME KARAYA	416	BPF		7	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7	Auxiliaire, émulsifiant, agent gélifiant, agent d'enrobage, humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF	16	7	Emulsifiant, Séquestrant, stabilisateur	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.
LECITHINE	322(i)	BPF	16	7	Antioxydant, émulsifiant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF	16	7	Agent de rétention de colorant, agent affermissant, stabilisateur	Interrompre en tant qu'approche horizontale

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
CELLULOSE METHYLIQUE	461	BPF	16	7	Agent de charge, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.
CELLULOSE METHYLETYLIQUE	465	BPF	16	7	Émulsifiant, agent moussant, stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL DE CELLULOSE)	460(i)	BPF	16	7	Agents anti-agglomérants, agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.
MONO- ET DI-GLYCERIDES D'ACIDES GRAS	471	BPF	16	7	Agent antimoussant, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.
AMIDON OXYDE	1404	BPF	16	7	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.
PECTINES	440	BPF		7	Émulsifiant, agent gélifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.
ALGINATE DE POTASSIUM	402	BPF		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant,	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
					stabilisateur, épaississant.	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	16	7	Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF	16	7	Agent anti-agglomérant, agent de charge, émulsifiant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant.	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMEE (PES)	407a	BPF		7	Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.
SELS D'ACIDES LAURIQUE, MYRISTIQUE ET PALMITIQUE AVEC DE L'AMMONIUM, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF	16 & 71	7	Agent antimousse, émulsifiant, stabilisateur	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.
SELS D'ACIDE OLEIQUE AVEC DU CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF	16	7	Agent antimousse, émulsifiant, stabilisateur	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant.	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
CARBOXYMETYCELLULOSE SODIQUE (GOMME DE CELLULOSE)	466	BPF	16	7	Agent de charge, émulsifiant, agent raffermissant, agent gélifiant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant.	Interrompre en tant qu'approche horizontale
GOMME TARA	417	BPF		7	Agent gélifiant, stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.
GOMME ADRAGANTE	413	BPF	16	7	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.
CITRATE DE POTASSIUM	332(ii)	BPF	16	7	Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.
GOMME XANTHANE	415	BPF		7	Émulsifiant, agent moussant, stabilisateur, épaississant	Adopter avec la nouvelle note "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là où ces surfaces de traitement sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines.

Catégorie d'aliments 05.1.4 (Produits à base de cacao et de chocolat)

Normes de produits correspondantes : 87-1981 : Se réfère aux régulateurs de l'acidité, les antioxydants, les agents de charge, les colorants, les émulsifiants, les agents d'enrobage et les édulcorants répertoriés dans la NGAA FC 05.1.4. Également additifs spécifiques au tableau 3

Note générale : Le CCFA49 a débattu de l'emploi du SIN 473 dans cette FC mais il a été noté que cet additif n'était pas répertorié dans CODEX STAN 87-1981. Il a été décidé que les propositions à répertoire SIN 473, 473a, et 474 dans FC 05.1.4 et CODEX STAN 87-1981 devraient être soumises en réponse à la CL pour des dispositions nouvelles ou révisées adoptées (REP 17/FA para 61)

Information fournie par le Japon dans CX/FA 18/50/8 :

- Justification : CXS 87-1981, amendée en 2016, autorise l'emploi des émulsifiants en général conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans FC 05.1.4 et ses catégories d'aliments parent
- **Exposition** : Le Japon a fourni des données sur l'exposition alimentaire basées sur le poids et étude sur la situation nutritionnelle nationale.
- **Induit en erreur le consommateur** ; CODEX STAN 87-1981 autorise déjà les émulsifiants. L'emploi utilisé des additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 05.1.4 " Produits à base de cacao et de chocolat)" ne modifie pas la nature de l'alimentation de quelque façon qui soit pour induire le consommateur en erreur.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE	Observations du GTE sur la proposition
SUCROGLYCE RIDES	474	6000	348	2	Émulsifiant, Stabilisant	Adopter à 3000 avec la nouvelle note "à l'exception de l'emploi dans le chocolat contenant pas moins de 70% de matières sèches totales de cacao à 6000 mg/kg".	<p>Japon : auxiliaires technologiques ? 474- non autorisé dans le pays. 473 et 473 a- Le niveau maximal d'emploi des esters de saccharose d'acides gras est de 6000 mg/kg.</p> <p>Les esters de saccharose d'acides gras sont utilisés à 3000 mg/kg en général pour empêcher le blanchiment gras durant la durée de vie.</p>
Esters de saccharose d'acides gras	473	6000	348	2	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur	Adopter à 3000 avec la nouvelle note "à l'exception de l'emploi dans le chocolat contenant pas moins de 70% de matières sèches totales de cacao à 6000 mg/kg".	<p>Les esters de saccharose d'acides gras sont utilisés à 6000 mg/kg dans le chocolat contenant pas moins de 70 % de cacao total. Les esters de saccharose d'acides gras sont nécessaires à un niveau d'emploi plus élevé dans le chocolat contenant un pourcentage plus élevé de matières sèches totales de cacao pour prévenir le blanchiment gras en bloquant la transformation de la structure cristalline du beurre de cacao. La transformation cristalline tend à apparaître facilement dans le chocolat contenant un pourcentage élevé de matières sèches totales de cacao.</p>
OLIGOESTER S DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a	6000	348	2	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur	Adopter à 3000 avec la nouvelle note "à l'exception de l'emploi à 6000 mg/kg dans le chocolat contenant pas moins de 70% de matières sèches totales de cacao".	<p>Les esters de saccharose d'acides gras sont plus appropriés que les autres émulsifiants à cause des raisons suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ils réduisent de façon effective la viscosité plastique du chocolat, et autorise une manipulation facile durant le processus de fabrication. • Ils maintiennent la fluidité de sorte qu'ils soient favorables au processus de moulage et d'enrobage tandis que d'autres émulsifiants réduisent remarquablement ou augmentent la

						<p>valeur. Par exemple, la quantité excessive de lécithine augmente la fluidité.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ils empêchent la génération et le développement de cristaux de gras dans le chocolat (cela signifie la prévention de blanchiment gras) de façon plus effective que la lécithine et le tristéarate de sorbitane ne le font. • Ils n'affectent pas le goût. <p>Il est difficile de remplacer le beurre de cacao par des émulsifiants parce que les émulsifiants sont utilisés pour empêcher le blanchiment gras et diminuer la viscosité pour fournir des auxiliaires dans la transformation. La fonction technologique ne peut pas être accomplie par le beurre de cacao. En outre, conformément au descripteur de la NGAA, FC 05.1.4 est pour le chocolat comme défini dans "la Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat » (CXS 87-1981) et pour les confiseries qui utilisent du chocolat qui corresponde à la norme et cela définit également la quantité de beurre de cacao, de sorte que le chocolat dans FC 05.1.4 doit contenir la quantité requise de beurre de cacao.</p> <p>Australie : 473, 473a- autorisés à des BPF, 474- Non utilisé dans le pays.</p> <p>Costa Rica, ICGMA, ISA : Soutiennent la proposition La catégorie fonctionnelle a déjà été considérée comme justifiée.</p> <p>UE : Non autorisé dans CS 87-1981. Pourquoi ces additifs sont-ils nécessaires ? Quelles fonctionnalités spécifiques de ces émulsifiants qui ne peut être accomplie, par ex. en utilisant une DJA des émulsifiants non déterminée ? Non autorisé dans le chocolat et les produits au cacao au sein de l'UE et les estimations d'exposition les plus récentes indiquent une DJA de l'EFSA (40 mg/kg pc/d ; la DJA JECFA est de 30 mg/kg pc/d) étant potentiellement excédée par beaucoup de groupes de la population particulièrement les nourrissons et les enfants.</p> <p>UE : ne soutient pas SIN 474, 473a, 474 n'ont été répertoriés dans CS 87-1981. L'UE s'interroge sur le besoin technologique puisqu'il n'a pas été expliqué</p>
--	--	--	--	--	--	--

						<p>pourquoi les émulsifiants autorisés dans CXS 87-1981 ne sont pas suffisants et quelles sont les caractéristiques spécifiques de SIN 473, 473a, 474 qui ne peuvent être accomplies par d'autres émulsifiants. Ceci est particulièrement important en vue des inquiétudes concernant l'exposition que l'UE a pour SIN 473, 473a, 474.</p> <p>En janvier 2018 l'EFSA a publié "évaluation de l'exposition raffinée des esters de saccharose d'acides gras (E 473) de son emploi en tant qu'additif alimentaire "</p> <p>(http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5087) dans lequel le scénario loyal de de la marque raffinée était considéré comme le plus pertinent pour l'évaluation de la sécurité. La moyenne la plus élevée et 95ème pour cent des estimations de l'exposition raffinée dans le scénario d'une marque raffinée était de 54 et 124 mg/kg pc par jour respectivement chez les nourrissons (12–35 mois) et les enfants (3–9 ans) donc excédant hautement la DJA du JECFA (30 mg/kg pc/d). L'UE s'oppose par conséquent à l'extension supplémentaire de l'emploi de INS 473, 473a, 474 dans cette catégorie d'aliments.</p> <p>Comme pour CX/FA 18/50/8 le document réfère à WHO Food Additives Séries No. 62, 2010. Monographies toxicologiques de la 71ème réunion. La pertinence de la publication mentionnée aux dispositions soumises à discussion est restreinte par les facteurs suivants :</p> <p>- Restrictions de la méthode fondée sur les données de poids - l'exposition estimée est basée ni sur les modèles de consommation observée ni sur la concentration actuelle dans les aliments ; une très large variabilité d'année en année dans les données sur le poids peut apparaître; donne des calculs fondés sur la population (pas relatée aux consommateurs); il y a une très grande incertitude dans l'exposition alimentaire moyenne dérivée puisque généralement aucune information n'est disponible qui autorise l'utilisateur à identifier les aliments précis dans lesquels la substance est consommée, qui consomme l'aliment ou combien de la substance est rejetée; les consommateurs hautement exposés ne sont pas saisis et la méthode</p>
--	--	--	--	--	--	--

						<p>n'est pas suffisante pour déterminer si leur exposition alimentaire est dans les valeurs directrice basée sur la santé (voir FAO&WHO publication "Principles and methods for the risk assessment of chemicals in food", chapitre 6 Dietary Exposure Assessment of Chemicals in Food, p. 46-47, disponible à http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/44065/WHO_EHC_240_9_eng_Chapter6.pdf;jsessionid=0B4756B33AE86439E5553E3C14732F86?sequence=9)</p> <p>L'exposition alimentaire basée sur les données de l'étude sur la situation nutritionnelle nationale sont basées sur un nombre très restreint d'emploi reporté par l'industrie en 2010 (voir tableau 2 sur p. 256 de WHO Food Additives Series No. 62) qui ne correspondent plus à la liste des autorisations pour SIN 473, 473a, 474 dans la NGAA. Il devrait être noté que même pour les emplois reportés dans WHO No. 62 les LM reportées par l'industrie sont très souvent inférieures à la LM adoptée dans la NGAA.</p> <p>- L'exposition de (jeunes) enfants, adolescents ne semble pas être couverte par WHO Food Additives Séries No. 62 (Tableau 4 sur p. 258 de WHO Food Additives Series No. 62 semble être relatée aux adultes uniquement)</p> <p>ICA : les esters de saccharose d'acides gras avec une valeur de HLB basse (équilibre hydrophile-lipophile) (teneur en multi-esters élevée) sont des émulsifiants du type eau dans l'huile très forts et ne remplacerait pas l'emploi du beurre de cacao et des produits à base de chocolat mais au contraire seront utilisés avec le beurre de cacao en tant qu'émulsifiant. Davantage d'oligo esters de saccharose d'acides gras à une valeur de HLB basse sont nécessaires pour agir en tant qu'émulsifiant pour le cacao, par conséquent la proposition stipule un emploi à un niveau de 1,500 mg/kg.</p> <p>Avantages des esters de saccharose d'acides gras Le sucre accéléré (ou polyol) cristallisation, donc transformation plus rapide ; Formation de cristaux de petite taille, stables ; Secs, non antiadhérent, surface du bonbon ; durée de vie améliorée ; et une structure douce et lisse. Les esters de saccharose dans la</p>
--	--	--	--	--	--	---

							<p>coque obtiennent les meilleurs résultats avec un minimum de 500 mg/kg et un maximum de 1,500 mg/kg. T.</p> <p>La proposition est pour l'emploi dans les produits au chocolat enrobés à base de sucre "en coque et pour un emploi dans les produits qui utilisent du beurre de cacao. Aucune autre restriction n'est connue actuellement.</p> <p>Les esters de saccharose seront utilisés pour la coque en sucre afin de renforcer la blancheur.</p> <p>•Les oligo esters de saccharose seraient utilisés dans le chocolat et ne remplaceraient pas le beurre de cacao.</p> <p>FoodDrinkEurope : 473a- Cela doit être utilisé pour les garnitures à base d'eau dans les produits au chocolat et en particulier lorsqu'il y a une structure de bulles. Ceci est le type unique d'émulsifiant qui maintiendra la structure avec succès. Les lécithines peuvent être utilisées uniquement dans les produits à base de matière grasse comme le chocolat.</p> <p>RU : Ne soutient pas</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

Catégorie d'aliments n° 05.2. Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.

Normes de produits correspondantes : 309R-2011 correspond à la sous-catégorie 05.2.2 - autorise uniquement les régulateurs de l'acidité et les émulsifiants répertoriés dans le tableau 3.

Note générale : Information fournie par la Chine dans CX/FA 17/49/9 :

- **Soumise par la Chine à CCFA49 (CX/FA 17/49/9) :** La proposition est de réviser la disposition adoptée avec la LM actuelle de 2,000 mg/kg (2016) à une LM de 20,000 mg/kg.
- **Justification :** Les tartrates sont utilisés en tant qu'agent de contrôle pH de l'acidité afin de fournir l'impact initial de l'aigreur à la confiserie. Ils contribuent à un goût acidulé fort et ont la capacité d'augmenter et de renforcer les arômes des fruits là où ils sont naturellement présents. La suavité du saccharose a également augmenté par l'acide tel que l'acide tartrique, par conséquent autorisant l'emploi restreint du saccharose. Les tartrates sont des ingrédients importants pour les bonbons aromatisés aux fruits jouant un rôle dans la stabilité de l'acidité de ces bonbons, qui en retour joue un rôle synergiste dans la stabilisation du profil de l'arôme des aromatisants ajoutés. L'acide tartrique lui-même est la substance acide solide la plus soluble, suivie par, par ordre décroissant, l'acide malique, l'acide citrique, l'acide adipique, l'acide fumarique, et l'acide succinique. L'acide tartrique fournit le plus haut niveau d'acidité initiale de la variété d'acides alimentaires généralement disponibles. Dans les friandises aromatisées aux fruits, l'acidité initiale qui augmente l'arôme naturel est ce qui intéresse le plus le consommateur. Par conséquent les tartrates (SIN 334, 335(ii), et 337) satisfont le besoin du consommateur qu'aucun des autres acides autorisés ne peut satisfaire. En se basant sur les données de la littérature, chaque consommateur individuel diffère également radicalement dans leur capacité physique et psychologique de détecter des différences dans le goût acide et dans l'identification des acides. Par conséquent les tartrates peuvent être trouvées en combinaison avec deux ou plus d'acides (par ex. l'acide citrique) pour augmenter l'arôme des fruits. Globalement, les **tartrates (SIN 334, 335(ii), et 337) sont technologiquement nécessaires à 20.000 mg/kg spécifiquement dans 05.2 confiserie.**

- **Exposition** : Le JECFA a attribué un groupe de DJA de 0--30 mg/kg p.c./jour pour les tartrates. La consommation de 5 grammes pièce de sucrerie contenant le niveau d'emploi maximal futur de 20,000 **mg/kg** des tartrates pour un adulte de 60 kg résulterait dans l'ingestion possible de uniquement 100 mg de tartrates, c'est-à-dire de **5.6% de la DJA**.
- **Induit en erreur le consommateur** ; Ce niveau est technologiquement justifié et fiable, basé sur les besoins techniques et les calculs de sécurité relatés mentionnés ci-dessus.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
TARTRATES	334, 335(ii), 337	20 000	45 & XS309R	2	Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de gout, séquestrant	Adopter à 5000 avec la note "à 20,000 dans les produits de confection fruités".	<p>Japon : propose la révision de la note "à 3,000 mg/kg dans les produits de confection fruités".</p> <p>Les tartrates sont utilisés dans les bonbons durs à 3,000 mg/kg en tant que régulateur d'acidité pour ajuster l'acidité et fournir un gout préférable.</p> <p>Inde : Soutient l'adoption à 2000 mg/kg</p> <p>FIA : La proposition a une erreur de frappe. Elle devrait être remplacée : Adopter à 5000 mg/kg avec la note "20,000 mg/kg dans les produits de confection fruités ». Les tartrates (SIN 334, 335(ii), et 337) sont technologiquement nécessaires à 20 000 mg/kg pour effectuer l'effet technique désiré dans FC 05.2 confiserie.</p> <p>ICA : Technologiquement nécessaire à 20,000 ppm spécialement pour les confiseries dans 05.2. Ce niveau autorise les fabricants à fournir de la stabilité à divers ingrédients dans cette catégorie d'aliments de confiseries ainsi que de fournir une texture plus reproductible et consistante et une sensation en bouche pour répondre aux préférences de gout du consommateur et l'acceptation des espérances du consommateur. Le niveau de 20,000 ppm est justifié et il n'existe pas de données toxicologiques pour suggérer différemment. La diminution de l'emploi à 5,000mg sera très restrictive et diminuera l'acceptation et le capital sympathie des aliments dans cette catégorie. Nos membres ne soutiennent pas le fait que l'emploi des tartrates soit restreint à l'emploi des produits de confiserie aromatisés aux fruits et il n'existe pas de justification pour une telle restriction.</p> <p>Australie : soutient la proposition.</p>

						<p>UE : Soutient la proposition comme répertorié dans la 3^{ème} circulaire (Note : La proposition contenait une erreur de frappe de sorte que la note lit "à 2000 dans les produits de confection fruités ")</p> <p>Brésil : Dans la législation brésilienne, autorisé en tant que régulateur d'acidité dans les produits de confiserie avec une LM de 5000 mg/kg. Dans le cas d'une DJA de 30 mg/kg pc/j et le niveau proposé de 20 000 mg/kg, un enfant de de 15 kg pourrait consommer uniquement 22.5g de confiserie pour ne pas excéder la DJA. Donc, la LM devrait être restreinte.</p> <p>Chine, Inde, Indonésie, Malaisie : Soutiennent la proposition</p> <p>Guatemala Soutient la proposition Emploi jusqu'à 5000mg / kg</p> <p>RU : Ne soutient pas la proposition. Conformément au Préambule de CAC 192-1995, si l 'additif alimentaire ne réalise pas une fonction technologique dans la DJA établie, un tel additif n'est pas utilisé dans cette FC. La référence au fait que la DJA ne peut être excédée par l'emploi d'un bonbon semble très convaincante. Simultanément un large éventail de personnes (tout petits) peut manger 100-1000 g de confiserie.</p> <p>L'emploi de ce FA pourrait conduire à l'adultération de l'alimentation comprise dans cette FC. La LM est ML est fortement exagérée ce qui pourrait conduire à des conséquences négatives pour la santé publique.</p> <p>USA : Soutiennent la proposition SIN 334 est GRAS pour l'emploi dans les aliments en général à des BPF</p>
--	--	--	--	--	--	---

Catégorie d'aliments n°. 06.2.1. (Farines)

Note du Président : STAN 152-1985 (Farine blanche) autorise les agents de traitement spécifiques de la farine, y compris le peroxyde de benzoyle. Note 57 « La BPF à respecter correspond à 1 part de peroxyde de benzoyle et à un maximum de 6 parts de l'additif en question par rapport au poids ». Les liaisons emploi du peroxyde benzoyle.

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) : Les régulateurs de l'acidité ne sont pas justifiés horizontalement, ES&T justifié avec la note 25 : " Pour un emploi à des BPF dans la farine complète de soja uniquement".

Normes de produits correspondantes : 301R-2011 : références catégorie d'aliments 06.2.1 Tableaux 1 & 2 ; 176-1989, 154-1985, 173-1989, 170-1989, 178-1991, 155-1985 : ne débat pas des additifs alimentaires ; 152-1985 : répertorie des enzymes et les agents de traitement de la farine spécifiques ;

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
SULFATE DE CALCIUM	516	BPF	57	7	Régulateur d'acidité, agent affermissant, agent de traitement de la farine, séquestrant, stabilisateur.	Adopter dans la NGAA, transmettre pour alignement du GTE pour débattre de la révision CODEX STAN 152-1985 pour ajouter SIN 516 à la liste des agents de traitement de la farines autorisés.	<p>Malaisie, Guatemala, Costa Rica, Paraguay, FoodDrinkEurope, Indonésie : Soutiennent la proposition.</p> <p>Australie : Non autorisé mais on peut soutenir. Soutient aussi le passage à l'alignement du GT</p> <p>Brésil : Dans la législation brésilienne (RDC n. 60/2007 et RDC n. 45/2010), autorisée en tant que traitement de la farine dans la farine blanche en tant que BPF.</p> <p>RU : Soutient la requête de demande d'informations supplémentaires. S'interroge sur le besoin technologique.</p> <p>UE : A partir des informations reçues, il n'est pas clair s'il est utilisé en tant que régulateur d'acidité ou agent de traitement de la farine. Est-ce que le besoin technologique et la fonction peuvent être clarifiés ?</p> <p>USA : Autorisé pour un emploi aux USA en tant qu'agent de blanchiment à 6x peroxyde de benzoyle dans les produits à base de farine multiples (enrichie, bromée, auto levante, enrichie auto-levante, enrichie bromée et régulière). L'agent de blanchiment a une fonction technologique dans l'agent de traitement de la farine à CAC/GL 36-1989. SIN 516 est dans le tableau 3, toutefois FC 06.2 est dans l'Annexe au tableau 3. SIN 516 est utilisé en conjonction avec le peroxyde de benzoyle qui est autorisé dans CODEX STAN 152-1985 en tant qu'agent de traitement de la farine. Soutient l'adoption et la révision de CXS 152-1985</p>

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CARBONATE DE MAGNESIUM	504(i)	1500		4	Régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent de rétention de la couleur	Adopter dans la NGAA, transmettre pour alignement du GTE pour débattre de la révision CODEX STAN 152-1985 pour ajouter SIN 516 à la liste des agents de traitement de la farines autorisés. .	<p>Australie : Non autorisée</p> <p>Malaisie, Guatemala, Costa Rica, Paraguay, FoodDrinkEurope : Soutient l'adoption d'un agent antiagglomérant</p> <p>RU : Demande des information supplémentaires S'interroge sur le besoin technologique.</p> <p>UE : Les agents antiagglomérants ne sont pas répertoriés dans CS 152-1985.</p> <p>USA : Autorisé pour un emploi aux USA en tant qu'agent de blanchiment à 6x peroxyde de benzoyle dans les produits à base de farine multiples (enrichie, bromée, auto levante, enrichie auto-levante, enrichie bromée et régulière). L'agent de blanchiment a une fonction technologique dans l'agent de traitement de la farine à CAC/GL 36-1989. SIN 516 est utilisé en conjonction avec le peroxyde de benzoyle qui est autorisé dans CODEX STAN 152-1985 en tant qu'agent de traitement de la farine. SIN 516 est dans le tableau 3, toutefois FC 06.2 est dans l'Annexe au tableau 3.</p>

Catégorie d'aliments n° 07.2.3 (Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes))

Normes de produits correspondantes : Aucune

Note générale : Information fournie par l'EFEMA dans CX/FA 17/49/9 :

- **Justification** : Lors de sa 48^{ème} réunion, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires différentes dispositions pour les esters de polyglycérol d'acides gras (SIN 475) ont été adoptées. Parmi celles-ci il y avait les suivantes :

07.2.1 Gâteaux, biscuits et tartes (par ex. Fourrés aux fruits ou à la crème) avec une limite maximale de 10000 mg/kg ; 07.2.2 Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins, etc.) avec une limite maximale de 10000 mg/kg et 07.2.3 Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex. Gâteaux, crêpes) avec une limite maximale de 15000 mg/kg sur la base de farine (Note 11). Dans les catégories d'aliments mentionnées les esters de polyglycérol d'acides gras (SIN 475) est utilisée comme une partie du composé de l'émulsifiant de fouettage. Ce composé aide à aérer le beurre durant l'étape du fouettage de la production du beurre et stabilise l'air incorporé. En outre, le composé aide à garantir la stabilité du beurre durant la cuisson.

La limite maximale est indiquée sur la base du produit fini pour les catégories d'aliments 07.2.1 et 07.2.2, alors que la limite maximale est énoncée sur la base de la farine pour la catégorie d'aliments 07.2.3.

Les produits dans les catégories d'aliments 07.2.1, 07.2.2 et 07.2.3 contiennent toutes des quantités considérables d'ingrédients outre la farine. Ceux-ci sont généralement du sucre, de la matière grasse (beurre, margarine, huile ou similaire), des œufs, liquide et un certain nombre d'ingrédients mineurs. Ceci signifie que lorsque la quantité d'esters de polyglycérol d'acides gras (SIN 475) est calculée sur la base de la farine plutôt que d'être calculé sur la base du produit total, alors la quantité est restreinte avec la même fraction puisque le poids de la farine a le poids du produit final. Le pourcentage de la farine dans ce type de produits de boulangerie peut être aussi bas que 30-35% par conséquent réduisant la quantité autorisée d'esters de poly glycérol d'acides gras (SIN 475) à un niveau ou il n'a pas plus longtemps la fonction technologique, lorsqu'il est calculé sur la base de la farine.

En outre, certains pré-mélangés pour les produits de boulangerie fine ne contiennent pas de la farine du tout, au contraire ils sont fabriqués avec de l'amidon. Dans ce type de mélanges d'esters de polyglycérol d'acides gras SIN 475 n'est pas autorisé puisqu'il ne contient pas de farine. Ces produits comprenaient des mélanges pour produits sans gluten.

- **Exposition :** Voir *CX/FA 17/49/9 pour information complète* : Puisque les mélanges pour les produits de boulangerie fine ne sont pas consommés tels quel mais sont toujours préparés dans un produit final avant la consommation, cette modification ne conduira pas à un niveau augmenté de consommation d'esters de polyglycérol d'acides gras (SIN 475) comparé aux produits achetés en tant que produits de boulangerie.
- **Induit en erreur le consommateur ;** Les esters de polyglycérol d'acides gras (SIN 475) sont autorisés pour l'emploi en tant qu'émulsifiant et stabilisateur dans la catégorie d'aliments 07.2.3 Préparations pour produits de boulangerie fine. Le changement proposé affecte uniquement le niveau autorisé maximal autorisé dans cette catégorie.

Conformément à CODEX STAN 1-1985 sur l'étiquetage des aliments préemballés, les additifs alimentaires tels que les esters de polyglycérol d'acides gras (SIN 475) doivent être déclarés sur l'étiquette du produit dans la liste des ingrédients en indiquant soit : (i) la catégorie fonctionnelle conjointement au nom spécifique ou (ii) la catégorie fonctionnelle conjointement à l'identification numérique reconnue telle que le Système de numérotation international Codex (CAC/GL 36-1989).

Tous les ingrédients devront être répertoriés dans un ordre décroissant du poids initial (m/m).

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
Esters de polyglycérol d'acides gras	475	16000		2	Emulsifiant, Stabilisant	Réviser la disposition adoptée à la LM actuelle de 16,000 mg/kg, retirer la note 11, et ajouter la nouvelle note ". « sur la base d'un mélange sec »	<p>UE, Japon, EFEMA, USA, Guatemala, Chine : Soutiennent l'adoption à 16,000 mg/kg avec la nouvelle note "sur la base d'un mélange sec »</p> <p>Indonésie : autorise l'emploi de cet additif alimentaire jusqu'à 10000 mg/kg.</p> <p>Australie : Soutient. Autorisé pour la catégorie d'aliments des biscuits, gâteaux et pâtisseries avec MPL de 15,000 mg/kg, mais avec une condition pour les gâteaux uniquement. Le MPL est dans le produit final pour la vente</p> <p>Brésil : Autorisé en tant qu'émulsifiant et stabilisateur dans les "préparations pour produits de pâtisserie à une LM de 10 000 mg/kg. La LM se réfère à la quantité d'additif sur le mélange pour les produits de pâtisserie (pas sur une base de farine).</p>

Les dispositions adoptées dans la NGAA pour les esters d'alginate d'éthyle laurique sont tels que son emploi est exclu des produits conformément à la norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 96-1981) et la Norme pour l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981) par le biais de l'inclusion des notes XS96 et XS97 respectivement. Comme avec les produits conformément aux normes associées à FC 08.3.2, un certain nombre de produits faisant partie du champ d'application des normes associées à FC 08.2.2 sont disponibles en tant que produits prêts à consommer qui requièrent une réfrigération pour garantir leur sécurité durant la durée de leur vie. Les esters d'alginate d'éthyle laurique fournissent une protection additionnelle contre la croissance de tels organismes pathogéniques et ceci peut être d'un bénéfice particulier dans les pays en voie de développement ou l'accès à une réfrigération stable peut être restreinte et dans les pays développés là où les consommateurs ne suivent pas les conditions d'entreposage appropriées (réfrigérées).

- **Sécurité:** L'emploi de l'ester éthylique d'acide laurique (SIN 243) dans les produits à base de viande qui font partie des catégories d'aliments 08.2.2 et 08.3.2 du Codex (et sans restriction de son emploi dans les produits standardisés), ainsi que son emploi dans un large éventail d'autres aliments, a été considéré comme une partie de la révision de sa sécurité en tant qu'additif alimentaire et aucune inquiétude relative à l'ingestion alimentaire n'a été identifiée par les consommateurs de l'Australie et de la Nouvelle Zélande.

En outre, la consommation de produits à base de viande faisant partie de cette catégorie d'aliments a été prise en considération en tant que partie de l'évaluation du JECFA de la sécurité de l'additif en 2007.

- **Induit en erreur le consommateur ;** L'emploi des esters d'alginate d'éthyle laurique (SIN 243) serait indiqué sur l'étiquette des produits à base de viande saumurés faisant partie de la FC 08.2.2 et 08.3.2 qui sont prêts à être consommés et qui requièrent une réfrigération. Ces produits sont cuits et par leur nature contiennent des additifs et la présence des additifs dans ces produits est escomptée par les consommateurs.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	200	BBB ⁴	2	Conservateur	Adopte	<p>Australie : Soutient la proposition.</p> <p>Brésil : L'additif (SIN 243) est requis pour fournir de la stabilité au produit dans le cas d'instabilité de la chaîne froide et dans le cas de non-respect par le consommateur des conditions d'entreposage. L'additif a été utilisé pour masquer les défaillances de bonnes pratiques de fabrication là où ce n'est pas possible de garantir la stabilité de la chaîne du froid, donc nuisible à la qualité de l'alimentation. Peut conduire à la vente d'aliments de qualité inférieure et qu'il n'y a pas de justification technologique pour son emploi puisque la réfrigération peut accomplir l'objectif de conservation proposé par cet additif.</p>

⁴ Nouvelle note BBB - "Pour les produits conformément à la norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 971981)" et la Norme pour l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 130-1981)", l'emploi est restreint aux produits prêts à consommer qui demandent de la réfrigération.

							<p>Indonésie : N'autorise pas l'emploi de SIN 243 en tant que conservateur. Il existe d'autres conservateurs pour cette catégorie d'aliments qui sont déjà autorisés.</p> <p>RU : Souscrit à la proposition dans la LM=160 mg/kg, parce que niveau inférieur de DJA =4 mg/kg</p> <p>USA : Soutiennent la proposition. La catégorie fonctionnelle a été trouvée pour garantir la catégorie d'aliments. N'induirait pas en erreur le consommateur puisque les conservateurs sont déjà utilisés dans la catégorie d'aliments. LAEE est GRAS aux USA pour un emploi dans la viande prête à manger à des niveaux allant jusqu'à 200 ppm.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

Catégorie d'aliments n° 08.3.2 (08.3.2 Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement)

Normes de produits correspondantes : 88-1981, 89-1981, 98-1981 : Répertoire les conservateurs, les antioxydants, les exhausteurs de gout, les régulateurs de l'acidité, les humectants, les colorants spécifiques

Note générale : Information fournie par l'Australie dans CX/FA 18/50/8 :

- **Révision de la disposition existante** : Retirez les notes XS88 et XS98 et insérer une nouvelle note 377 qui se lit comme suit : "Pour les produits conformément à la norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 971981)" et la Norme pour l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 130-1981)", l'emploi est restreint aux produits prêts à consommer qui demandent de la réfrigération.
- **Justification** : Voir CX/FA 18/50/8 pour information complète : Les dispositions ont été adoptées à l'étape 8 en 2016 f pour les esters d'alginate d'éthyle laurique : (SIN 243) dans les catégories d'aliments 08.2.2 et 08.3.2 à un niveau de 200 mg/kg dans chaque catégorie. Chacune de ses dispositions a été adoptée avec des notes de bas de page qui restreignaient l'emploi de l'additif dans les produits conformément aux normes de produits standards associées aux catégories respectives. Les notes de bas de page adoptées FC 08.3.2 sont comme suit :

XS88 A l'exception des produits conformément à la Norme pour le Corned beef (CODEX STAN 88-1981).

XS89 A l'exception des produits conformément à la Norme pour le Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981).

XS88 A l'exception des produits conformément à la Norme pour le Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981).

Lors de la 49^{ème} session du CCFA (2017), le Comité a examiné l'emploi du conservateur nisine (SIN 234) dans la catégorie d'aliments 08.3.2 en général et spécifiquement dans les produits conformément aux normes de produits correspondantes associées à cette catégorie. Le Comité est convenu que l'emploi de la nisine était acceptable dans les normes de produits correspondantes dans les cas où les produits sont prêts à manger et demandent une réfrigération. L'ester d'alginate d'éthyle laurique (SIN 243) est également un conservateur qui est utilisé dans les produits qui se conforment aux mêmes normes de produits correspondantes associées à FC 08.3.2. L'additif est effectif dans le contrôle de la croissance d'organismes potentiellement pathogènes dans les produits faisant partie à la fois des catégories d'aliments 08.2.2 et 08.3.2 et ceci est particulièrement le cas pour les produits qui sont prêts à manger et qui requièrent une réfrigération. Ceci fournit un avantage aux pays en voie de développement ou l'accès à une réfrigération stable peut être restreinte ou dans les pays développés ou le consommateur final peut ne pas adhérer aux instructions d'entreposage. Vu que l'emploi de la nisine en tant que conservateur dans ces produits prêts à manger réfrigérés est maintenant autorisé dans la NGAA, cette proposition pour une nouvelle activité requiert de tenir compte de la modification des dispositions adoptées pour l'ester d'alginate d'éthyle laurique (SIN 243) afin de les aligner avec les dispositions appliquées à la nisine pour FC 08.3.2.

- **Sécurité:** L'emploi de l'ester éthylique d'acide laurique (SIN 243) dans les produits à base de viande qui font partie des catégories d'aliments 08.2.2 et 08.3.2 du Codex (et sans restriction de son emploi dans les produits standardisés), ainsi que son emploi dans un large éventail d'autres aliments, a été considéré comme une partie de la révision de sa sécurité en tant qu'additif alimentaire et aucune inquiétude relative à l'ingestion alimentaire n'a été identifiée par les consommateurs de l'Australie et de la Nouvelle Zélande.

En outre, la consommation de produits à base de viande faisant partie de cette catégorie d'aliments a été prise en considération en tant que partie de l'évaluation du JECFA de la sécurité de l'additif en 2007.

- **Induit en erreur le consommateur ;** L'emploi des esters d'alginate d'éthyle laurique (SIN 243) serait indiqué sur l'étiquette des produits à base de viande saumurés faisant partie de la FC 08.2.2 et 08.3.2 qui sont prêts à être consommés et qui requièrent une réfrigération. Ces produits sont cuits et du fait de leur nature contiennent des additifs et la présence des additifs dans ces produits est escomptée par les consommateurs.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	200	377 ⁵	2	Conservateur	Adopte	<p>Australie : Soutient la proposition.</p> <p>Brésil : L'additif (SIN 243) est requis pour fournir de la stabilité au produit dans le cas d'instabilité de la chaîne froide et dans le cas de non-respect par le consommateur des conditions d'entreposage. L'additif a été utilisé pour masquer les défaillances de bonnes pratiques de fabrication là où ce n'est pas possible de garantir la stabilité de la chaîne du froid, donc nuisible à la qualité de l'alimentation. L'emploi de cet additif dans cette catégorie d'aliments peut conduire à la vente d'aliments de qualité inférieure et qu'il n'y a pas de justification technologique pour son emploi puisque la réfrigération peut accomplir l'objectif de conservation proposé par cet additif.</p> <p>Indonésie : N'autorise pas l'emploi de SIN 243 en tant que conservateur. Il existe d'autres conservateurs pour cette catégorie d'aliments qui sont déjà autorisés.</p> <p>RU : Souscrit à la proposition dans la LM=160 mg/kg, parce que niveau inférieur de DJA =4 mg/kg</p> <p>USA : Soutiennent la proposition. La catégorie fonctionnelle a été trouvée pour garantir la catégorie d'aliments. L'emploi de cet additif n'induirait pas en erreur le consommateur puisque les conservateurs</p>

⁵ Nouvelle note BBB - "Pour les produits conformément à la norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 971981)" et la Norme pour l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 130-1981)", l'emploi est restreint aux produits prêts à consommer qui demandent de la réfrigération.

							<p>sont déjà utilisés dans la catégorie d'aliments. LAEE est GRAS aux USA pour un emploi dans la viande prête à manger à des niveaux allant jusqu'à 200 ppm.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

Catégorie d'aliments n° 10.2 Produits à base d'œufs

Approche horizontale : seules les sous-catégories 10.2.1 et 10.2.2 sont dans l'Appendice au tableau 3.

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491- 495	500	-	Z	Emulsifiant, Stabilisant	<p>Information fournie qui est utilisée dans chaque sous-catégorie mais le niveau d'emploi n'est pas fourni dans chaque sous-catégorie. Débattre du niveau d'emploi dans chaque sous-catégorie</p>	<p>Australie : Soutient la proposition Autorisé à des BPF pour les produits à base d'œufs étant des produits à base d'œufs liquides, des produits à base d'œufs congelés et des produits à base d'œufs, séchés et/ou coagulés à chaud.</p> <p>Il semble approprié de conserver les dispositions dans la catégorie plus élevée 10.2, plutôt que d'ajouter à chacune des sous-catégories 10.2.1, 10.2.2 et 10.2.3.</p> <p>UE : Quel est l'avantage de cet additif avec une DJA numérique sur les additifs du tableau 3. Est-ce que les niveaux d'emploi sont relatés au produit "comme consommé"</p> <p>Japon : auxiliaires technologiques ? Soutient la proposition de la 2ème circulaire Cet additif est utilisé dans les produits faisant partie de la catégorie FC 10.2.3 au Japon et un niveau d'emploi plus élevé est nécessaire pour accomplir l'effet désiré dans les produits secs.</p> <p>Les esters de sorbitane des acides gras sont utilisés dans le blanc d'œuf sec en tant qu'émulsifiant pour améliorer la solubilité lorsque utilisé pour une transformation ultérieure.</p> <p>L'emploi maximal d'emploi est de 5 000 mg/kg dans le blanc d'œuf sec.</p>

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
							<p>RU : Soutient la proposition de la 2ème circulaire. Débattre de l'emploi dans les sous catégories</p> <p>Il n'existe pas de justification technologique pour la DJA des produits séchés de 0-25 mg/kg pc. Proposé par le Japon LM=5 000 mg/kg plus élevée</p>

Catégorie d'aliments n° 10.2.1. Produits à base d'œufs liquides

Approche horizontale : régulateurs d'acidité et ES&T justifiés sur une base générale

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	2ème proposition de circulaire/Observations du GTE	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	500			Emulsifiant, Stabilisant	<p>Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère 10.2</p> <p>Australie : Soutient la proposition.</p> <p>Indonésie : autorise uniquement l'emploi de SIN 491 et 492 en tant qu'émulsifiants. Indonésie : n'autorise pas l'emploi de ces additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 10.2.1</p>	Adopte	<p>Australie : Soutient la proposition ; ne pas déplacer de la catégorie mère Autorisé à des BPF pour les produits à base d'œufs étant des produits à base d'œufs liquides, des produits à base d'œufs congelés et des produits à base d'œufs, séchés et/ou coagulés à chaud.</p> <p>Indonésie : autorise uniquement l'emploi de SIN 491 et 492 en tant qu'émulsifiants. Indonésie : n'autorise pas l'emploi de ces additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 10.2.1</p> <p>UE : Quel est l'avantage de cet additif avec une DJA numérique sur les additifs du tableau 3. Est-ce que les</p>

								niveaux d'emploi sont relatés au produit "comme consommé"
--	--	--	--	--	--	--	--	---

Catégorie d'aliments n° 10.2.2. Produits à base d'œufs surgelés

Approche horizontale : seules les sous-catégories 10.2.1 et 10.2.2 sont dans l'Appendice au tableau 3.

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	2ème proposition de circulaire/Observations du GTE	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	500			Emulsifiant, Stabilisant	<p>Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère 10.2</p> <p>Australie : Soutient la proposition.</p> <p>Indonésie : n'autorise pas l'emploi de ces additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 10.2.1</p>	Adopte	<p>Australie : Soutient la proposition ; ne pas déplacer de la catégorie mère Autorisé à des BPF pour les produits à base d'œufs étant des produits à base d'œufs liquides, des produits à base d'œufs congelés et des produits à base d'œufs, séchés et/ou coagulés à chaud.</p> <p>Indonésie : n'autorise pas l'emploi de ces additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 10.2.1</p> <p>UE : Quel est l'avantage de cet additif avec une DJA numérique sur les additifs du tableau 3. Est-ce que les niveaux d'emploi sont relatés au produit "comme consommé"</p>

Catégorie d'aliments n° 10.2.3. Produits à base œufs liquides Produits à base d'œufs, séchés et/ou coagulés à chaud

Approche horizontale : seules les sous-catégories 10.2.1 et 10.2.2 sont dans l'Appendice au tableau 3.

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	2ème proposition de circulaire/Observations du GTE	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	500			Emulsifiant, Stabilisant	<p>Adopte à 5 000 mg/kg avec la nouvelle note " pour un emploi dans les blancs d'œuf secs uniquement"</p> <p>Proposition basée sur les observations du Japon dans la catégorie mère 10.2</p> <p>Australie : Soutient la proposition.</p> <p>UE : pour les œufs pour une transformation ultérieure (caf JPN observations dans FC 10.2) – est-ce que cela se rattache aux produits spécifiques (pour lesquels le transfert inversé peut s'appliquer ?). Est-ce que la LM est exprimée sur un produit sec ou comme consommée ?</p> <p>Indonésie : autorise uniquement l'emploi de SIN 491 et 492 en tant qu'émulsifiants. Indonésie : n'autorise pas l'emploi de ces additifs alimentaires</p>	<p>Adopter à 500 avec la note, "à l'exception d'un emploi à 5,000 mg/kg dans les blancs d'œuf secs utilisés pour transformation ultérieure uniquement".</p>	<p>Japon : Les esters de sorbitane des acides gras sont utilisés dans le blanc d'œuf sec en tant qu'émulsifiant pour améliorer la solubilité lorsque trempage dans l'eau. Ce produit est utilisé pour traitement ultérieur comme l'utilisation en tant qu'ingrédient pour la viande séchée. Le niveau d'emploi maximal est de 5 000 mg/kg sur la base d'un produit sec.</p> <p>Australie : Soutient la proposition. Autorisé à des BPF pour les produits à base d'œufs étant des produits à base d'œufs liquides, des produits à base d'œufs congelés et des produits à base d'œufs, séchés et/ou coagulés à chaud. Ne peut faire d'observations sur la note. Indonésie : autorise uniquement l'emploi de SIN 491 et 492 en tant qu'émulsifiants. Indonésie : n'autorise pas l'emploi de ces additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 10.2.1</p> <p>UE : Quel est l'avantage de cet additif avec une DJA numérique sur les additifs du tableau 3. Est-ce que les niveaux d'emploi sont relatés au produit "comme consommé"</p> <p>RU : Il n'existe pas de justification technologique pour les produits séchés ADI 0-25 mg/kg pc LM proposée= 5 000 mg/kg plus élevée</p>

						<p>dans la catégorie d'aliments 10.2.1</p> <p>Japon : Soutient la proposition, utilisée dans le blanc d'œuf sec en tant qu'émulsifiant à 5 000 mg/kg</p> <p>RU : Il n'existe pas de justification technologique pour les produits séchés</p> <p>ADI 0-25 mg/kg pc LM proposée= 5 000 mg/kg plus élevée</p>		
--	--	--	--	--	--	---	--	--

Catégorie d'aliments n° 10.4 Desserts à base d'œufs (par exemple flans)

Descripteur : Comprend les produits prêts à manger et les produits à préparer pour un mélange sec. Les exemples comprennent : flans et garnitures. Comprend aussi les garnitures pour la boulangerie fine (par ex. tartes).

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
TOCOPHEROLS	307a, b, c	150		7	Antioxydant	Adopter à 500 mg/kg avec la note 72 "basé sur les aliments prêts à consommer"	<p>Japon : Note que 100 mg/kg est suffisant dans les produits prêts à manger. Requier le niveau d'emploi actuel et la justification technologique si une LM plus élevée est nécessaire dans les produits prêts à manger ou produits de mélange sec. Utilisé dans le flan pour prévenir l'oxydation et la détérioration de l'arôme</p> <p>Australie : Non autorisé mais pourrait supporter la proposition</p> <p>Brésil : Autorisé en tant qu'antioxydant dans "autres desserts" (produits prêts à manger et s'applique aussi</p>

						<p>s'applique aux desserts à base d'œufs) avec une LM de 500 mg/kg.</p> <p>UE : soutien en demandant une justification technologique</p> <p>UE des ingrédients de spécialité alimentaires Autorisé à un niveau de quantum satis (BPF) dans la catégorie d'aliments 16 de l'UE (<i>Desserts excluant les produits couverts dans la catégorie 1, 3 et 4</i>). Cette catégorie semble couvrir la catégorie d'aliments Codex 10.4 étant en même temps plus large et couvrant plus de produits que ceux faisant partie du champ d'application de FC 10.4 du Codex Un produit contrôlé sur Internet montre que certains producteurs utilisent des antioxydants dans les produits sous FC 10.4. Ceci peut être technologiquement justifié en se basant sur les raisons suivantes : les produits sont vendus préemballés et leur durée de vie peut varier de semaines (produits réfrigérés dans le cabinet à étagères) à plusieurs mois (mélanges secs). Puisqu'ils contiennent des œufs ajoutés en tant que tels ou ajoutés en tant qu'œufs/poudre de jaune d'œuf, ils sont sujets à l'oxydation. Les données relatives à la composition montrent que les lipides de jaune d'œuf contiennent des quantités élevées d'acides gras polyinsaturés, en particulier l'oméga-3 d'acide gras DHA. Par suite de la plutôt longue durée de vie et le fait que les mélanges secs contiennent des ingrédients poudrés (aire de surface large), l'emploi des tocophérols peut être indiqué pour protéger les produits du rancissement et arôme indésirable. Par conséquent, l'emploi des tocophérols conserve la qualité nutritionnelle et organoleptique et augmente la capacité de conservation et la stabilité. L'emploi de cet additif n'induit pas les consommateurs en erreur puisque le conditionnement informe le consommateur à propos des deux, la durée de vie ("emploi par date") et la présence de l'antioxydant dans la liste d'ingrédients.</p> <p>Indonésie : n'autorise pas l'emploi dans cette catégorie d'aliments</p> <p>RU : souscrit à la proposition</p>
--	--	--	--	--	--	--

Catégorie d'aliments n°. 12.9.2.3 Sauce à base de soja autre

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
BENZOATES	210-213	1000	13	3	Conservateur	Maintient jusqu'à ce que la question des benzoates dans FC 14.1.4 soit résolue

Catégorie d'aliments n° 14.1.4.1 Boissons aromatisée à base d'eau gazeuses

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	3000		7	Émulsifiant, auxiliaire, agent d'enrobage, humectant	Adopter avec la nouvelle note "pour une utilisation en tant qu'auxiliaire uniquement"	<p>Australie, Colombie, Brésil, Chine, Malaisie, Japon, Nouvelle Zélande, Saoudite Arabie, Paraguay, Costa Rica, Inde, RU, ICGMA, IOFI, ICBA, FIA : Soutiennent l'interruption</p> <p>Le propylène glycol est contenu dans les produits de FC 14.1.4.1 à cause du transfert des aromatisants et ne sert pas la fonction technologique dans les produits finaux. Il ne répond pas aux définitions de l'additif alimentaire défini dans la NGAA (voir Préambule de la NGAA), de sorte qu'il n'est pas approprié d'adopter la disposition. Les ingrédients non-aromatisants dans les aromatisants sont couverts de façon appropriée dans les directives du Codex pour l'emploi des aromatisants (Section 3.5 dans CAC/GL 66-2008).</p> <p>Additionnellement, le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) a révisé l'emploi du propylène de glycol en tant qu'adjuvant aromatisant en 2001 (2002 JECFA). Aucune inquiétude relative à la sécurité n'a été soulevée pour des expositions alimentaires journalières de 2,400 mg par habitant.</p> <p>UE : Ne soutient pas une LM supérieure à 1000ppm due à des préoccupations quant à l'exposition. EFSA (2018) a indiqué que l'exposition est très proche de la DJA et les</p>

						<p>boissons aromatisées était la principale catégorie d'aliments contribuant (ensemble avec la boulangerie fine). En addition, le niveau maximum reporté par l'industrie (qui a été utilisé dans les calculs d'ingestions de l'EFSA) était de 300ppm, c'est-à-dire un ordre de grandeur inférieur à celui requis maintenant. Ceci questionne le besoin d'une LM de 3000ppm.</p> <p>Guatemala: note que le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) a évalué le propylène de glycol comme un adjuvant aromatisant <u>2002 JECFA</u>, suggérant que les niveaux de propylène de glycol s'élevant jusqu'à 2,400,000 µg/jour (ou 2,400 mg/jour) comptait pour 96% de l'apport journalier par habitant total annuellement aux U.S.A le propylène de glycol est connu pour être transformé en acide lactique dans les mammifères et ne sera pas escompté être un problème de sécurité.(L'acide lactique est endogène pour les humains)</p> <p>Dans <u>2018 EFSA Opinion</u>, aucun effet développemental ou effet défavorable sur la reproduction dans les rongeurs n'a été noté selon des expositions s'élevant jusqu'à 10,000 mg/kg pc/jour. A des concentrations élevées, le propylène glycol libre a été suggéré afin d'être excrétée dans l'urine, puisque son élimination du corps est saturée à des niveaux de dose supérieurs à 20,000 mg/jour dans les humains (c'est-à-dire plus de 300 mg/kg pc/jour).</p> <p>Indonésie : autorise l'emploi jusqu'à 600 mg/kg. L'Indonésie considère que la LM de 600 mg/kg a déjà donné la fonction technologique</p> <p>USA : Si une disposition est adoptée, elle devrait contenir une LM qui reflète l'emploi fiable et le niveau d'emploi nécessaire pour répondre au besoin technologique.</p> <p>Canada : A reçu des infos par un membre de l'industrie des boissons qui escomptait des niveaux d'emploi de de 0 serait d'environ 1000 mg/kg en tant qu'auxiliaire pour arômes (notamment des arômes à base de citron) dans les boissons. Aucun niveau d'emploi spécifique au produit disponible, on se demande si des informations spécifiques aux produits seront utiles dans l'établissement d'une LM. Soutiendrait la proposition de 1000 mg/kg avec la note 131 "pour un emploi en tant qu'auxiliaire pour arômes uniquement".</p>
--	--	--	--	--	--	---

							Inde : L'industrie a partagé leurs commentaires que les niveaux proposés amélioreraient considérablement leur capacité à utiliser les formules actuelles d'arômes. Par conséquent les dispositions étant considérées devraient être réévaluées à la lumière des difficultés partagées par les industries.
Additif	INS	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la 3ème circulaire	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la 3ème proposition circulaire
Esters de saccharose d'acides gras	473	1000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur	Interrompt.	Inde, Australie, Canada, Costa Rica, EU, Indonésie, ICBA, USA, RU : Soutiennent l'interruption
Informations de référence sur la disposition pour SIN 473 dans FC 14.1.4.1							
Note du Président : CCFA50 a débattu des dispositions pour INC 473 dans toutes les sous-catégories de FC 14.1.4. Le résultat est que CCFA50 a adopté une disposition pour SIN 473 dans FC 14.1.4 avec une LM de 200 mg/kg et Notes 219 & 348. REP 18/FA Annexe VIII a noté que les dispositions pour SIN 473 avaient été interrompues dans les sous-catégories 14.1.4.2 et 14.1.4.3, mais a omis 14.1.4.1.							

Catégorie d'aliments n° 14.1.4.2 Boissons aromatisée à base d'eau, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la 3ème circulaire	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la 3ème proposition circulaire
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	3000		7	Émulsifiant, auxiliaire, agent d'enrobage, humectant	Adopter avec la nouvelle note "pour une utilisation en tant qu'auxiliaire uniquement"	Australie, Colombie, Japon, Nouvelle Zélande, Saoudite Arabie, Inde, Malaisie, RU, Paraguay, Costa Rica, Inde, IOFI, ICBA, ICGMA, FIA : soutiennent l'interruption Le propylène glycol est contenu dans les produits de FC 14.1.4.2 à cause du transfert des aromatisants et ne sert pas la fonction technologique dans les produits finaux. Il ne répond pas aux définitions de l'additif alimentaire défini dans la NGAA (voir Préambule de la NGAA), de sorte qu'il n'est pas approprié d'adopter la

						<p>disposition. Les ingrédients non-aromatisants dans les aromatisants sont couverts de façon appropriée dans les directives du Codex pour l'emploi des aromatisants (Section 3.5 dans CAC/GL 66-2008).</p> <p>Additionnellement, le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) a révisé l'emploi du propylène de glycol en tant qu'adjuvant aromatisant en 2001 (2002 JECFA). Aucune inquiétude relative à la sécurité n'a été soulevée pour des expositions alimentaires journalières de 2,400 mg par habitant.</p> <p>Guatemala : note que le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) a évalué le propylène de glycol comme un adjuvant aromatisant dans 2002 JECFA, suggérant que les niveaux de propylène de glycol s'élevant jusqu'à 2,400,000 µg/jour (ou 2,400 mg/jour) comptait pour 96% de l'apport journalier par habitant total annuellement aux U.S.A. Le propylène de glycol est connu pour être transformé en acide lactique dans les mammifères et ne sera pas escompté être un problème de sécurité (L'acide lactique est endogène pour les humains)</p> <p>Dans <u>2018 EFSA Opinion</u>, aucun effet développemental ou effet défavorable sur la reproduction dans les rongeurs n'a été noté selon des expositions s'élevant jusqu'à 10,000 mg/kg. A des concentrations élevées, le propylène glycol libre a été suggéré afin d'être excrétée dans l'urine, puisque son élimination du corps est saturée à des niveaux de dose supérieurs à 20,000 mg/jour dans les humains (c'est-à-dire plus de 300 mg/kg pc/jour).</p> <p>UE : Ne soutient pas une LM supérieure à 1000ppm due à des préoccupations quant à l'exposition. EFSA (2018) a indiqué que l'exposition est très proche de la DJA et les boissons aromatisées était la principale catégorie d'aliments contribuant (ensemble avec la boulangerie fine). En addition, le niveau maximum reporté par l'industrie (qui a été utilisé dans les calculs d'ingestions de l'EFSA) était de 300ppm, c'est-à-dire un ordre de grandeur inférieur à celui requis maintenant. Ceci questionne le besoin d'une LM de 3000ppm.</p>
--	--	--	--	--	--	--

							<p>USA : Si une disposition est adoptée, elle devrait contenir une LM qui reflète l'emploi fiable et le niveau d'emploi nécessaire pour répondre au besoin technologique.</p> <p>Indonésie : autorise l'emploi jusqu'à 600 mg/kg. L'Indonésie considère que la LM de 600 mg/kg a déjà donné la fonction technologique</p> <p>Canada : Soutiendrait la proposition de 1000 mg/kg avec la note 131 "pour un emploi en tant qu'auxiliaire pour arômes uniquement". Voir observations dans 14.1.4.1</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

No. 14.1.4.3 Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base aromatisée d'eau

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la 3ème circulaire	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la 3ème proposition circulaire
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	200000		7	Émulsifiant, auxiliaire, agent d'enrobage, humectant	Adopter avec une nouvelle note "pour un emploi en tant qu'auxiliaire uniquement" et la note 2 "A base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré."	<p>Australie, Colombie, Malaisie, RU, Japon, Nouvelle Zélande, Saoudite Arabie, Paraguay, Malaisie, Costa Rica, Inde, IOFI, ICBA, ICGMA, FIA : soutiennent l'interruption</p> <p>Le propylène glycol est contenu dans les produits de FC 14.1.4.2 à cause du transfert des aromatisants et ne sert pas la fonction technologique dans les produits finaux. Il ne répond pas aux définitions de l'additif alimentaire défini dans la NGAA (voir Préambule de la NGAA), de sorte qu'il n'est pas approprié d'adopter la disposition. Les ingrédients non-aromatisants dans les aromatisants sont couverts de façon appropriée dans les directives du Codex pour l'emploi des aromatisants (Section 3.5 dans CAC/GL 66-2008).</p> <p>En outre, le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) a révisé l'emploi du propylène glycol en tant qu'adjuvant aromatisant en 2001 (2002 JECFA). Aucune inquiétude relative à la sécurité n'a été soulevée pour</p>

						<p>des expositions alimentaires journalières de 2,400 mg <i>par habitant</i>.</p> <p>Guatemala : note que le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) a évalué le propylène de glycol comme un adjuvant aromatisant dans <u>2002 JECFA</u>, suggérant que les niveaux de propylène de glycol s'élevant jusqu'à 2,400,000 µg/jour (ou 2,400 mg/jour) comptait pour 96% de l'apport journalier par habitant total annuellement aux U.S.A. Le propylène de glycol est connu pour être transformé en acide lactique dans les mammifères et ne sera pas escompté être un problème de sécurité. (L'acide lactique est endogène pour les humains)</p> <p>Dans <u>2018 EFSA Opinion</u>, aucun effet développemental ou effet défavorable sur la reproduction dans les rongeurs n'a été noté selon des expositions s'élevant jusqu'à 10,000 mg/kg pc/jour. A des concentrations élevées, le propylène glycol libre a été suggéré afin d'être excrétée dans l'urine, puisque son élimination du corps est saturée à des niveaux de dose supérieurs à 20,000 mg/jour dans les humains (c'est-à-dire plus de 300 mg/kg pc/jour).</p> <p>UE : Ne soutient pas une LM supérieure à 1000ppm due à des préoccupations quant à l'exposition. EFSA (2018) a indiqué que l'exposition est très proche de la DJA et les boissons aromatisées était la principale catégorie d'aliments contribuant (ensemble avec la boulangerie fine). En addition, le niveau maximum reporté par l'industrie (qui a été utilisé dans les calculs d'ingestions de l'EFSA) était de 300ppm, c'est-à-dire un ordre de grandeur inférieur à celui requis maintenant. Ceci questionne le besoin d'une LM de 3000ppm.</p> <p>Indonésie : autorise l'emploi jusqu'à 600 mg/kg. L'Indonésie considère que la LM de 600 mg/kg a déjà donné la fonction technologique</p> <p>USA : Si une disposition est adoptée, elle devrait contenir une LM qui reflète l'emploi fiable et le niveau d'emploi nécessaire pour répondre au besoin technologique</p>
--	--	--	--	--	--	--

							Canada : En supposant que soit confirmé que la LM est 200,000 mg/kg sur la base du concentré, alors nous recommandons l'ajout de la note 2 : A base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré. Voir observations sur le niveau d'emploi dans 14.1.4.1
--	--	--	--	--	--	--	---

Annexe 5- Avant-projets de dispositions pour les graines de tamarinier polysaccharide (SIN 437) et la gomme ghatti (SIN 419) dans le tableau 3.

1. Parmi les différents sujets, CCFA50 a requis le GTE sur la NGAA lors du CCFA51 d'examiner :¹
 - Avant-projet de dispositions pour les graines de tamarinier polysaccharide (SIN 437) et la gomme ghatti (SIN 419) dans le tableau 3.

Introduction

2. La 84ème réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) a évalué la fiabilité de la gomme ghatti (SIN 419) et des graines de tamarinier polysaccharide (SIN 437). Cet examen a résulté en une dose journalière admissible "non spécifiée" pour les deux additifs alimentaires. En conséquence, Le 84ème JECFA a recommandé que le CCFA51 instaure des dispositions pour les deux additifs alimentaires dans le tableau 3 de la NGAA et distribue les dispositions pour observations à l'étape 3.²

3. Le CCFA50 est convenu d'inclure des dispositions pour les graines de tamarinier polysaccharide (SIN 437) et la gomme ghatti (SIN419) pour introduction dans le tableau 3 de la NGAA et requiert que le GTE sur la NGAA au CCFA51 distribue ces dispositions du tableau 3 pour observations à l'étape 3.³

Document de travail

4. Le GTE a publié trois circulaires pour observations. Le présent document présente des propositions pour les avant projets de dispositions dans le tableau 3 pour les graines de tamarinier polysaccharide (SIN 437) et la gomme ghatti (SIN419). Les dispositions à l'étude sont présentées dans la structure du tableau 3 de la NGAA. Les propositions sont fondées sur une approche consensuelle prenant en compte les observations sur la première circulaire par les membres du groupe de travail électronique. Ces recommandations sont basées sur une approche "valeur probante" ; c'est-à-dire, il a été accordé plus de valeur aux observations contenant des justifications qu'aux observations sans justifications.

5. Veuillez noter que les propositions pour les nouvelles dispositions pour les graines de tamarinier polysaccharide (SIN 437) et la gomme ghatti (SIN419) pour introduction dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA (c'est-à-dire les propositions pour l'emploi de ces additifs dans les catégories d'aliments répertoriées dans l'Annexe au tableau 3) devraient être soumises en réponse à la lettre circulaire requérant des propositions pour de nouvelles et/ou révision des dispositions adoptées de l'additif alimentaire.

Les membres du GTE au CCFA51 sont invités à effectuer des observations sur les dispositions proposées suivantes du tableau 3 de la NGAA.

¹ REP 18/FA, par. 23 & 112(iii).

² CX/FA 18/50/3 Tableau 1.

³ REP13/PR, par. 23, 112-42 et Annexe II

SIN	Additif	Catégorie fonctionnelle SIN	Étape	Année	Acceptable y compris les aliments conformément aux normes de produits suivantes	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
419	Gomme ghatti	Épaississant, stabilisateur, émulsifiant, auxiliaire	3			Adoptée comme répertoriée	<p>USA : En principe les USA soutiennent l'adoption de cette disposition dans le tableau 3 de la NGAA L'additif a une DJA du JEFCA de 'non spécifiée » - il n'existe pas de question de sécurité pour son emploi. L'additif a un numéro SIN et une catégorie fonctionnelle et répond à un besoin technologique. Aux USA la gomme ghatti est GRAS pour les aliments en général</p> <p>Indonésie : Soutient la proposition, l'additif est autorisé dans la catégorie d'aliments 14.1.4.1 et 14.1.4.2 à une LM de 2000 ppm en tant qu'épaississant et stabilisateur.</p> <p>Canada : Non autorisé actuellement pour un emploi en tant qu'additif alimentaire</p> <p>ICA, IDF : Soutiennent la proposition.</p>

SIN	Additif	SIN Catégorie fonctionnelle	Étape	Année	Acceptable y compris les aliments conformément aux normes de produits suivantes	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
437	Graines de tamarinier polysaccharide	Épaississant, stabilisateur, émulsifiant, agent gélifiant	3			<p>Note du Président : La 1^{ère} circulaire a requis des propositions pour l'emploi de SIN 437 dans les normes de produits et la 2^{ème} circulaire a requis des observations sur les propositions soumises en réponse à la 1^{ère} circulaire. Lors de la préparation de la troisième circulaire la présidence du GTE a observé que les normes de produits proposées peuvent être catégorisées en 4 groupes basés sur les critères suivants : 1) est-ce que la norme de produits a une référence générale ou répertorie des additifs spécifiques, 2) est -ce que le Comité de produits correspondant actif ou ajourné et 3) est-ce que la norme de produits a été alignée avec la NGAA? La troisième circulaire groupe les propositions pour inclusions de SIN 437 dans les normes de produits basés sur les critères ci-dessus et soumet des propositions ou requêtes pour information pour chaque groupe.</p> <p>Des observations sont requises sur chaque proposition ci-dessous</p>	
						<p>Groupe 1. CODEX STAN contient une référence générale au Tableau 3 pour les catégories fonctionnelles spécifiques (Comité de produits ajourné sine die):</p> <p>CXS 243-2003 ; CXS 296-2009; et CXS 256-2007. (Le listage de ces CODEX STAN est justifié pendant ce temps, à mesure que la technologie autorise le tableau 3 en ligne d'être révisé par décision lors du CCFA50)</p> <p>Proposition Adopter et inclure CXS 243-2003, 296-2009 et 256-2007 dans la colonne "acceptable comprenant les aliments conformément à la colonne de la norme de produits"</p>	<p>UE, USA, Indonésie, ICA, IDF : Soutiennent la proposition.</p>

					<p>Groupe 2. CODEX STAN avec le comité de produits actif</p> <p><u>CXS 115-1981</u></p> <p>Proposition Se référer à CCPFV pour déterminer la justification technologique de l'emploi du SIN 437 dans la moutarde de type concombres conservés au vinaigre (CXS 115-1981).</p>	<p>UE, USA, Indonésie : Soutiennent la proposition.</p>
					<p>Groupe 3. CODEX STAN sont alignés et répertorient les additifs spécifiques du tableau 3 de la catégorie fonctionnelle applicable (Comité de produits ajourné <i>sine die</i>)</p> <p><u>CXS 94-1981 and 119-1981</u></p> <p>Proposition Adopter et inclure CXS 94-1981, 296-2009 et 119-1981 dans la colonne "acceptable comprenant les aliments conformément à la colonne de la norme de produits"</p>	<p>Japon : Les graines de tamarinier polysaccharide (SIN 437) sont appropriées pour la transformation des produits conservés conformément à CXS 94-1981 et CXS 119-1981 suite aux raisons suivantes :</p> <p>Les graines de tamarinier polysaccharide sont solubles dans l'eau froide.</p> <p>Les graines de tamarinier polysaccharide fournissent des sensations en bouche agréable sans texture pâteuse et filée.</p> <p>Par rapport à d'autres épaississants, tels que la gomme Guar, les graines de tamarinier polysaccharide montre une excellence résistance à la chaleur et l'acide. La viscosité épaissie par les graines de tamarinier polysaccharide se maintient après le traitement thermique et dans des conditions acides. Elle est aussi stable sous haute concentration de sels et de sucres.</p> <p>USA : Soutient la proposition.</p> <p>UE : Soutient la proposition pour une justification technologique pour un emploi dans CXS 94-1981 and 119-1981</p>

					<p>Groupe 4. CODEX STAN non aligné, ne contient pas une référence générale au tableau 3 (Comité de produits ajourné <i>sine die</i>)</p> <p><u>CXS 249-2006, 273-1968, 275-1973, 288-1976.</u></p> <p>Proposition Adopter dans la NGAA et ajouter à la colonne "Acceptable comprenant les aliments conformément à la colonne de la norme de produits" CXS 249-2006, 273-1968 (en tant que stabilisateur dans la masse de fromage uniquement), 275-1973 (en tant que stabilisateur, épaississant et émulsifiant dans la masse de fromage uniquement), 288-1976.</p> <p>Transmettre pour alignement du GTE pour débattre de la révision de CXS 249-2006, 273-1968, 275-1973, 288-1976.</p>	<p>UE, USA, Indonésie, IDF : Soutient la proposition.</p> <p>Japon : CXS 249-2006, 273-2968 et 275-1973 et 288-1976 ne contiennent pas une référence générale au tableau 3. Pour garantir la cohérence avec le groupe 3, le CCFA devrait demander une justification technologique sur l'emploi du SIN 437 dans ces 4 normes de produits.</p> <p>Les graines de tamarinier polysaccharide présentent des avantages par rapport aux autres épaississants répertoriés dans CXS 249-2006 suite à ce qui suit :</p> <p>Les graines de tamarinier polysaccharide confèrent une stabilité thermique ainsi qu'une résistance mécanique sur l'amidon pour protection.</p> <p>Par rapport aux autres épaississants, tels que la gomme Guar, les pectines et la gomme xanthane, les graines de tamarinier polysaccharide améliorent l'élasticité des nouilles sans fournir de la dureté.</p>
--	--	--	--	--	--	---

Annexe 6 : Norme pour la Mozzarella (CXS 262-2006)

1. Parmi les différents sujets, CCFA50 a requis le GTE sur la NGAA lors du CCFA51 de débattre de :¹
 - La justification technologique pour l'emploi des agents de conservation et d'antiagglomérants pour le traitement de la surface de la mozzarella avec une teneur élevée d'humidité couverte par la *Norme pour la Mozzarella* (CXS 262-2006) ;

Historique

2. Lors du CAC38 le Secrétariat du Codex a noté que dans le tableau répertoriant les fonctions technologiques des additifs alimentaires dans CXS 262-2006, les entrées pour l'emploi des conservateurs et des agents antiagglomérants pour le traitement de la surface de la mozzarella avec une teneur élevée avaient été laissées en blanc. Toutefois il n'avait pas été possible de trouver un rapport limpide de la décision du CCMP sur la façon dont les entrées devraient être complétées (c'est-à-dire si ces deux catégories fonctionnelles des additifs alimentaires étaient technologiquement justifiées). CAC39 n'avait pas abordé cette question à la suite de contraintes de temps. Le CAC40 a débattu de cette question et a déterminé que cette question n'était pas suffisamment importante pour conserver actif le Comité du Codex sur le Lait et les produits laitiers (CCMP) et par conséquent a requis le CCFA d'aborder uniquement la justification technologique de l'emploi des conservateurs et agents antiagglomérants pour le traitement en surface de la mozzarella avec une teneur élevée en humidité dans le cadre de l'alignement du travail des dispositions des additifs alimentaires des normes CCMP et celles de la NGAA. CCFA50 a examiné cette requête et a déterminé que cette tâche devrait être entreprise par le GTE sur la NGAA au CCFA51.

CODEX STAN 262-2006 :

3. La Norme pour la Mozzarella (CODEX STAN 262-2006) distingue deux types de mozzarella : à haute teneur en humidité et à basse teneur en humidité. La mozzarella à haute teneur en humidité est un fromage à pâte molle à couches superposées pouvant former des poches contenant du liquide d'apparence laiteuse. Elle peut être conditionnée avec ou sans liquide. Le fromage a une couleur blanc cassé. La mozzarella à basse teneur en humidité est un fromage homogène à pâte ferme/semi-dure sans trous, qu'il est possible de râper. Ces types de Mozzarella ont différentes exigences quant à la teneur minimale en matière grasse laitière dans l'extrait sec avec une teneur élevée ayant un minimum de 20% et une teneur basse de 18%.
4. La section 4 du CODEX STAN 262-2006 a un tableau sur "L'emploi justifié" de diverses catégories fonctionnelles des additifs dans la mozzarella. En plus du tableau sur "l'emploi justifié", CODEX STAN 262-2006 a également un tableau distinct qui répertorie des additifs alimentaires spécifiques pour chaque catégorie fonctionnelle justifiée technologiquement.
5. Le tableau sur "L'utilisation justifiée" dans CODEX STAN 262-2006 effectue une différence entre les additifs alimentaires autorisés dans la version basse à teneur élevée de mozzarella. On effectue également une différence entre les additifs autorisés dans la masse du fromage versus ceux autorisés pour la surface de traitement à la fois des deux types de mozzarella. Ce tableau a un "X" si les additifs de certaines catégories fonctionnelles sont technologiquement justifiés, et si les additifs de cette catégorie ne sont pas technologiquement justifiés. Toutefois, le tableau ne fournit aucune indication sur la justification technologique des conservateurs ou agents anti-agglomérants pour le traitement en surface de la mozzarella avec une teneur élevée en humidité : les entrées pour ces emplois dans le tableau sont en blanc. On a également noté que le tableau répertorie des conservateurs comme justifiés pour la masse de fromage et le traitement de la surface de basse teneur en humidité ainsi que la masse du fromage pour une haute teneur en humidité de mozzarella. Le tableau répertorie également des agents anti-agglomérant comme étant justifiés pour le traitement de la surface à basse teneur en humidité mais uniquement pour fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement. Ce tableau a été reproduit ci-dessous :

¹ REP 17/FA, par. 109.

Catégorie fonctionnelle de l'additif :	Emploi justifié			
	Mozzarella avec une teneur élevée en humidité		Mozzarella avec une teneur élevée en humidité	
	Masse de fromage	Traitement de surface	Masse de fromage	Traitement de surface
Colorants	X ^(a)	–	X ^(a)	–
Agents de blanchiment	–	–	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–	X	–
Stabilisateurs :	X	–	X	–
Epaississants	X	–	X	–
Émulsifiants :	–	–	–	–
Antioxydants :	–	–	–	–
Conservateurs :	X	X	X	
Agents moussants :	–	–	–	–
Agents anti-agglomérants :	–	X ^(b)	–	

(a) Seulement pour obtenir les caractéristiques des colorants comme décrits dans la section 2.

(b) Pour la surface fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.

X L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle est justifié technologiquement.

- L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle n'est pas justifié technologiquement.

Catégorie alimentaire correspondante de la NGAA

6. Dans la NGAA la catégorie d'aliments 01.6.1 (Fromage non affiné) correspond à CODE STAN 262-2006. En tant qu'Annexe C de la NGAA, la catégorie d'aliments 01.6.1 correspond également à CODEX STANS 221-2001, 273-1968, 175-1973, et 283-1978. Il devrait être noté que CCFA n'a pas encore fait le travail d'alignement de la catégorie d'aliments 01.6.1 avec les normes de produits correspondantes. Actuellement, la catégorie d'aliments 01.6.1 a adopté plusieurs dispositions pour les conservateurs (Natamycine (SIN 235)) avec la note 3 "traitement de surface uniquement" et la note 82 ; Esters d'arginate d'éthyle laurique : (SIN 243) avec la note n° ; et la nisine (SIN 234) avec la note 233 ; at une disposition dans le processus par étapes pour les nitrates (SIN 251, 252) avec la note 30. Il n'y a pas de dispositions pour les agents antiagglomérants soit adoptés soit dans le processus par étapes. La catégorie d'aliments 01.6.1 n'est pas répertoriée dans l'Annexe au Tableau 3, toutefois puisque CODEX STAN 221-2001 répertorie des additifs spécifiques, les additifs du tableau 3 ne peuvent pas être utilisés dans l'alimentation standardisée à moins que répertoriés spécifiquement dans la norme de produits.

Document de travail

7. Le GTE a publié trois circulaires pour observations. Le présent document présente des recommandations pour l'emploi des agents de conservation et d'antiagglomérants pour le traitement de la surface de la mozzarella avec une teneur élevée en humidité couverte par la *Norme pour la Mozzarella* (CXS 262-2006) ; Le document présente également une compilation d'observations fournies par les membres du GTE à la première circulaire, deuxième et troisième circulaires.

Conventions

8. Ces recommandations sont fondées sur une approche consensuelle prenant en compte les observations sur la première, deuxième et troisième circulaires par les membres du GTE et les informations sur la *Norme pour la Mozzarella* (CODEX STAN 262-2006). Ces recommandations sont basées sur une approche "valeur probante" ; c'est-à-dire, il a été accordé plus de valeur aux observations contenant des justifications qu'aux observations sans justifications.

I. Résumé général des observations fournies en réponse à la Première circulaire

La première circulaire a requis des observations sur la justification technologique des conservateurs ou agents anti-agglomérants pour le traitement en surface de la mozzarella avec une teneur élevée en humidité correspondant à CODEX STAN 262-2006. La première circulaire a observé spécifiquement en rapport avec les agents anti-agglomérants que CODEX STAN 262-2006 stipule que la haute teneur en humidité de la mozzarella “est adaptée au râpage” et que les agents anti-agglomérants sont adaptés uniquement pour le traitement de la surface de la Mozzarella « râpée, râpée en filaments, en morceaux ou en tranches » en basse teneur en humidité mais ne dit rien sur la pertinence d’une teneur élevée en humidité de la Mozzarella pour le râpage. Par conséquent, la première circulaire a requis des observations sur la pertinence (ou manque par conséquent) de la teneur élevée en humidité de la Mozzarella pour le râpage.

A. Conservateurs :

Parmi les observations soumises à la première circulaire sur les conservateurs, la plupart des observations ont invoqué que les conservateurs sont justifiés pour l’emploi sur le traitement de la surface pour une haute teneur en humidité de la mozzarella. Ces observations ont noté que le traitement de la surface de la mozzarella à basse teneur en humidité est justifié dans CODEX STAN 262-2006, et que la même justification pour la mozzarella à basse teneur en humidité s’applique à la mozzarella à teneur élevée en humidité à dans une mesure même plus importante (*par ex.*, que la teneur plus élevée en humidité de ces fromages encouragera une croissance microbienne à une mesure plus élevée de fromages à basse teneur en humidité). Plusieurs de ces observations ont noté que la saumure utilisée pour emballer la mozzarella à teneur élevée en humidité ne contient pas de conservateurs mais il n’était pas clair à partir des observations fournies s’il existait un consensus sur le fait que les conservateurs s’appliquaient à la surface de la mozzarella à teneur élevée en humidité préalablement à l’emballage en saumure

La deuxième circulaire a proposé que le CCFA informe CAC que l’emploi des conservateurs dans le traitement de la surface de la mozzarella à basse teneur en humidité est justifié mais a requis des observations du GTE sur le fait si un tel emploi est justifié uniquement lorsque le produit n’est pas emballé dans le liquide. La deuxième circulaire a présenté deux propositions pour réviser le tableau de “L’utilisation employée ” dans CODEX STAN 262-2006 tributaire de la réponse du GTE à cette question.

B. Agents anti-agglomérants :

Toutes les observations soumises à la première circulaire sur les agents anti-agglomérants souscrivent au fait que ces additifs sont uniquement justifiés pour un emploi dans le traitement en surface du fromage râpé. De nombreuses observations ont noté que la mozzarella à teneur élevée en humidité dans la partie inférieure de la fourchette peut être broyée et que le traitement en surface des agents anti-agglomérants est justifié dans ces applications uniquement. Toutefois des observations ont également indiqué que la distinction compositionnelle entre la mozzarella à teneur élevée en humidité et à basse teneur en humidité devrait être maintenue et par conséquent a requis que le CCFA recommande au CAC que CCMMP soit chargé d’aborder un nouveau type de Mozzarella qui puisse être râpée à une teneur plus élevée en humidité et des normes compositionnelles différentes que ce qui est actuellement différencié dans CODEX STAN 262-2006.

La deuxième circulaire a proposé que l’emploi des agents anti-agglomérants dans la surface de traitement de la mozzarella à teneur élevée soit justifié pour la mozzarella râpée quelle que soit la teneur en humidité. La deuxième circulaire a présenté une proposition pour réviser à la fois le tableau de “l’utilisation justifiée ” et la section 2 “Description” dans CODEX STAN 262-2006 pour refléter que certaines mozzarellas à teneur élevée en humidité dans la fourchette des basses teneurs est appropriée pour le râpage et que les agents anti-agglomérants sont justifiés dans la mozzarella émincée à haute teneur.

II. Résumé général des observations fournies en réponse à la deuxième circulaire

Les observations à la deuxième circulaire ont soutenu l’emploi des conservateurs et des agents anti-agglomérants pour le traitement de la surface de la mozzarella avec une teneur élevée en humidité. En ce qui concerne spécifiquement les conservateurs, les observations à la deuxième circulaire ont indiqué que leur emploi est justifié uniquement lorsque le produit n’est pas emballé dans le liquide. En ce qui concerne spécifiquement les agents antiagglomérants, toutes les observations étaient en support de la révision du tableau “utilisation justifiée » dans CODEX STAN 262-2006 pour refléter que les agents anti-agglomérants sont justifiés dans la mozzarella râpée avec une teneur élevée en humidité. Toutefois, il y avait différentes opinions sur la révision de la section 2 “Description” dans CODEX STAN 262-2006 pour refléter que certaines mozzarellas en teneur élevée en humidité dans la fourchette inférieure de l’humidité sont appropriées au râpage. Plusieurs observations ont suggéré qu’une telle révision était redondante tandis qu’une observation a suggéré que ce problème devrait être transmis au CCMMP pour examen.

III. Résumé général des observations fournies en réponse à la troisième circulaire

Le GTE a fourni une observation sur la proposition de la troisième circulaire pour l'emploi des conservateurs et des agents anti-agglomérants pour le traitement de la surface de la mozzarella avec une teneur élevée d'humidité couverte par la *Norme pour la Mozzarella* (CXS 262-2006). Les membres du GTE soutiennent les propositions de la troisième circulaire dans 1, 2, et 3. Plusieurs membres du GTE ont indiqué qu'il n'était pas nécessaire d'amender la Section 2. "Description" de CODEX STAN 262-2006. Une organisation observatrice a recommandé une réorganisation éditoriale additionnelle du tableau sur l'"utilisation justifiée" dans CODEX STAN 262-2006.

IV. Proposition finale du GTE

En prenant en compte les observations de la troisième circulaire, la proposition finale du GTE comprendra 1, 2 et 3. La proposition 4 de la 3^{ème} circulaire ne sera pas examinée. Additionnellement les requêtes de l'organisation observatrice pour les amendements au tableau sur "un emploi justifié" dans CODEX STAN 262-2006 ne sera pas inclus ; il n'y avait pas suffisamment de temps pour le GTE pour discuter et ne fait pas partie clairement du mandat du travail proposé.

Donc le CCFA informe le CAC que :

- 1) L'emploi des agents anti-agglomérants dans la surface de traitement de la mozzarella à teneur élevée en humidité est technologiquement justifié uniquement lorsque cette mozzarella est sous forme râpée ou découpée.
- 2) L'emploi des conservateurs dans la surface de traitement de la mozzarella à teneur élevée en humidité est technologiquement justifié lorsque cette mozzarella n'est pas emballée sous liquide.
- 3) Recommande que le tableau sur "L'utilisation justifiée" dans CODEX STAN 262-2006 soit révisé comme cela est montré dans **le texte en gras** ci-dessous pour refléter l'emploi technologiquement justifié de ces additifs dans la mozzarella à teneur élevée en humidité. :

Catégorie fonctionnelle de l'additif :	EMPLOI JUSTIFIÉ			
	Mozzarella avec une teneur faible en humidité		Mozzarella avec une teneur élevée en humidité	
	Masse de fromage	Traitement de surface	Masse de fromage	Traitement de surface
Colorants	X ^(a)	–	X ^(a)	–
Agents de blanchiment	–	–	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–	X	–
Stabilisateurs	X	–	X	–
Épaississants	X	–	X	–
Émulsifiants	–	–	–	–
Antioxydants	–	–	–	–
Conservateurs	X	X	X	X^(c)
Agents moussants	–	–	–	–
Agents anti-agglomérants	–	X ^(b)	–	X^(d)

^(a) Seulement pour obtenir les caractéristiques des colorants comme décrits dans la section 2.

^(b) Pour la surface fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.

^(c) **Uniquement pour une teneur élevée en mozzarella non emballée en liquide.**

^(d) **Pour le traitement en surface du fromage râpé et /ou découpé, uniquement.**

X L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle est justifié technologiquement.

– L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle n'est pas justifié technologiquement.

Annexe 7: Dispositions dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5

1. Entre autres sujets, le CCFA50 a demandé au GTE sur la NGAA pour le CCFA51 de:¹
 - Demander des informations sur les niveaux d'emploi effectifs, les justifications technologiques et les données pertinentes disponibles sur l'exposition alimentaire pour certaines dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5.

Historique

2. Le groupe de travail électronique (GTE) sur la NGAA pour le CCFA50 a examiné les propositions pour les projets et avant-projets restants de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les catégories d'aliments 14.1.4 (Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées), ses sous-catégories, et 14.1.5 (Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao), à l'exception des dispositions relatives aux additifs alimentaires ayant les fonctions de « colorant » ou « édulcorant », les adipates, et les nitrites et les nitrates.

3. Au cours de la discussion sur certains projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les catégories d'aliments 14.1.4, ses sous-catégories, et 14.1.5, une organisation membre a observé que plusieurs additifs alimentaires dans les produits de ces catégories d'aliments aux niveaux maximaux proposés pourraient dépasser leur dose journalière admissible (DJA) du JECFA même si une quantité limitée du produit est consommée par un jeune enfant. Plusieurs membres ont noté que ce calcul ne prouve pas que le niveau d'emploi maximal proposé pour un additif alimentaire spécifique est dangereux. Le Comité a noté les divergences d'opinion et également que la discussion indiquait la nécessité d'obtenir davantage de données sur l'exposition aux additifs alimentaires.² De ce fait, le CCFA50 est convenu de distribuer les dispositions par le biais du GTE sur la NGAA pour CCFA51. Le GTE a été chargé de recueillir des données et des informations sur les niveaux d'emploi effectifs, les justifications technologiques et les données pertinentes disponibles sur l'exposition alimentaire qui serviront à développer des propositions pour examen par le CCFA51.³

Document de travail

4. Le GTE a distribué trois circulaires pour observations. La première circulaire contenait les observations du GTE sur les données disponibles sur l'exposition alimentaire liée aux additifs en discussion, tels que pertinents dans les projets de dispositions relatives à l'emploi de ces additifs dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5, ainsi que l'exposition des jeunes enfants liée aux produits dans les catégories d'aliments qui contiennent l'additif. Les deuxième et troisième circulaires contenaient les observations du GTE sur la demande d'informations relatives au niveau d'emploi effectif et les types de boissons aromatisées aux fruits. Le document présente la compilation des observations soumises par les membres du GTE aux première, deuxième et troisième circulaires.

Conventions

5. Le présent document présente les recommandations concernant les projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les catégories d'aliments (FC) 14.1.4, ses sous-catégories et 14.1.5 en discussion selon le modèle des catégories d'aliments énumérées dans le Tableau 2 de la NGAA. Le présent document présente les propositions (adoptées, adoptées avec révision) des projets de dispositions en discussion sur la base d'une approche de consensus en tenant compte des observations soumises sur la première, la deuxième et la troisième circulaires par les membres du GTE. Ces recommandations reposent sur les « éléments de preuve »; c'est-à-dire que les observations contenant des justifications ont été privilégiées par rapport aux observations sans justification d'appui.

¹ REP 18/FA, para. 92(iii) et (iv).

² REP 18/FA, para. 91.

³ REP18/FA para 92 (iii) et (iv).

Disposition relative à SIN 480 dans FC 14.1.4

Catégorie d'aliments no. 14.1.4 Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées

Normes de produits correspondantes: aucune

Additif	SIN	Niveau maximal (mg/kg)	Notes	Étape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition de la 3 ^{ème} circulaire	Proposition finale du GTE
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	10		7	Emulsifiant, Humectant	Adopter dans FC 14.1.4 avec la nouvelle note « Emploi dans les boissons aromatisées aux fruits seulement » et la note 127 « Sur la base servie au consommateur » Demander d'autres informations sur le niveau d'emploi effectif et les types de boissons aromatisés aux fruits	Poursuivre la discussion sur la proposition de la 3 ^{ème} circulaire Demandes d'informations supplémentaires sur les types de boissons aromatisées aux fruits

DJA du JECFA pour le SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM: 0-0,1 mg/kg pc

Résumé des informations soumises à la 1^{ère} circulaire sur la disponibilité des évaluations de l'exposition liée au SIN 480

Une observation a cité l'évaluation par la FDA américaine du SIN 480 qui a donné le statut de « Généralement reconnu comme inoffensif » l'emploi dans les boissons à 10 ppm. L'observation a aussi cité l'évaluation JECFA 1977 de l'exposition menée suite à une enquête sur les niveaux d'emploi de l'additif au moyen d'une étude de l'apport alimentaire pour calculer les doses ingérées de l'additif pour les consommateurs au percentile élevé de ces aliments. Cette évaluation a supposé l'emploi de l'additif dans toutes les boissons (par prudence). Pour placer l'évaluation de l'exposition par le JECFA dans un contexte actualisé, l'observation a noté les données de poids plus récentes par personne pour tous les émulsifiants, et les a comparées aux données de poids plus récentes pour SIN 480. Les observations indiquent que « l'absorption estimée maximale pour les emplois actuels de DSS dans les aliments est de 130 µg/jour, ou 0,13 mg/jour. L'absorption cumulative de DSS, toutes utilisations dans les aliments confondues, ne dépassera par conséquent pas le total de cette valeur et l'absorption prudemment calculée de 5,6 mg/jour ci-dessus pour l'emploi dans les boissons gazeuses, soit près de 5,7 mg/jour. Cela est inférieur à la DJA établie par le JECFA pour DSS. »

Une autre observation a noté qu'une région envisageait de retirer SIN 480 de sa liste d'additifs alimentaires autorisés.

Note du Président: Dans le rapport du JECFA en 1995, il a été noté que « les estimations actuelles de l'absorption alimentaire du sulfosuccinate dioctylique de sodium à partir des emplois de l'additif alimentaire pourrait atteindre 2 µg/p/d (équivalent à 0,03 µg/kg-pc/j) ». Cependant, en raison des données toxicologiques limitées actuellement disponibles, le

Comité a retiré sa demande d'étude à long terme et a jugé approprié d'accroître le facteur de sécurité antérieur de 200 (datant de l'évaluation de l'exposition en 1977) à 500. Par conséquent, le Comité a établi une DJA de 0-0,1 mg/kg-pc/j pour l'emploi de l'additif alimentaire sulfosuccinate dioctylique de sodium.

Résumé global de toutes les observations soumises par les membres du GTE:

Australie: Cet additif alimentaire est autorisé en Australie pour les boissons à base d'eau aromatisées, au même NM, sans autres conditions. Les informations de l'industrie indiquent que pour toutes les boissons concernées, il est seulement utilisé en tant qu'émulsifiant dans les préparations aromatisées ajoutées aux boissons, et non ajouté directement.

Brésil: Dans la législation brésilienne (RDC n. 5/2007), cet additif (SIN 480) est autorisé en tant que stabilisant dans les boissons non alcoolisées prêtes à consommer (gazeuses ou non) avec un NM de mg/L.

Canada: Autorise le SIN 480 à 10 mg/kg en tant qu'agent mouillant dans les bases de boissons sèches acidulées à l'acide fumarique. Le SIN 480 est un tensioactif anionique dibasique utilisé pour solubiliser les émulsifiants, notamment les supports des aromatisants. Son emploi est limité (essentiellement aux boissons gazeuses et non gazeuses aux émulsions aromatisées aux fruits) mais les types de boissons sont répartis toutes les sous-catégories de FC 14.1.4.

Colombie: Soutient l'adoption dans FC 14.1.4 à 10 mg/Kg, avec une nouvelle note « Emploi dans les boissons aromatisées aux fruits seulement » et la note 127 « Sur la base servie aux consommateurs »

Costa Rica: Niveau d'emploi de 10 ppm (principalement dans les boissons aromatisées aux fruits); Est un tensioactif anionique dibasique qui possède des propriétés uniques d'agent mouillant dans les émulsions aromatisées, notamment les boissons aromatisées aux fruits; Ses emplois sont limités aux boissons et un NM devrait figurer dans les sous-catégories spécifiques.

UE: Ne soutient pas. La DJA est très faible. Il n'est pas clair pourquoi cet émulsifiant est nécessaire, et pourquoi d'autres émulsifiants avec des DJA supérieures ou des DJA non spécifiées ne sont pas appropriés. La référence à l'évaluation du JECFA de 1977 (il y a 41 ans !) ne semble pas très convaincante tout comme les calculs de l'absorption par personne basés sur les données de poids de 1987.

Les « Boissons aromatisées aux fruits » couvrent cependant un groupe important de produits. S'il s'agit de produits de niche, ces produits doivent être mieux définis.

A partir de l'annexe A de la NGAA et le scénario le plus prudent (à savoir la directive 14) le NM ne dépassera pas 4 mg/kg (0,5 x 0,1 x 80). Les niveaux supérieurs à cette valeur ne devraient être acceptés que pour les produits pour lesquels les calculs de l'absorption potentielle montreront qu'un dépassement de la DJA est peu probable (par ex., les boissons fortement alcoolisées). Les autres scénarios, qui pourraient concerner les consommateurs fidèles à une marque, conduisent même à un NM acceptable inférieur du point de vue de l'exposition (par ex., Directive 11, NM = 1 mg/kg).

Indonésie: N'autorise pas l'emploi de SIN 480 en tant qu'additif alimentaire, la raison étant que cet additif a une DJA très faible, 0 – 0,1 mg/kg pc/jour.

Paraguay: Ne s'oppose pas à l'adoption des dispositions dans FC 14.1.4

Fédération de Russie: Ne soutient pas la proposition; pas de justification technologique, NM est élevé. La DJA est de 0,1 mg/kg. Le NM ne pourrait pas être supérieur à 6 mg/kg

Espagne: Il existe d'autres additifs qui sont déjà autorisés pour cette FC avec la même fonction.

ICBA: Niveau d'emploi de 10 ppm (principalement dans les boissons aromatisées aux fruits); Le DSS est un tensioactif anionique dibasique qui possède des propriétés uniques d'agent mouillant dans les émulsions aromatisées, notamment les boissons aromatisées aux fruits; Le DSS a des emplois limités dans les boissons, il est pourtant applicable à toutes les sous-catégories.

Disposition pour SIN 475 dans FC 14.1.4

Catégorie d'aliments no. 14.1.4 Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées

Normes de produits correspondantes: aucune

Additif	SIN	Niveau maximal (mg/kg)	Notes	Étape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition de la 3ème circulaire	Proposition finale du GTE
ESTERS POLYGLYCÉROLIQUES D'ACIDES GRAS	475	9000		7	Emulsifiant, Stabilisant	Adopter dans FC 14.1.4 à 5000 mg/kg avec la note 127 « Sur la base servie au consommateur » Demander d'autres informations sur les produits utilisant 10000 mg/kg	Adopter dans FC 14.1.4 à 5000 mg/kg avec la note « Sur la base servie aux consommateurs »

DJA du JECFA pour les ESTERS POLYGLYCÉROLIQUES D'ACIDES GRAS: 0-25 mg/kg pc

Résumé des informations soumises à la 1^{ère} circulaire sur la disponibilité des évaluations de l'exposition liée au SIN 475

Une observation a cité l'évaluation de l'absorption alimentaire menée par le Japon dans laquelle l'absorption alimentaire a été calculée sur la base des données de poids de 2013. L'évaluation a examiné la quantité totale d'esters polyglycéroliques d'acides gras dans tous les produits alimentaires, mais n'a pas précisé la quantité dans FC14.1.4 et 14.1.5. L'absorption calculée était de 214 mg/personne/jour) sur la base d'un poids corporel de 60 kg. La DJA du JECFA est de 0- 25 mg/kg pc.

Plusieurs autres observations ont cité l'évaluation de 2017 qui a noté que l'exposition liée au SIN 475 ne dépasserait probablement pas la DJA du JECFA, mais cette évaluation ne comprenait pas FC 14.1.4 ou 14.1.5. Cependant, les observations ont aussi signalé que l'étude par l'EFSA a indiqué qu'il n'y avait pas besoin de DJA numérique pour le SIN 475 car aucun effet indésirable n'avait été identifié pour cet additif.

Résumé global de toutes les observations soumises par les membres du GTE:

Australie: Il n'y a aucune autorisation et aucun emploi pour cette additif alimentaire dans cette catégorie d'aliments en Australie.

Canada: Autorise le SIN 475 en tant qu'émulsifiant/stabilisant dans les aliments non normalisés en général, au niveau des BPF. Les informations fournies par l'industrie laissent entendre qu'un NM est suffisant pour l'émulsification des aromatisants, les emplois les plus importants étant d'émulsifier les arômes de fruits, les prémélanges de nutriments, les succédanés de la crème, et de prévenir la séparation des composants laitiers dans le café, le thé, ou les liquides cacaotés. Le SIN 475 a par conséquent un emploi dans toutes les sous-catégories de FC 14.1.4.

Chine: Niveaux d'emploi effectifs dans certains produits de la catégorie d'aliments: En Chine, le niveau d'emploi maximal des esters polyglycéroliques d'acides gras dans les boissons est de 10000mg/kg. Les industries ont signalé que la dose effective d'esters polyglycéroliques d'acides gras est généralement de 0,05%~1%. Justification technologique pour l'emploi au NM spécifié dans ces produits: la propriété émulsifiante des esters polyglycéroliques d'acides gras en pH neutre est égale à celle des esters de saccharose d'acides gras de HLB élevée, mais avec l'accroissement de l'acidité, la solution aqueuse d'esters de saccharose d'acides gras s'agglomérera alors que la propriété émulsifiante des esters polyglycéroliques est bonne, même si la valeur du pH est très faible. Par ailleurs, les esters polyglycéroliques d'acides gras ont un bon effet antibactérien sur les bactéries, les champignons, les levures et les spores. Ils peuvent améliorer la stabilité et la dispersion de la boisson, améliorer la qualité des boissons en boîte et prolonger la durée de conservation

tout en ayant un goût satisfaisant, une performance stable et une bonne résistance à la chaleur. S'agissant de savoir si un NM général pour toute la catégorie parent est approprié ou si l'emploi dans les sous-catégories doit être examiné: la Chine soutient d'établir un NM général dans toute la catégorie parent.

Colombie: Soutient l'adoption dans FC 14.1.4 à 5000 mg/kg avec la note 127 « Sur la base servie au consommateur »

Costa Rica: Niveau d'emploi de 5000 ppm (principalement dans les boissons aromatisées aux fruits et dans le café et le thé chaud et froid); Fournit l'émulsification dans certaines émulsions d'aromatisants aux fruits, prémélanges de nutriments, et succédanés de la crème dans les boissons. Par ailleurs, l'EFSA a récemment réexaminé les PEFA, en décembre 2017. L'EFSA n'a exprimé aucune préoccupation quant à l'innocuité dans les emplois et aux niveaux d'emplois signalés, une DJA numérique n'est pas nécessaire. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2017.5089>; Sont utilisés dans des types divers de boissons, un NM dans la catégorie parent est approprié.

UE: Le NM de 10000 ne semble pas compatible avec la DJA du JECFA actuelle.

Indonésie: N'autorise pas l'emploi de SIN 475 dans la catégorie d'aliments 14.1.4, mais l'autorise dans la catégorie d'aliments 14.1.4.2 avec la note « Dans le café prêt à consommer seulement » avec un NM de 100 mg/kg. L'emploi au NM exerce déjà la fonction technologique.

Japon: Cet additif est utilisé dans les boissons aromatisées à base d'eau non gazeuses à 2000 mg/kg. Il est utilisé dans les concentrés pour les boissons aromatisées à base d'eau non gazeuses à 6000 mg/kg. Ce niveau d'emploi est converti en 1200 mg/kg sur la base servie au consommateur. Cet additif est utilisé pour prévenir la séparation des ingrédients huileux dans les boissons aromatisées à base d'eau non gazeuses.

Paraguay: Ne s'oppose pas à l'adoption des dispositions dans FC 14.1.4

Fédération de Russie: Souscrit au besoin de demander au GTE du JECFA d'inscrire SIN 475 sur la liste prioritaire pour réévaluation par le JECFA.

ICBA: Niveau d'emploi jusqu'à 5000 ppm (principalement dans les boissons aromatisées aux fruits et le café et le thé chaud et froid); les PEFA fournissent l'émulsification dans certaines émulsions d'aromatisants aux fruits, prémélanges de nutriments, et succédanés de la crème dans les boissons. Les PEFA fournissent aussi la stabilisation d'un émulsifiant pour prévenir la séparation des composants laitiers et du café, thé ou liquides cacaotés. Exemples de produits dans lesquels les PEFA sont nécessaires: le café au lait, le thé au lait et le cacao au lait; les PEFA sont utilisés dans des types divers de boissons, un NM dans la catégorie parent est approprié.

Disposition pour les stéaroyl lactylates dans FC 14.1.4 et ses sous-catégories

Catégorie d'aliments no. 14.1.4 Boissons aromatisée à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées

Normes de produits correspondantes: aucune

Additif	SIN	Niveau maximal (mg/kg)	Notes	Étape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition de la 3ème circulaire	Proposition finale du GTE
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	2000		7	Emulsifiant, Agent de traitement des farines, Agent moussant, Stabilisant	Interrompre dans FC 14.1.4. Examiner seulement les sous-catégories 14.1.4.2 et 14.1.4.3	Interrompre dans FC 14.1.4. Examiner seulement les sous-catégories 14.1.4.2 et 14.1.4.3

DJA du JECFA pour les STÉAROYL LACTYLATES: 0-20 mg/kg pc

Résumé des informations soumises à la 1^{ère} circulaire sur la disponibilité des évaluations de l'exposition liée aux stéaroyl lactylates

Plusieurs observations ont cité l'évaluation de 2013 par l'EFSA qui comprenait l'emploi dans les poudres pour la préparation des boissons chaudes dans FC 14.1.4 et 14.1.5, dans laquelle l'EFSA a supposé que cet emploi n'ajoutait rien à l'exposition. L'évaluation de l'EFSA a noté que l'exposition dépassait la DJA pour les consommateurs au percentile élevé.

Une observation a cité une évaluation de la Commission eurasiennne qui n'avait pas inclus les FC 14.1.4 ou 14.1.5.

Résumé global de toutes les observations soumises par les membres du GTE:

Australie, Chine, Colombie, Costa Rica, UE, Inde, Fédération de Russie, ICBA, ICGMA: Soutiennent l'interruption dans la catégorie parent, favorables aux dispositions dans les sous-catégories.

Canada: N'autorise pas ces additifs dans les boissons. Cependant, l'industrie a informé que l'emploi est connu jusqu'à 2000 mg/kg, principalement dans les boissons contenant du cacao (FC 14.1.4.2) pour émulsifier les préparations à base de cacao, et le café et le thé chaud (FC 14.1.5) pour émulsifier les succédanés de la crème. Ces emplois limités laisseraient entendre que des dispositions spécifiques aux sous-catégories sont préférables ainsi que la confirmation des niveaux d'emploi dans les produits de ces sous-catégories.

Indonésie: N'autorise pas l'emploi de SIN 481(i) et 482(i) dans la catégorie d'aliments 14.1.4.2, pour cause de consommation élevée des produits dans cette catégorie d'aliments (220 grams/personne/jour). Il existe d'autres émulsifiants pour cette catégorie d'aliments qui sont déjà autorisés.

Paraguay: Ne s'oppose pas à l'adoption des dispositions dans FC 14.1.4: Ne soutient pas la proposition; pas de justification technologique: le NM est élevé.

Espagne: 2000 PPM; seulement dans les poudres pour la préparation des boissons chaudes. (Les additifs peuvent être ajoutés individuellement ou en combinaison).

Catégorie d'aliments no. 14.1.4.1 Boissons aromatisées à base d'eau, gazeuses

Normes de produits correspondantes: aucune

Additif	SIN	Niveau maximal (mg/kg)	Notes	Étape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition de la 3ème circulaire	Proposition finale du GTE
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	2000			Emulsifiant, Agent de traitement des farines, Agent moussant, Stabilisant	Ne pas transférer dans FC 14.1.4.1	Ne pas transférer dans FC 14.1.4.1

Résumé global de toutes les observations soumises par les membres du GTE:

Australie, Canada, Chine, Costa Rica, UE, Inde, Fédération de Russie, ICBA, ICGMA: Soutiennent la recommandation de ne pas transférer cette disposition dans 14.1.4.1.

Indonésie: N'autorise pas l'emploi de SIN 481(i) et 482(i) dans la catégorie d'aliments 14.1.4.1, pour cause de consommation élevée des produits dans cette catégorie d'aliments (220 grams/personne/jour). Il existe d'autres émulsifiants pour cette catégorie d'aliments qui sont déjà autorisés.

Paraguay: Ne s'oppose pas à l'adoption des dispositions dans FC 14.1.4

Espagne: Cet additif n'est pas autorisé dans l'UE pour ce type de boissons. Il existe d'autres additifs qui sont déjà autorisés pour cette FC avec la même fonction.

Catégorie d'aliments no. 14.1.4.2 Boissons aromatisées à base d'eau, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid

Normes de produits correspondantes: aucune

Additif	SIN	Niveau maximal (mg/kg)	Notes	Étape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition de la 3ème circulaire	Proposition finale du GTE
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	2000			Emulsifiant, Agent de traitement des farines, Agent moussant, Stabilisant	Adopter avec la nouvelle note « Emploi dans les boissons contenant du cacao et les produits à base de café et thé contenant des composants laitiers seulement »	Poursuivre la discussion sur la proposition dans la 3 ^{ème} circulaire Demander des informations sur les « produits prêts à consommer » et « les boissons contenant des protéines » Notes du Président: Les boissons à base de cacao ne semblent pas être couvertes dans FC 14.1.4.2. Voir les FC 1.1.4 et 5.1.1.

STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	2000			Emulsifiant, Agent de traitement des farines, Agent moussant, Stabilisant	Adopter avec la nouvelle note « Emploi dans les boissons contenant du cacao et les produits à base de café et thé contenant des composants laitiers seulement » et la note 127 « Sur la base servie au consommateur »	Poursuivre la discussion sur la proposition dans la 3 ^{ème} circulaire Demander des informations sur les « produits prêts à consommer » et « les boissons contenant des protéines » Notes du Président: Les boissons à base de cacao ne semblent pas être couvertes dans FC 14.1.4.2. Voir les FC 1.1.4 et 5.1.1.
------------------------	-------------------	------	--	--	--	---	--

Résumé global de toutes les observations soumises par les membres du GTE:

Australie: Comme précédemment, non utilisé

Canada: N'autorise pas ces additifs dans les boissons. Demande des exemples de produits spécifiques pour examen ultérieur, y compris la confirmation des niveaux d'emploi.

Chine: Soutient la proposition, mais suggère de réviser la note « Emploi dans les boissons contenant du cacao et des protéines et dans les produits à base de café et de thé contenant des composants laitiers seulement ». La Chine autorise le SIN 481(i) et le SIN 482(i) dans les « Boissons contenant des protéines » et les « Boissons à base de thé, café ou plantes » avec un NM de 2000mg/kg.

Colombie: Soutient l'adoption à 2000 mg/Kg avec la nouvelle note « Emploi dans les boissons contenant du cacao et dans les produits à base de café et de thé contenant des composants laitiers seulement » et la note 127 « Sur la base servie au consommateur »

Costa Rica: Niveau d'emploi de 2000 ppm (principalement dans les boissons contenant du cacao et le café et thé froid et chaud); Le stéaroyl lactylate fournit l'émulsification pour les préparations à base de cacao et les succédanés de la crème dans les boissons; Le stéaroyl lactylate est utilisé dans une gamme limitée de types de boissons, un NM dans les catégories appropriées est approprié. Soutient la recommandation d'adopter cette disposition à 2000 ppm dans la sous-catégorie spécifique 14.1.4.3 avec des nouvelles notes.

UE: L'évaluation de l'exposition de l'EFSA indique que la DJA est dépassée pour les enfants en bas âge, les enfants et adolescents au niveau moyen et pour tous les groupes de population au niveau élevé. L'emploi dans FC 14.1.4 est limité dans la législation de l'UE aux « poudres pour la préparation des boissons chaudes » et n'a pas été pris en compte dans les estimations de l'exposition. Le NM de 2000 ppm est tel qu'il est commercialisé – par conséquent apparenté aux poudres – ce qui limite encore davantage l'exposition. L'UE n'est pas en position de soutenir des emplois plus nombreux compte tenu des préoccupations liées à l'exposition.

Inde: Soutient la proposition

Indonésie: N'autorise pas l'emploi de SIN 481(i) et 482(i) dans la catégorie d'aliments 14.1.4.3, pour cause de consommation élevée des produits dans cette catégorie d'aliments (220 grams/personne/jour). Il existe d'autres émulsifiants pour cette catégorie d'aliments qui sont déjà autorisés.

Paraguay: Ne s'oppose pas à l'adoption des dispositions dans FC 14.1.4

Fédération de Russie: Ne soutient pas la proposition; pas de justification technologique: NM est élevé

Espagne: 2000 PPM; seulement dans les poudres pour la préparation des boissons chaudes. (Les additifs peuvent être ajoutés individuellement ou en combinaison).

ICBA, ICGMA: Niveau d'emploi de 2000 ppm dans la boisson finale telle que servie au consommateur (principalement les boissons contenant du cacao et le café et thé froid (14.1.4.2) et chaud (14.1.5)); le stéaroyl lactylate fournit l'émulsification pour les préparations à base de cacao et les succédanés de la crème dans les boissons; le stéaroyl lactylate est utilisé dans une gamme limitée de types de boissons. ICBA recommande de supprimer la note proposée relative au cacao mais soutient la note 127.

Disposition pour SIN 475 dans FC 14.1.5**Catégorie d'aliments no. 14.1.5 Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao**

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV, FA/46 CRD 2 Annexe II): Régulateurs de l'acidité et Émulsifiants, Stabilisants et Épaississants: justifiés dans cette catégorie d'aliments sur une base générale, avec la note 160 « Emploi dans les produits prêts à consommer et les prémélanges pour les produits prêts à consommer seulement »

Normes de produits correspondantes: aucune

Additif	SIN	Niveau maximal (mg/kg)	Notes	Étape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition de la 3ème circulaire	Proposition finale du GTE
ESTERS POLYGLYCÉROLIQUES D'ACIDES GRAS	475	5000		7	Emulsifiant, Stabilisant	Adopter à 5000 mg/kg avec la note 160 « Emploi dans les produits prêts à consommer et les prémélanges pour les produits prêts à consommer seulement » Demander une clarification sur le niveau d'emploi sur la base servie au consommateur Demander d'autres informations sur les produits utilisant 10,000 mg/kg	Adopter à 5000 mg/kg avec la note 127 « Sur la base servie au consommateur ».

DJA du JECFA pour les ESTERS POLYGLYCÉROLIQUES D'ACIDES GRAS: 0-25 mg/kg pc

Résumé des informations soumises à la 1^{ère} circulaire sur la disponibilité des évaluations de l'exposition liée au SIN 475

Une observation a cité l'évaluation de l'absorption alimentaire menée par le Japon dans laquelle l'absorption alimentaire était calculée sur la base des données de poids de 2013. L'évaluation a examiné la quantité totale d'esters polyglycéroliques d'acides gras dans tous les produits alimentaires, mais n'a pas précisé la quantité dans FC14.1.4 et 14.1.5. L'absorption calculée était de 214 mg/personne/jour) sur la base d'un poids corporel de 60 kg. La DJA du JECFA est de 0- 25 mg/kg pc.

Plusieurs autres observations ont cité l'évaluation de 2017 qui a noté que l'exposition liée au SIN 475 ne dépasserait probablement pas la DJA du JECFA, mais cette évaluation ne comprenait pas FC 14.1.4 ou 14.1.5. Cependant, les observations ont aussi signalé que l'étude par l'EFSA indiquait qu'il n'y avait pas besoin de DJA numérique pour le SIN 475 car aucun effet indésirable n'a été identifié pour cet additif.

Résumé global de toutes les observations soumises par les membres du GTE:

Australie: Il n'y a pas d'autorisation pour cet additif alimentaire dans cette catégorie d'aliments en Australie.

Canada: Autorise le SIN 475 en tant qu'émulsifiant/stabilisant dans les aliments non normalisés en général, au niveau des BPF. Les informations fournies par l'industrie suggèrent qu'un NM est suffisant pour l'émulsification des aromatisants, les emplois les plus importants étant d'émulsifier les succédanés de la crème et prévenir la séparation des composants laitiers dans le café, le thé.

Chine: Niveaux d'emploi effectifs dans certains produits de la catégorie d'aliments: en Chine, le niveau d'emploi maximal des esters polyglycéroliques d'acides gras dans les boissons est de 10000mg/kg. Les industries ont signalé que la dose effective d'esters polyglycéroliques d'acides gras est généralement de 0,05%~1%. Justification technologique pour l'emploi au NM spécifié dans ces produits: la propriété émulsifiante des esters polyglycéroliques d'acides gras en pH neutre est égale à celle des esters de saccharose d'acides gras de HLB élevée, mais avec l'accroissement de l'acidité, la solution aqueuse d'esters de saccharose d'acides gras s'agglomérera, alors que la propriété émulsifiante des esters polyglycéroliques est bonne, même si la valeur du pH est très faible. Par ailleurs, les esters polyglycéroliques d'acides gras ont un bon effet antibactérien sur les bactéries, les champignons, les levures et les spores. Ils peuvent améliorer la stabilité et la dispersion de la boisson, améliorer la qualité des boissons en boîte et prolonger la durée de conservation tout en ayant un goût satisfaisant, une performance stable et une bonne résistance à la chaleur. S'agissant de savoir si un NM général pour toute la catégorie parent est approprié ou si l'emploi dans les sous-catégories doit être examiné: la Chine soutient d'avoir un NM dans toute la catégorie parent.

Colombie: Soutient l'adoption à 5000 mg/kg avec la note 160 « Emploi dans les produits prêts à consommer et les prémélanges pour les produits prêts à consommer seulement. »

Costa Rica: Niveau d'emploi de 5000 ppm (principalement dans les boissons aromatisées aux fruits et le café et thé froid et chaud); Fournit l'émulsification pour certaines émulsions d'aromatisants aux fruits, de prémélanges de nutriments et de succédanés dans les boissons. Par ailleurs, l'EFSA a récemment réexaminé les PEFA, en décembre 2017. L'EFSA n'a pas exprimé de préoccupation quant à l'innocuité aux emplois et niveaux d'emploi signalés, une DJA numérique n'est pas nécessaire. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2017.5089>; Sont utilisés dans une variété de types de boissons, un NM dans la catégorie parent est approprié. Soutient la recommandation d'adopter cette disposition à 5000 ppm dans 14.1.5 mais suggère de remplacer la note 160 par la note 127 « Sur la base servie au consommateur ».

Indonésie: Ne soutient pas le niveau maximal proposé. Le niveau maximal de 5000 mg/kg donne une exposition élevée jusqu'à 176% de la DJA pour les enfants et 73% de la DJA pour les adultes.

Japon: Niveau d'emploi maximal: Café prêt à consommer et thé noir prêt à consommer: 2000 mg/kg. Concentrés pour thé au lait: 6000 mg/kg (200 mg/kg sur la base servie au consommateur); Cet additif est utilisé en tant qu'émulsifiant pour prévenir la séparation des ingrédients huileux du café, thé noir ou thé au lait. Il est aussi utilisé en tant que stabilisant pour faciliter la stabilité de l'émulsion et améliorer la durée de conservation. Propose d'adopter sans la note 160 « Emploi dans les produits prêts à consommer et les prémélanges pour les produits prêts à consommer seulement », et d'ajouter la note 127 « Sur la base servie au consommateur ». Les esters polyglycéroliques d'acides gras ne sont pas seulement utilisés dans les produits prêts à consommer et les prémélanges, mais aussi dans les concentrés en tant qu'émulsifiant pour prévenir la séparation de l'huile des ingrédients huileux. Selon le descripteur de FC 14.1.5 dans la NGAA, les mélanges et les concentrés sont définis comme des produits différents. Cependant, si la disposition est adoptée avec la note 160, les esters polyglycéroliques d'acides gras ne pourront pas être utilisés dans les poudres. Les produits prêts à consommer et leurs mélanges et concentrés relèvent de FC 14.1.5. La note 127 devrait être ajoutée à la FC 14.1.5 pour clarification.

Fédération de Russie: Ne soutient pas la proposition; pas de justification technologique.

ICBA: Niveau d'emploi jusqu'à 5000 ppm (principalement dans les boissons aromatisées aux fruits et le café et thé froid et chaud); Les PEFA fournissent l'émulsification dans certaines émulsions d'aromatisants aux fruits, prémélanges de nutriments et succédanés de la crème dans les boissons. Les PEFA fournissent aussi la stabilisation d'un émulsifiant pour prévenir la séparation entre les composants laitiers et les café, thé ou cacao liquide. Les exemples de produits qui nécessitent les PEFA comprennent: le café au lait, le thé au lait et le cacao au lait. Soutient la recommandation d'adopter cette disposition à 5000 ppm dans 14.1.5 mais suggère de remplacer la note 160 par la note 127 « Sur la base servie au consommateur ». (Prière de noter: ABA défère à la Chine pour des niveaux supérieurs à 5000 ppm.) Justification: la note 160 n'inclut pas les « concentrés », et est limitée aux produits prêts à consommer et aux prémélanges seulement. Pourtant, les « prémélanges » et les « concentrés » sont différents les uns des autres tel que l'indique la description dans 14.1.5. « Inclut les produits prêts à la consommation (par exemple, en boîte), et leurs mélanges et concentrés. » En remplaçant la note 160 par la note 127, tous les scénarios seraient couverts.

Disposition pour les stéaroyl lactylates dans FC 14.1.5

Catégorie d'aliments no. 14.1.5 Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV, FA/46 CRD 2 Annexe II): Régulateurs de l'acidité et Émulsifiants, Stabilisants et Épaississants: justifiés dans cette catégorie d'aliments sur une base générale, avec la note 160 « Emploi dans les produits prêts à consommer et les prémélanges pour le produits prêts à consommer seulement. »

Normes de produits correspondantes: aucune

Additif	SIN	Niveau maximal (mg/kg)	Notes	Étape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition de la 3ème circulaire	Proposition finale du GTE
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	2000	2	7	Emulsifiant, Agent de traitement des farines, Agent moussant, Stabilisant	Retirer la note 2 et adopter avec la nouvelle note « Emploi dans les boissons contenant des succédanés de la crème seulement » et la note 127 « Sur la base servie au consommateur » Demander des informations sur l'emploi dans les mélanges contenant des succédanés de la crème pour boissons seulement.	Retirer la note 2 et adopter avec la nouvelle note « Emploi dans les boissons contenant des succédanés de la crème pour boissons seulement » et la note 127 « Sur la base servie au consommateur »

DJA du JECFA pour les STÉAROYL LACTYLATES: 0-20 mg/kg pc

Résumé des informations soumises à la 1^{ère} circulaire sur la disponibilité des évaluations de l'exposition liée aux stéaroyl lactylates

Plusieurs observations ont cité l'évaluation de 2013 par l'EFSA qui comprenait l'emploi dans les poudres pour la préparation des boissons chaudes dans FC 14.1.4 et 14.1.5, dans laquelle l'EFSA a supposé que cet emploi n'ajoutait rien à l'exposition. L'évaluation de l'EFSA a noté que l'exposition dépassait la DJA pour les consommateurs au percentile élevé.

Une observation a cité une évaluation de la Commission eurasiennne qui n'incluait pas les FC 14.1.4 ou 14.1.5.

Résumé global de toutes les observations soumises par les membres du GTE:

Australie: Il n'y a pas d'autorisation ni d'emploi pour cet additif alimentaire dans cette catégorie d'aliments en Australie.

Canada: N'autorise pas ces additifs dans les boissons. Cependant, l'industrie a informé qu'il y a un emploi connu jusqu'à 2,000 mg/kg, principalement dans le café et thé chaud (FC 14.1.5) pour émulsifier les succédanés de la crème. A moins que d'autres exemples spécifiques au produit ne soient fournis, le Canada n'aurait pas d'objection à l'emploi dans les boissons contenant des succédanés de la crème, spécifiquement.

Colombie: Soutient de retirer la note 2 et d'adopter la nouvelle note « Emploi dans les boissons qui contiennent des succédanés de la crème pour boissons seulement » et la note 127 « Sur la base servie au consommateur »

Costa Rica, ICBA: Suggère l'interruption de cette disposition car cet additif n'est utilisé que dans un nombre limité de produits.

UE: Accepte

Fédération de Russie: Ne soutient pas la proposition; pas de justification technologique

Espagne: 2000 PPM; seulement dans les poudres pour la préparation des boissons chaudes. (Les additifs peuvent être ajoutés individuellement ou en combinaison).

Note 2: Sur la base de l'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.