



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITE CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

#### Cinquante et unième session

#### DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LE DÉVELOPPEMENT DE LA FORMULATION POUR UNE ALTERNATIVE À LA NOTE 161 RELATIVE À L'EMPLOI DES ÉDULCORANTS (RAPPORT DU GTE)

Préparé par l'Union européenne et les États-Unis d'Amérique avec l'assistance de l'Argentine, Australie, Autriche, Brésil, Canada, Chili, Chine, Colombie, Costa Rica, Danemark, Équateur, Estonie, France, Guatemala, Inde, Indonésie, Irlande, Japon, Malaisie, Mexico, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Norvège, Pérou, Philippines, Fédération Russe, Espagne, Thaïlande, Royaume-Uni, American Beverage Association (ABA), Calorie Control Council, Comité Européen des Fabricants de Sucre (CEFS), EU Specialty Food Ingredients, FoodDrinkEurope, Food Industry Asia (FIA), International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA), International Council of Beverages Associations (ICBA), International Chewing Gum Association (ICGA), International Council of Grocery Manufacturer Associations (ICGMA), International Food Additives Council (IFAC), International Fruit and Vegetable Juice Association (IFU), International Stevia Council (ISC), International Sweeteners Association (ISA)

#### Introduction

1. Le CCFA50 est convenu d'établir un GTE co-présidé par l'Union européenne et les États-Unis d'Amérique avec le mandat suivant :<sup>1</sup>

Développer une formulation pour une alternative à la note 161 relative à l'emploi des édulcorants conformes à la section 3.2 du Préambule de la NGAA. Ainsi qu'à la Déclaration de principes dans le Manuel de Procédure afin d'aborder les préoccupations des Membres du Codex exigeant une réduction importante en énergie ou des aliments sans sucres ajoutés lorsque des édulcorants ont été utilisés et que ces Membres du Codex réclament de la flexibilité dans l'emploi des édulcorants; et l'objet d'un accord sur la formulation d'une alternative, la révision de CXFA 15/47/13 en particulier les recommandations 1 à 6 dans le contexte des dispositions en attente et adoptées.

#### Document de travail

2. Le GTE a abordé son mandat de référence en deux étapes consécutives :

Étape 1) Développer un consensus dans la formulation pour une alternative à la note 161 relative à l'emploi des édulcorants ;

et

Étape 2) Objet d'un accord sur la formulation d'une alternative, révision du CXFA 15/47/13 en particulier les recommandations 1 à 6 dans le contexte des dispositions en attente et adoptées.

3. Les co-présidents avaient initialement prévu de publier trois circulaires. L'intention de la première circulaire était de récolter des observations sur le texte proposé pour la note alternative à la note 161. La deuxième circulaire réviserait la note proposée en se basant sur des observations des membres du GTE sur la première circulaire. La deuxième circulaire présentera également une proposition initiale sur l'application de la note révisée aux recommandations 1 à 6 dans CXFA 15/47/13 et requiert des observations. La troisième circulaire prendra en compte les observations du GTE sur la deuxième circulaire et présentera une proposition révisée pour examen ultérieur. Le rapport du GTE présentera alors une recommandation consensuelle basée sur les observations soumises à la troisième circulaire.

4. Le GTE a publié uniquement deux circulaires. En conséquence, le GTE a débattu du texte proposé pour une note alternative à la note 161 et l'application de la note révisée aux recommandations 1 à 6 dans CXFA 15/47/13, mais une recommandation révisée basée sur les observations à la deuxième circulaire n'a pas été distribuée au GTE pour observation ultérieure. Le présent document présente un résumé de la

<sup>1</sup> REP 18/FA, para. 142.

discussion au sein du GTE sur la première et la deuxième circulaires. Le document présente également des recommandations de la co-présidence qui prennent en compte la discussion du GTE.

### **Première Circulaire - Résumé des observations et discussion**

5. La première circulaire présente le texte pour une note de substitution rattachée aux dispositions pour les édulcorants en tant qu'alternative à la note 161 :

*“Certains membres du Codex autorisent l'emploi des édulcorants dans tous les aliments au sein de cette catégorie d'aliments tandis que d'autres restreignent l'emploi à ces aliments à valeur énergétique réduite significative ou dans les aliments sans sucres ajoutés.”*

Les membres du GTE ont été requis d'indiquer s'ils souscrivaient à la note proposée, de fournir une justification s'ils étaient en désaccord avec le texte proposé et de suggérer des révisions à la proposition.

6. La majorité des observations soumises à la première circulaire était en faveur de la première note circulaire. Toutefois, plusieurs membres du GTE sont opposés à une approche globale de la note de substitution et ont proposé plutôt que le CCFA aborde l'emploi de la note 161 directement. Plusieurs observations ont également requis des clarifications quant à l'implication que la note de substitution puisse associer à l'emploi des additifs alimentaires (par exemple, édulcorants) aux allégations nutritionnelles, ainsi que des éclaircissements sur la manière dont la nouvelle note sera implantée à un niveau national et/ou régional. Si ces membres du GTE en faveur de la note de la première circulaire, plusieurs de ces observations ont proposé des révisions au texte. Tous ces sujets sont débattus ci-dessous :

#### I. Les observations que le CCFA devrait aborder directement pour l'emploi de la note 161 plutôt qu'à travers une note de substitution

7. Plusieurs membres du GTE ont soumis des observations à savoir que le CCFA devrait aborder l'emploi de la note 161 directement plutôt qu'à travers une note de substitution. Ces observations ont affirmé que la note de substitution proposée dans la première circulaire :

- 1) Avait une compréhension similaire ou objectif à la note 161 ;
- 2) Ne propose pas de recommandations relatives à l'emploi des édulcorants ;
- 3) Établit des critères sur l'emploi des édulcorants qui se rapportent aux propriétés finales du produit. Et par conséquent peut aller au-delà des critères dans la section 3.2 du Préambule de la NGAA ; et
- 4) Le terme “aliments à valeur énergétique réduite significative” n'est pas définitif.

8. En réponse à ces observations, le GTE des co-présidents a noté que le traitement de la note 161 directement – c'est-à-dire, le fait de déterminer lorsque la note 161 devrait être retirée sans une note alternative – ne fait pas partie du mandat du GTE. Plutôt, le mandat du GTE est de développer un texte pour une alternative à la note 161 qui aborde des préoccupations de ces membres du Codex requérant une réduction importante en énergie ou des aliments sans sucres ajoutés lorsque des édulcorants ont été utilisés et que ces Membres du Codex réclament de la flexibilité dans l'emploi des édulcorants. Ce mandat est le résultat d'une longue discussion au sein du CCFA afférent à l'emploi de certains additifs (y compris les édulcorants) dans le contexte de la Section 3.2 du Préambule.

9. En réponse aux 1-3, le GTE des coprésidents a observé que certaines observations soumises à la première circulaire stipulent que la note proposée est une amélioration de la note 161. La note 161 ne fournit aucune directive ou recommandations sur l'emploi de l'additif, ni ne fournit aucune information sur les examens du CCFA dans l'adoption de la disposition. En contraste la note proposée fournit des informations sur l'emploi fiable actuel des édulcorants par les membres du Codex dans le Commerce international et fournit également des informations sur les normes spécifiques du CCFA dans l'adoption de la disposition. Le texte proposé ne fournit pas de critères supplémentaires sur l'emploi des édulcorants à ceux répertoriés dans la section 3.2 du préambule de la NGAA mais fournit plutôt des informations sur les points sur lesquels le CCFA était capable d'atteindre un consensus pour un emploi fiable des édulcorants au sein de ces critères. En réponse au point 4, le CCFA n'a pas atteint de consensus sur une réduction importante en énergie et par conséquent l'emploi d'un texte plus définitif ne serait pas approprié dans une note de substitution.

#### II. Observations requérant des éclaircissements en ce qui concerne l'implication que la note de remplacement peut associer l'emploi des additifs alimentaires (c'est-à-dire édulcorants) aux allégations nutritionnelles

10. Dans plusieurs observations il a été noté que *les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CAC/GL 23-1997) n'établissent pas de lien entre l'emploi des additifs à une allégation relative à un nutriment et a requis que le rapport du GTE indique clairement que la note de substitution n'est pas destinée à relier l'emploi de l'additif à une quelconque allégation relative à un nutriment. En réponse les

co-présidents du GTE ont observé que l'étiquetage de l'aliment ne fait pas partie du mandat du CCFA, mais plutôt du mandat du Comité Codex pour l'étiquetage du Comité du Codex pour l'étiquetage alimentaire (CCFL). La note de substitution proposée n'entrave pas les exigences relatives à l'étiquetage sur l'alimentation mais fournit plutôt des informations sur les points pour lesquels le CCFA était capable d'attendre un consensus sur l'emploi des édulcorants dans les critères répertoriés dans la Section 3.2 du Préambule à la NGAA et l'emploi actuel fiable des édulcorants par les membres du Codexemple

III. Observations requérant des éclaircissements sur la façon dont la note proposée sera implantée à un niveau national et/ou régional

11. Plusieurs observations ont requis des éclaircissements afin de minimiser l'interprétation erronée de la note à des niveaux national et régional. En réponse les co-présidents du GTE ont observé que la NGAA ne fournit pas de directive spécifique sur la façon dont ses dispositions doivent être implantées à un niveau national ou régional. Plusieurs observations sur la première circulaire observent que les normes Codex sont facultatives et que l'implantation de ces normes à un niveau régional ou national relève de la compétence des membres individuels du Codexemple La note proposée fournit des informations sur le fait de savoir si le CCFA était capable d'atteindre un consensus sur l'emploi des édulcorants dans le contexte de la Section 3.2 du Préambule. Les membres du Codex peuvent prendre ces informations en compte afin de déterminer l'implantation de la disposition à un niveau national ou régional.

IV. Observations proposant la révision du texte de la note alternative

12. Plusieurs observations, bien qu'en faveur de la note alternative mis en avant dans la première circulaire, ont proposé des révisions pour aborder certaines questions :

- 1) Certaines observations ont souligné que certains membres du Codex ne restreignent pas l'emploi aux aliments à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté mais également n'autorisent pas l'emploi général dans tous les aliments dans une catégorie d'aliments particulière.
- 2) D'autres observations ont proposé de conserver une référence à la législation nationale dans la note proposée.
- 3) Plusieurs observations ont souligné que dans certaines catégories d'aliments, les aliments soumis à discussion peuvent servir de multiples fonctions technologiques, par exemple à la fois pour l'édulcorant et l'exhausteur de goût, et puisque la note semblait être spécifique à l'emploi de l'édulcorant de l'additif, la note devrait être restreinte à l'application de l'emploi de l'édulcorant uniquement.

13. En réponse au point 1, les co-présidents du GTE ont observé que cette inquiétude apparaîtrait s'appliquer à des catégories d'aliments spécifiques plutôt qu'au développement d'une note générale. Par conséquent il serait plus approprié pour les membres du GTE de soulever cette question durant la discussion de l'application de la note aux catégories d'aliments spécifiques. En réponse au point 2, les présidents du GTE observent que la note proposée stipule déjà que certains membres placent des restrictions spécifiques sur l'emploi des édulcorants.

14. En réponse au point 3, les co-présidents du GTE ont observé que le mandat du GTE inclut un examen des recommandations 1-6 dans CX/FA 15/47/13. Le CX/FA 15/47/13 a reconnu que dans certaines catégories d'aliments, les additifs soumis à discussion pouvaient avoir de multiples fonctions technologiques par exemple à la fois la fonction d'édulcorant et la fonction d'exhausteur de goût. Dans un tel cas le CCFA peut être capable d'atteindre un consensus à savoir que la fonction d'exhausteur de goût ne devrait pas être restreinte aux aliments à valeur énergétique réduite ou aux les aliments sans sucres ajoutés. Pour aborder cette question, la deuxième circulaire a proposé une note de bas de page révisée et une approche prenant en compte le texte proposé dans les observations soumises à la première circulaire (voir ci-dessous).

**Deuxième circulaire - note de bas de page alternative révisée**

15. En réponse aux observations à la première circulaire se rapportant à l'emploi de l'exhausteur de goût de certains additifs alimentaires avec la fonction d'édulcorant, la deuxième circulaire a proposé une révision de la note de bas de page proposée et a émis l'observation qu'il pouvait y avoir deux scénarios potentiels pour les additifs soumis à discussion :

Note de bas de page révisée : *“Certains membres du Codex autorisent l'emploi de l'édulcorant de cet additif dans tous les aliments au sein de cette catégorie d'aliments tandis que d'autres restreignent l'emploi de l'édulcorant à ces aliments à valeur énergétique réduite significative ou dans les aliments sans sucres ajoutés.”*

Scénarios potentiels :

- 1) Là où la fonction d'édulcorant est l'emploi unique pour l'additif dans la catégorie d'aliments avec la disposition ; où

- 2) La où l'additif exécute à la fois la fonction d'édulcorant et certaines autres fonctions (par exemple exhausteur de goût) dans la catégorie d'aliments avec la disposition.

16. La deuxième circulaire a proposé que, dans le scénario 1, une deuxième note "Pour une utilisation en tant qu'agent édulcorant uniquement" pourrait être rattachée à la disposition pour clarifier qu'il n'y avait pas d'autres emplois de l'additif. Dans le scénario 2, une deuxième note pourrait être rattachée à la disposition afin de fournir des éclaircissements sur la fonction technologique pour laquelle il y a consensus pour un emploi général dans la catégorie d'aliments et le niveau d'emploi pour cette fonction technologique (par exemple "A l'exception d'un emploi général en tant qu'exhausteur de goût à ## mg/kg").

### **Deuxième circulaire - Application de la note de bas de page révisée aux recommandations 1-6 dans CX/FA 15/47/13**

17. En outre, afin de proposer une note de substitution révisée, la deuxième circulaire présente également une approche afin d'appliquer la note de substitution aux recommandations 1-6 dans CX/FA 15/47/13. Afin de placer cette approche dans un contexte, la deuxième circulaire a fourni des généralités sur CX/FA 15/47/13.

#### I. Généralités sur CX/FA 15/47/13.

18. CX/FA 15/47/13 constitue le rapport d'un GTE qui a requis (parmi d'autres examens) des informations sur le fait de déterminer si l'emploi d'un édulcorant était restreint aux aliments à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté dans les diverses catégories d'aliments avec des dispositions pour trois édulcorants communément utilisés. En se basant sur cette information, le CX/FA 15/47/13 a fourni des recommandations se rapportant à la note 161. Ces recommandations seront appliquées sur une base horizontale à travers chaque catégorie d'aliments débattue par le GTE. Ces recommandations se réfèrent aux 7 listes des catégories d'aliments dans l'Annexe C de CX/FA 15/47/13. Les listes dans l'Annexe C (Listes dénommées T, U, V, W, X, Y et Z) catégorisaient les catégories d'aliments débattues par le GTE basées sur des informations fournies par les membres du GTE sur l'emploi des édulcorants dans ces catégories d'aliments et si l'additif était utilisé pour une fonction en addition à l'édulcorant (spécifiquement exhausteur de goût). Ces listes sont reproduites dans l'annexe 1 du présent document.

19. Ou les listes dans l'Annexe C de CX/FA 15/47/13.

- Les Listes T, U, V, et W (Correspondent aux recommandations 1-4) : se rapportent uniquement à l'emploi des édulcorants dans la catégorie d'aliments répertoriée et les produits à valeur énergétique réduite significative ou dans les produits sans sucres ajoutés.
- La Liste X (Correspond à la recommandation 5) : propose le remplacement de la note 161 par des notes restreignant l'emploi à certains produits dans les catégories d'aliments répertoriées basées sur des critères qui ne dépendent pas d'une valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés (à l'exception des recommandations pour la catégorie d'aliments 04.1.2.1 et 04.1.2.2).
- La liste Y (corresponds à la recommandation 6) : répertorie les catégories d'aliments dans lesquelles les additifs avec une fonction d'édulcorant sont également utilisés pour une fonction technologique ou en tant qu'exhausteur de goût
- La liste Z (Correspond à la recommandation 7) : répertorie aux catégories d'aliments là où aucune information n'était donnée sur l'emploi des édulcorants

#### II Proposition de la deuxième circulaire

20. Le GTE des co-présidents a noté que parmi les listes de l'Annexe C du CX/FA 15/47/13, les listes T, U, V, et W se rapportent uniquement à l'emploi de l'additif en tant qu'édulcorant dans le contexte d'une réduction importante en énergie ou des aliments sans sucres ajoutés. Les listes T, U, V, et W correspondent aux recommandations 1-4 du CX/FA 15/47/13. La deuxième circulaire a proposé le remplacement horizontal de la note 161 dans toutes les dispositions pour les édulcorants (toutes les deux adoptées dans le processus par étapes) dans les catégories d'aliments répertoriées dans les listes T, U, V, et W (à l'exception des FC qui apparaissent aussi dans les listes X, Y, et Z) avec les notes :

*"Certains membres du Codex autorisent l'emploi de l'édulcorant de cet additif dans tous les aliments au sein de cette catégorie d'aliments tandis que d'autres restreignent l'emploi de l'édulcorant à ces aliments à valeur énergétique réduite significative ou dans les aliments sans sucres ajoutés."*

Et

*"Pour utilisation en tant qu'agent édulcorant uniquement"*

Dans cette proposition, le statut de toutes les dispositions restera inchangé (les dispositions avec la note révisée seront maintenues à l'étape actuelle ou le statut adopté).

### III. Résumé des observations à la deuxième circulaire

21. La majorité des observations soumises en réponse à la deuxième circulaire était en faveur de la deuxième proposition de la circulaire. Toutefois, dans d'autres observations des préoccupations ont été exprimées concernant la proposition sur la deuxième circulaire ou concernant les éclaircissements additionnels requis. Ces observations peuvent être catégorisées comme suit :

- 1) La proposition n'aborde pas l'emploi des additifs en tant qu'exhausteur de goût dans ces catégories d'aliments ;
- 2) Besoin d'éclaircissement de certaines questions dans le rapport du GTE ;
- 3) Requête pour discussion ultérieure sur l'emploi de l'édulcorant dans les catégories d'aliments qui apparaissent dans les Listes V et W.

Ces observations et recommandations pour aborder ces observations sont débattues dans les recommandations finales de la section ci-dessous.

22. Un membre du GTE a observé que CX/FA 15/47/13 a recommandé que l'emploi des édulcorants dans les listes V et W soit restreint à ces aliments à valeur énergétique réduite significative ou dans les aliments sans sucres ajoutés puisqu'aucune information sur l'emploi dans d'autres produits a été fournie. Ce membre du GTE a requis une discussion ultérieure sur l'emploi général des édulcorants dans ces catégories d'aliments apparaissant dans les listes V et W préalablement à toute proposition pour remplacer la note 161 dans ces catégories d'aliments.

#### **Recommandations finales**

##### I. Proposition pour une alternative à la note 161

23. Plusieurs observations soumises à la deuxième circulaire, bien que favorables au remplacement général de la Note, ne soutenaient pas l'emploi de la note additionnelle "Pour une utilisation en tant qu'agent édulcorant uniquement". Dans plusieurs observations il a été noté que ces additifs peuvent remplir la fonction d'exhausteur de goût dans les produits spécifiques dans les catégories d'aliments soumises à discussion et que la note supplémentaire proposée restreignant les additifs à être utilisés comme édulcorant uniquement n'aborderont pas l'emploi de l'exhausteur de goût dans ces catégories d'aliments. D'autres ont noté qu'un emploi en tant qu'édulcorant de ces additifs est adéquatement abordé sans l'emploi d'une note de bas de page additionnelle spécifiant l'emploi de l'édulcorant uniquement. Des observations ont noté également que l'emploi d'une telle note de bas de page restreignant l'emploi de l'additif à une catégorie fonctionnelle spécifique semblait être en conflit avec le Manuel de procédure du Codex. Pour aborder ces observations les co-présidents du GTE présentent les recommandations suivantes pour discussion par le CCFA51 :

**Recommandation 1** : Spécifiques aux dispositions (toutes les deux à la fois adoptées dans le processus par étapes) dans les catégories d'aliments dans les Listes T, U, et Y<sup>2</sup> dans CX/FA 15/47/13, remplace la note 161 par les notes alternatives suivantes :

Pour les dispositions pour les additifs avec la fonction d'édulcorant mais pas la fonction d'exhausteur de goût : "Certains membres du Codex autorisent l'emploi des additifs avec une fonction édulcorante dans cette catégorie d'aliments tandis que d'autres restreignent les additifs avec une fonction édulcorante à ces aliments à valeur énergétique réduite significative ou dans les aliments sans sucres ajoutés."

Pour les dispositions pour les additifs avec à la fois les fonctions d'édulcorant et d'exhausteur de goût : "Certains membres du Codex autorisent l'emploi des additifs avec une fonction édulcorante dans cette catégorie d'aliments tandis que d'autres restreignent les additifs avec une fonction édulcorante à ces aliments à valeur énergétique réduite significative ou dans les aliments sans sucres ajoutés. Cette restriction ne s'applique pas à un emploi approprié en tant qu'exhausteur de goût. »

**Recommandation 2** : Les dispositions adoptées spécifiques proposées pour révision dans la Recommandation 1 sont comprises dans l'Annexe 2 du présent document. Les dispositions adoptées sont présentées dans la structure du tableau 2 de la NGAA. L'Annexe établit une distinction sur quelle note alternative est proposée pour chaque disposition adoptée.

**Recommandation 3** : Les co-présidents du GTE observent que le projet et l'avant-projet de dispositions dans les catégories d'aliments dans les listes T, U, et Y du CX/FA 15/47/13 sont toujours dans le processus

---

<sup>2</sup> Les listes T, U et Y dans CX/FA 15/47/13 se rapportent aux catégories d'aliments dans lesquelles les informations ont été fournies sur l'emploi général des édulcorants, ou des informations spécifiques sur l'exhausteur de goût ont été fournies.

par étapes. Les co-présidents du GTE recommandent que ces dispositions soient révisées en tant que recommandation 1 et distribuée pour observation par le GTE sur la NGAA lors de CCFA52.<sup>3</sup>

## II Clarification des problèmes

24. Dans plusieurs observations il a été requis que des éclaircissements soient fournis dans le rapport relatifs aux inquiétudes exprimées en réponse à la première circulaire, y compris toute implication sur le fait que la note de substitution reliera l'emploi des édulcorants aux plaintes relatives à la nutrition, la nécessité d'apporter des éclaircissements sur la façon d'implanter la note proposée à un niveau national ou régional et que la note proposée n'établit pas de critères additionnels sur l'emploi des édulcorants allant au-delà de ceux présentés dans la Section 3.2 du Préambule à la NGAA.

**Recommandation 4** : Afin d'aborder les requêtes ayant pour objectif d'apporter des éclaircissements, les co-présidents du GTE fournissent le résumé suivant de la discussion du GTE pour examen par le CCFA51 pour inclusion dans le rapport final :

*La note de substitution fournit des informations sur l'emploi actuel des édulcorants par les membres du Codex et fournit également des informations sur les normes spécifiques du CCFA dans l'adoption de la disposition. Le texte proposé ne stipule pas d'exigences relatives à l'étiquetage sur l'alimentation, ne fournit pas de critères supplémentaires sur l'emploi des édulcorants à ceux répertoriés dans la section 3.2 du préambule de la NGAA mais fournit plutôt des informations sur les points pour lesquels le CCFA était capable d'atteindre un consensus sur l'emploi fiable des édulcorants au sein de ces critères. Les membres du Codex peuvent prendre ces informations en compte afin de déterminer l'implantation de la disposition à un niveau national ou régional.*

## III Discussion ultérieure sur l'emploi de l'édulcorant dans les catégories d'aliments qui apparaissent dans les Listes V et W.

25. Un membre du GTE a observé que CX/FA 15/47/13 a recommandé que l'emploi des édulcorants dans les listes V et W soit restreint aux aliments à valeur énergétique réduite significative ou dans les aliments sans sucres ajoutés puisqu'aucune information sur l'emploi général dans ces catégories d'aliments n'a été fournie. Ce membre du GTE a requis une discussion ultérieure sur l'emploi général des édulcorants dans ces catégories d'aliments apparaissant dans les listes V et W préalablement à toute proposition pour remplacer la note 161 dans ces catégories d'aliments.

**Recommandation 5** : Les co-présidents du GTE recommandent que le CCFA51 convoque le GTE actuel pour débattre des dispositions relatives à la note 161 jointes à elles :

- Dans les catégories d'aliments dans les listes V et X du CX/FA 15/47/13 et fournit des recommandations pour une note de substitution pour la note 161 ; et
- Dans les catégories d'aliments dans la liste W et Z du CX/FA 15/47/13 pour déterminer si les édulcorants ou les exhausteurs de goût sont justifiés dans ces catégories d'aliments et fournit des recommandations soit pour une note de substitution à la note 161 soit afin de déterminer si de telles dispositions devraient être révoquées/interrompues.

---

<sup>3</sup> Puisque le projet et l'avant-projet de dispositions seront distribués pour observations, ils ne sont pas répertoriés dans le document actuel.

**Annexe 1 – Reproduction des listes des catégories d'aliments dans l'Annexe C du CX/FA 15/47/13**

Cette Annexe reproduit les listes des catégories d'aliments dans l'Annexe C du CX/FA 15/47/13.

**Liste T : (Recommandation 1 de CX/FA 15/47/13 : Les catégories d'aliments dans lesquelles la note 161 devraient être maintenues)**

No de la catégorie d'aliments	Titre
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par exemple, lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)
01.7	Desserts lactés (par exemple, entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple, « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat
05.2.1	Confiseries dures
05.2.2	Confiseries tendres
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées
06.3	Céréales pour petit-déjeuner, y compris les flocons d'avoine
10.4	Desserts à base d'œufs (par exemple flans).
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
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao

**Liste U : (Recommandation 2 de CX/FA 15/47/13 : Les catégories d'aliments dans lesquelles la note 161 devraient être maintenues)**

No de la catégorie d'aliments	Titre
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés
04.1.2.12	Fruits cuits
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande
12.5	Potages et bouillons
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations
12.2.2	Assaisonnements et condiments
12.3	Vinaigres

**Liste V : (Recommandation 3 de CX/FA 15/47/13 : Catégories d'aliments dans lesquelles la note 161 peut être remplacée par la note ERONAS )**

No de la catégorie d'aliments	Titre
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)

No de la catégorie d'aliments	Titre
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, gâteaux de riz, pudding au tapioca)
14.1.3.2	Nectar de légume
14.1.3.4	Concentré de nectar de légume
12.7	Salades (par exemple, salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et/ou noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines
05.3	Chewing-gum

**Liste W : (Recommandation 4 de CX/FA 15/47/13 : Catégories d'aliments dans lesquelles la note 161 peut être remplacée par la note ERONAS) (ou disposition interrompue/révoquée)**

No de la catégorie d'aliments	Titre
02.3	Émulsions de matières grasses, principalement du type huile dans eau, y compris les produits et les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions de matières grasses
04.1.2.11	Fourrages à base de fruit utilisés en pâtisserie
04.1.2	Fruit transformé
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat

**Liste X : (Recommandation 5 de CX/FA 15/47/13 : Catégories d'aliments dans lesquelles la note 161 peut être remplacée par une note plus spécifique)**

No de la catégorie d'aliments	Titre	Recommandation
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	Remplacer avec la note 144 existante : pour un emploi dans les produits aigres et doux uniquement)
04.2.2.2	Légumes secs au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines.	Remplacer avec la note 144 existante " Pour un emploi dans les produits aigres et doux uniquement" et nouvelle note "Pour une utilisation dans les algues séchées uniquement".
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines.	Remplacer avec la note 144 existante : Utilisation dans les produits aigres-doux uniquement.
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	Remplacer avec la nouvelle note « pour emploi dans les agents de blanchiment pré-sucrés uniquement »
01.4.4	Crème- Produits similaires	Remplacer avec la nouvelle note « pour emploi dans les produits similaires à la crème pré-sucrée uniquement »
01.5.2	Lait et crème en poudre, produits similaires	Remplacer avec la nouvelle note « pour un emploi dans les produits similaires à la crème en poudre et le lait pré-sucrés uniquement »

No de la catégorie d'aliments	Titre	Recommandation
01.6.1	Fromages non affinés	Remplacer avec la nouvelle note "Pour un emploi dans le fromage aromatisé non affiné uniquement »
01.6.5	Fromage, produits similaires	Remplacer par la nouvelle note « pour emploi dans les produits pré-sucrés uniquement »
04.1.2.1	Fruits surgelés	Remplacer par la nouvelle note "Pour les produits dans un sirop ou nus sans sucre ajouté uniquement"
04.1.2.2	Fruits secs	Remplacer par la nouvelle note "Pour un emploi uniquement dans un aliment réduit en énergie ou aliment sans sucres ajoutés comme cela a été défini dans CAC/GL 23-1997."
04.1.2.7	Fruits confits	Remplacer par la nouvelle note "Pour un emploi dans les prunes confites uniquement"
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	Remplacer par les nouvelles notes : « Dans le gingembre cristallisé uniquement » et « Pour un emploi dans les sucreries traditionnelles contenant de la pâte de haricots cuits uniquement".
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.5.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	Remplacer avec la note 144 existante : Utilisation dans les produits aigres-doux uniquement.
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	Remplacer avec la nouvelle note " pour un emploi dans les haricots cuits uniquement"

**Liste Y : (Recommandation 6 de CX/FA 15/47/13 :** Les catégories d'aliments dans lesquelles la disposition pouvait être adaptée pour refléter l'emploi en tant qu'exhausteur de goût)

No de la catégorie d'aliments	Titre	Recommandation de la présidence du GTE
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par exemple, lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	Des limites peuvent être établies via des notes pour les niveaux justifiés pour l'emploi de l'exhausteur de goût
05.3	Chewing-gum	Établit des limites via une nouvelle note pour l'additif lorsque utilisé en tant qu'exhausteur de goût dans le chewing gum avec du sucre ajouté. Aspartame 2500 mg/kg et acésulfame K 800 mg/kg

**Liste Z : (Recommandation 7 de CX/FA 15/47/13 : Catégories d'aliments dans lesquelles l'emploi des édulcorants peut être suspendu ou révoqué.**

<b>No de la catégorie d'aliments</b>	<b>Titre</b>
04.2.2.1	Légumes congelés
12.2.1	Herbes et épices
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)

## Annexe 2 – Dispositions adaptées avec la note 161 attachées à celles-ci des listes T, U, et Y de CX/FA 15/47/13, et Recommandation subséquente de la révision

Cette Annexe reproduit les dispositions adoptées spécifiques proposées pour révision dans les **recommandations 1 et 2**. Ces dispositions adoptées sont présentées dans le tableau 2 de la NGAA. Cette Annexe indique quelle note alternative à la note 161 est proposée pour chaque disposition adoptée. Dans cette Annexe, ces notes alternatives sont désignées en tant que note A ou note B.

**Note A** : “Certains membres du Codex autorisent l’emploi des additifs avec une fonction édulcorante dans tous les aliments au sein de cette catégorie d’aliments tandis que d’autres restreignent les additifs avec une fonction édulcorante à ces aliments à valeur énergétique réduite significative ou dans les aliments sans sucres ajoutés.”

**Note B** : “Certains membres du Codex autorisent l’emploi des additifs avec une fonction édulcorante dans cette catégorie d’aliments tandis que d’autres restreignent les additifs avec une fonction édulcorante à ces aliments à valeur énergétique réduite significative ou dans les aliments sans sucres ajoutés. Cette restriction ne s’applique pas à un emploi approprié en tant qu’exhausteur de goût. »

### Catégories d'aliments n° 01.1.4 Boissons à base de lait liquide aromatisé

Additif	INS	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	350	161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ALITAME	956	100	161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
ASPARTAME	951	600	161, 191 & 405	2017	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
Sel d'aspartame-acésulfame	962	350	113 & 161	2009	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
CYCLAMATES	952 (i), (ii), (iv)	250	17 & 161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
NEOTAME	961	20	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
SACCHARINES	954(i)-(iv)	80	161 & 406	2017	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	300	161 & 404	2017	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

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

Additif	INS	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	350	161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ALITAME	956	100	161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	1000	161 & 191	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
Sel d'aspartame-acésulfame	962	350	113 & 161	2009	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

CYCLAMATES	952 (i), (ii), (iv)	250	17 & 161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
NEOTAME	961	100	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
SACCHARINES	954(i)-(iv)	100	161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

**Catégorie d'aliments no. 03.0 (Glaces alimentaires y compris sorbets)**

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame:	950	800	161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ALITAME	956	100	161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	1000	161 & 191	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
CYCLAMATES	952 (i), (ii), (iv)	250	17 & 161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
NEOTAME	961	100	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
SACCHARINES	954(i)-(iv)	100	161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	320	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

**Catégorie d'aliments n°. 04.1.2.5.**

**Confitures, gelées et marmelades**

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame:	950	1000	161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ALITAME	956	100	161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	1000	161 & 191	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
Sel d'aspartame-acésulfame	962	1000	119 & 161	2009	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
CYCLAMATES	952 (i), (ii), (iv)	1000	17 & 161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
NEOTAME	961	70	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
SACCHARINES	954(i)-(iv)	200	161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

**Catégorie d'aliments n°. 04.1.2.6 (Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5)**

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	1000	161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	1000	161 & 191	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
CYCLAMATES	952 (i), (ii), (iv)	2000	17 & 161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
NEOTAME	961	70	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
SACCHARINES	954(i)-(iv)	200	161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

**Catégorie d'aliments n°. 04.1.2.8 (Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco)**

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	350	161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	1000	161 & 191	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
Sel d'aspartame-acésulfame	962	350	113 & 161	2009	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
CYCLAMATES	952 (i), (ii), (iv)	250	17 & 161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
NEOTAME	961	100	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
SACCHARINES	954(i)-(iv)	200	161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

**Catégorie d'aliments N°. 04.1.2.9 (Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits)**

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	350	161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	1000	161 & 191	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
Sel d'aspartame-acésulfame	962	350	113 & 161	2009	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
CYCLAMATES	952 (i),(ii), (iv)	250	17 & 161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

NEOTAME	961	100	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
SACCHARINES	954(i)-(iv)	100	161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

**Catégorie d'aliments n° 04.1.2.10 (Produits à base de fruits fermentés)**

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	350	161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	1000	161 & 191	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
NEOTAME	961	65	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
SACCHARINES	954(i)-(iv)	160	161	2008	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	150	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
Potassium d'acésulfame :	950	350	161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

**Catégorie d'aliments n° 04.1.2.12 (fruit cuit)**

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	500	161 & 188	2008	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	1000	161 & 191	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
NEOTAME	961	65	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	150	161	2008	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

**Catégorie d'aliments n 05.1.3 Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)**

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	1000	161, 188, XS86	2016	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ALITAME	956	300	161, XS86	2016	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	3000	161, 191, XS86	2016	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

CYCLAMATES	952 (i),(ii), (iv)	500	17, 161, XS86	2016	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
NEOTAME	961	100	161, XS86	2016	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
SACCHARINES	954(i)-(iv)	200	161, XS86	2016	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400	161, 169, XS86	2016	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

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

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	500	161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ALITAME	956	300	161, XS87	2017	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	3000	37, 161 & 191	2017	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
CYCLAMATES	952 (i),(ii), (iv)	500	17 & 161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
NEOTAME	961	80	161, XS87	2017	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
SACCHARINES	954(i)-(iv)	500	161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	800	161, XS87	2017	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

**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**

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
ALITAME	956	300	161 & XS309R	2017	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
CYCLAMATES	952 (i),(ii), (iv)	500	17, 156, 161 & XS309R	2017	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
NEOTAME	961	330	17, 158, 161 & XS309R	2017	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
SACCHARINES	954(i)-(iv)	500	17, 161, 163 & XS309R	2017	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	1800	17, 161, 164 & XS309R	2017	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

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

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	500	156, 161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	3000	161 & 148	2008	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

**Catégorie d'aliments n°. 05.2.2. (Confiseries douces)**

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	1000	157, 161, 188 & XS309R	2017	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	3000	17, 148, 161 & XS309R	2017	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

**Catégorie d'aliments n°. 05.2.3 (Nougats et marzipans)**

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	1000	161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	3000	161 & 191	2008	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

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

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	5000	161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ALITAME	956	300	161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
ASPARTAME	951	10000	161 & 191	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

CYCLAMATES	952 (i),(ii), (iv)	3000	17 & 161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
NEOTAME	961	1000	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2500	161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	5000	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

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

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	500	161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ALITAME	956	300	161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
ASPARTAME	951	1000	161 & 191	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
CYCLAMATES	952 (i),(ii), (iv)	500	17 & 161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
NEOTAME	961	100	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
SACCHARINES	954(i)-(iv)	500	161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	1000	161	2008	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

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

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	1200	161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	1000	161 & 191	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
NEOTAME	961	160	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
SACCHARINES	954(i)-(iv)	100	161	2008	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	1000	161	2008	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

**Catégorie d'aliments n° 07.1 Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations**

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	1000	161 & 188	2008	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	4000	161 & 191	2008	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
NEOTAME	961	70	161	2008	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	650	161	2008	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

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

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	350	161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	1000	161 & 191	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
CYCLAMATES	952 (i),(ii), (iv)	250	17 & 161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
NEOTAME	961	100	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

**Catégorie d'aliments n° 12.2.2 (Fines herbes et épices)**

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
ASPARTAME	951	2000	161 & 191	2008	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
SACCHARINES	954(i)-(iv)	1500	161	2008	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	700	161	2008	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

**Catégorie d'aliments n° 12.3. (Vinaigres)**

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	2000	161 & 188	2008	Exhausteur de goût,	Remplacer la note 161 par la note B

					édulcorant	
ASPARTAME	951	3000	161 & 191	2008	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
NEOTAME	961	12	161	2008	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400	161	2008	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

**Catégorie d'aliments n°12.5 (Potages et bouillons)**

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	110	161, 188 & XS117	2015	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ALITAME	956	40	161 & XS117	2015	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
ASPARTAME	951	1200	161, 188 & XS117	2015	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
NEOTAME	961	20	161 & XS117	2015	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
SACCHARINES	954(i)-(iv)	110	161 & XS117	2015	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	600	161 & XS117	2015	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

**Catégorie d'aliments n° 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**

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	600	161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ALITAME	956	40	161	2007	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A
ASPARTAME	951	600	161 & 191	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
NEOTAME	961	33	161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	300	127 & 161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B

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

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
SACCHARINES	954(i)-(iv)	300	161	2008	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A

**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)**

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
SACCHARINES	954(i)-(iv)	300	161	2008	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A

**Catégorie d'aliments no. 14.1.4.3 Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base aromatisée d'eau**

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
SACCHARINES	954(i)-(iv)	300	127 & 161	2008	Édulcorant	Remplacer la note 161 par la note A

**Catégorie d'aliments n° 14.1.5 (Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao)**

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Année adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition
Potassium d'acésulfame :	950	600	160, 161 & 188	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
ASPARTAME	951	600	160 & 161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	300	160 & 161	2007	Exhausteur de goût, édulcorant	Remplacer la note 161 par la note B