

# commission du codex alimentarius F



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 5(c) de l'ordre du jour

CX/FA 09/41/6

Novembre 2008

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarantième et unième session  
Shanghai, Chine, 16-20 mars 2009

### RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ELECTRONIQUE SUR LA NGAA

(Préparé par les Etats-unis d'Amérique avec l'assistance de l'Australie, du Canada, de la Communauté européenne, de la Malaisie, ICA, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF, IFAC, et IFMA-IMACE)

Les gouvernements et les organisations internationales au statut d'observateur dans la Commission du Codex Alimentarius qui souhaitent soumettre des observations sur le rapport du groupe de travail électronique sur la NGAA sont invités à le faire **avant le 31 janvier 2009** à l'adresse suivante : Secrétariat, Comité du Codex sur les additifs alimentaires, Institut national de nutrition et de la sécurité alimentaire, Chine CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, Chine (Télécopie: +861067711813; ou de préférence par courrier électronique : [secretariat@ccfa.cc](mailto:secretariat@ccfa.cc), et d'en adresser une copie au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (Télécopie: +39.06.5705.4593; E-mail: [Codex@fao.org](mailto:Codex@fao.org) - de préférence).

1. La 40<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) est convenu d'établir un groupe de travail électronique (eWG), dirigé par les Etats-unis, rédigé par tous les membres et observateurs, et travaillant en anglais, afin de préparer un rapport pour distribution et observations à sa prochaine session, contenant des recommandations pour adoption, révision ou interruption pour (a): Sels d'ammonium d'acide phosphatidique (SIN 442); la nisine (SIN 234); les sorbates (SIN 200-203); les sucroglycérides (SIN 474); les phosphates (SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542); le citrate de stéaryle (SIN 484); la bêta-cyclodextrine (SIN 459); le gallate de propyle (SIN 310); les esters d'ascorbyle (SIN 304, 305); et les parahydroxybenzoates (SIN 214, 218) et (b) les dispositions pour le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) afin d'assurer la cohérence avec les dispositions pour l'aspartame (SIN 951) et le potassium d'acésulfame (SIN 950).<sup>1</sup>

2. Les recommandations dans ce rapport sont basées sur une approche de "valeur probante". Elles prennent en compte le rapport du groupe de travail électronique du 40<sup>ème</sup> CCFA (voir CX/FA 08/40/5), les observations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2008/10-FA<sup>2</sup> et les observations soumises par les participants dans le groupe de travail électronique. Il a été donné plus de poids aux observations contenant des justifications soutenant une recommandation particulière qu'aux observations formulées sans l'appui d'une justification. Les recommandations contenues dans ce rapport ne reflètent pas une opinion unanime des membres du groupe de travail électronique. Les recommandations reflètent plutôt une tentative pour atteindre un consensus afin de faciliter la discussion du comité lors de sa 41<sup>ème</sup> session. Les membres individuels du groupe de travail électronique se réservent le droit de fournir des observations et des recommandations additionnelles au CCFA.

<sup>1</sup> ALINORM 08/31/12, para. 78.

<sup>2</sup> Les observations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2008/10-FA ont été mises à la disposition de tous les membres du Groupe de travail électronique sur le forum électronique et ne sont pas comprises dans ce rapport.

3. Le Groupe de travail électronique du CCFA sur la NGAA soumet les recommandations suivantes pour examen par le CCFA. Le Groupe de travail électronique a seulement examiné les dispositions relatives aux additifs énumérés dans le tableau ci-dessous.

No. SIN	Additif
200-203	Sorbates
214, 218	Parahydroxybenzoates
234	Nisine
304, 305	Esters d'ascorbyle
310	Gallate de propyle
338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542	Phosphates
442	Sels d'ammonium d'acide phosphatidique
459	Bêta-cyclodextrine
474	Sucroglycérides
484	Citrate de stéaryle
962	Sel d'aspartame-acésulfame

4. Les révisions des avant-projets (étape 3) ou des projets (étape 6) ou les dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires proposées par le Groupe de travail électronique sont indiquées en **caractères gras** dans les tableaux suivants de chaque additif. Le cas échéant, l'information supplémentaire obtenue, soit dans les réponses à la circulaire 2008/10-FA soit dans le cadre des délibérations du Groupe de travail électronique, est comprise dans les recommandations ci-dessous.

#### ADDITIFS ALIMENTAIRES

##### SORBATES (SIN 200-203)

5. Le JECFA lors de sa 29<sup>ème</sup> réunion (1985) a assigné un groupe de DJA de 25mg/kg pc/d pour les sorbates.

6. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe la fonction technologique du conservateur avec les sorbates.

<b>Recommandation 1 – Sorbates, SIN 200-203</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>interrompe</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sorbates dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.1.1	Fruits frais	1,000	mg/kg	Note 42 <sup>3</sup>	6	Agents conservateurs dans les fruits frais qui sont inadaptés
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	1,000	mg/kg	Note 42	6	Les fruits en conserve sont déjà conservés (pas de besoin technologique)
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	1,000	mg/kg	Note 42	6	Les fruits en conserve sont déjà conservés
09.2.1	Poisson surgelé, filets de poisson et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	2,000	mg/kg	Note 42	6	Inutile dans les produits congelés
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	2,000	mg/kg	Note 42	6	Inutile dans les produits congelés

<sup>3</sup> **Note 42:** En tant qu'acide sorbique.

<b>Recommandation 1 – Sorbates, SIN 200-203</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>interrompe</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sorbates dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en pâte, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	2,000	mg/kg	Note 42	6	Inutile dans les produits congelés
12.3	Vinaigres	1,000	mg/kg	Note 42	6	Pourquoi un agent de conservation est-il requis dans un produit qui contient un minimum de 5% d'acide acétique?
14.2.1	Bière et boissons maltées	500	mg/kg	Note 42	6	Emploi des sorbates dans la bière qui est mis en question
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	1,000	mg/kg	Note 42	6	Denrées alimentaires ciblées qui devraient être définies clairement

<b>Recommandation 2 – Sorbates, SIN 200-203</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sorbates dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	300	mg/kg	Note 42	6	
01.2.1	Laits fermentés (nature)	300	mg/kg	Note 42	6	
01.2.2	Lait présuré (nature)	1,000	mg/kg	Note 42	6	
01.3.2	Blanchissants de boisson	200	mg/kg	Note 42	6	
02.2.2	Spécialités laitières à tartiner, émulsions grasses laitières et mélanges de produits à tartiner	2,000	mg/kg	Note 42	6	Conforme à la norme 256-2007, produits à tartiner gras et mélanges de produits à tartiner; Dans le passé l'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans la margarine.
02.3	Emulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses.	1,000	mg/kg	Note 42	6	
02.4	desserts à base de matière grasse à l'exception des desserts de la catégorie d'aliments 01.7	1,000	mg/kg	Note 42	6	
03.0	Glaces de consommation, y compris les sorbets	1,000	mg/kg	Note 42	6	
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	<b>1,000</b>	mg/kg	Note 42	6	L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 1000 mg/kg
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	1,000	mg/kg	Note 42	6	L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 1000 mg/kg
04.1.2.7	Fruits confits	1,000	mg/kg	Note 42	6	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	1,000	mg/kg	Note 42	6	
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	1,000	mg/kg	Note 42	6	L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 1000 mg/kg.
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	1,000	mg/kg	Note 42	6	L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 1000 mg/kg.

<b>Recommandation 2 – Sorbates, SIN 200-203</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sorbates dans la NGAA.						
<b>Numéro de catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite max</b>		<b>Observations</b>	<b>Etape</b>	<b>Justification fournie au groupe de travail électronique</b>
04.1.2.12	Fruits cuits	1,200	mg/kg	Note 42	6	
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 d'aliments 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	1,000	mg/kg	Note 42	6	L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 1000 mg/kg
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines	2,000	mg/kg	Note 42	6	
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	1,500	mg/kg	Note 42	6	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	1,000	mg/kg	Note 42	6	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	1,500	mg/kg	Note 42	6	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	1,500	mg/kg	Note 42	6	
05.3	Gomme à mâcher	1,500	mg/kg	Note 42	6	Les produits de gommes à mâcher existent, (par exemple gommes à mâcher remplies de liquide) qui à cause de leur teneur élevée en humidité, peuvent exiger l'emploi de conservateurs. La justification technologique pour l'emploi des conservateurs dans la gomme à mâcher a déjà été approuvée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires en 2005, lorsqu'un niveau de 1500 mg/kg a été adopté pour les benzoates dans la gomme à mâcher dans la NGAA. Les sorbates sont souvent utilisés en complément et/ou en tant que substitut aux benzoates.
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	1,000	mg/kg	Note 42	6	
06.2	Farines et amidons (y compris soja en poudre)	1,000	mg/kg	Note 42	6	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	1,000	mg/kg	Note 42	6	
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou volaille)	2,000	mg/kg	Note 42	6	
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	GMP		Note 42	6	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	2,000	mg/kg	Note 42	6	
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	2,000	mg/kg	Note 42 & 82 <sup>4</sup>	6	
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	5,000	mg/kg	Note 42	6	
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	1,000	mg/kg	Note 42	6	

<sup>4</sup> **Note 82:** Pour emploi dans la crevette; 6000 mg/kg pour la crevette crangonide (Crangon crangon) et la crevette grise (Crangon vulgaris).

<b>Recommandation 2 – Sorbates, SIN 200-203</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sorbates dans la NGA.						
<b>Numéro de catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite max</b>		<b>Observations</b>	<b>Etape</b>	<b>Justification fournie au groupe de travail électronique</b>
10.2.3	Produits à base d'œufs, séchés et/ou coagulés à chaud	1,000	mg/kg	Note 42	6	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans).	1,000	mg/kg	Note 42	6	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	1,000	mg/kg	Note 42	6	
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	1,000	mg/kg	Note 42	6	
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	1,500	mg/kg	Note 42	6	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	1,500	mg/kg	Note 42	6	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	1,500	mg/kg	Note 42	6	
13.6	Compléments alimentaires	2,000	mg/kg	Note 42	6	
04.1.2.1	Fruit congelé	1,000	mg/kg	Note 42	6	1) La congélation fournit la conservation adéquate 2) Les sorbates ne sont pas autorisés dans les fruits congelés au Canada
14.1.2.2	Jus de légumes	1,000	mg/kg	Note 42	6	Adoption basée sur les niveaux correspondants établis pour les jus de fruits et les nectars
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	1,000	mg/kg	Note 42	6	Adoption basée sur les niveaux correspondants établis pour les jus de fruits et les nectars
14.1.3.2	Nectar de légume	1,000	mg/kg	Note 42	6	Adoption basée sur les niveaux correspondants établis pour les jus de fruits et les nectars
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	1,000	mg/kg	Note 42	6	Adoption basée sur les niveaux correspondants établis pour les jus de fruits et les nectars
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	600	mg/kg	Note 42	6	
15.1	Produits apéritifs à base de pomme de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (provenant de racines et tubercules, de légumes à cosse et de légumineuses)	1,000	mg/kg	Note 42	6	
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	1,000	mg/kg	Note 42	6	

<b>Recommandation 3 – Sorbates, SIN 200-203</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>discute plus avant</b> des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sorbates dans la NGA.						
<b>Numéro de catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite max</b>		<b>Observations</b>	<b>Etape</b>	<b>Justification fournie au groupe de travail électronique</b>
01.1.1	Lait et babeurre (nature)	1,000	mg/kg	Note 42	6	Non nécessaire dans les produits de base tels que ceux-ci, les autres méthodes de préservation physique sont adéquates (par exemple pasteurisation HT)

<b>Recommandation 3 – Sorbates, SIN 200-203</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>discute plus avant</b> des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sorbates dans la NGAA.						
<b>Numéro de catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite max</b>		<b>Observations</b>	<b>Etape</b>	<b>Justification fournie au groupe de travail électronique</b>
01.6.1	Fromages non affinés	3,000	mg/kg	Note 42	6	1) La LM semble élevée. Une LM de 1000 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour les sorbates allant jusqu'à 3000 mg/kg. 3) La norme Codex 221-2001, pour le fromage non affiné y compris le fromage frais. Il existe une disposition pour 1000 mg/kg
01.6.2	Fromages affinés	3,000	mg/kg	Note 42	6	1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour les sorbates allant jusqu'à 3000 mg/kg. 2) La norme Codex A-6-1978, a été modifiée en 2006, fromage, il y existe une disposition pour 1000 mg/kg
01.6.4	Fromages fondus	3,000	mg/kg	Note 42	6	1) Conforme à la norme Codex A-8(b)-1978 pour le fromage fondu 2) L'industrie canadienne a indiqué un besoin technologique pour les sorbates allant jusqu'à 3000 mg/kg. 3) La LM semble élevée. Une LM de 2000 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique.
01.6.5	Produits similaires	3,000	mg/kg	Note 42	6	1) Ajouter la note "surface de traitement uniquement" 2) Demande davantage d'informations
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	1,000	mg/kg	Note 42	6	N'est pas nécessaire dans les produits traités par la chaleur vu que le traitement à la chaleur fournit une conservation adéquate. Ajoutez la note "Uniquement pour les desserts lactés non traités à la chaleur"
04.1.2.2	Fruits secs	2,000	mg/kg	Note 42	6	La LM semble élevée. Une LM de 1000 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1,000	mg/kg	Note 42	6	1) Dans le passé, l'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 1000 mg/kg 2) Ajoutez la note "uniquement dans les confitures à teneur basse en sucre"
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	1,500	mg/kg	Note 42	6	1) La LM semble élevée. Une LM de 1000 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) Cet additif fonctionne en tant que conservateur et le niveau est nécessaire afin d'accomplir le besoin technologique prévu.
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, aloès ordinaire), algues marines	2,000	mg/kg	Note 42	6	L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 1000 mg/kg

<b>Recommandation 3 – Sorbates, SIN 200-203</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>discute plus avant</b> des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sorbates dans la NGAA.						
<b>Numéro de catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite max</b>		<b>Observations</b>	<b>Etape</b>	<b>Justification fournie au groupe de travail électronique</b>
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)	2,000	mg/kg	Note 42	6	L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 1000 mg/kg
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)	2,000	mg/kg	Note 42	6	L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 1000 mg/kg
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	1,000	mg/kg	Note 42	6	1) Les sorbates ne sont pas autorisés dans les produits normalisés au cacao et au chocolat (comme pour la norme Codex) 2) Il existe plusieurs produits composés d'une garniture au coeur non normalisée (par exemple fondant à la cerise) couverts d'un enrobage au chocolat normalisé. Suite à l'activité de l'eau plus élevée de la garniture au coeur, le sorbate fonctionne en tant qu'agent de conservation dans ces types de produits
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	2,000	mg/kg	Note 42	6	1) La LM semble élevée. Une LM de 1500 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) 1500 mg/kg est requis pour l'application technique dans les produits
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	2,000	mg/kg	Note 42	6	1) Conforme à la norme Codex pour les nouilles 2) Aucun additif n'est nécessaire dans les pâtes sèches.
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	2,000	mg/kg	Note 42	6	1) Conforme à la norme Codex pour les nouilles 2) ajouter la note "seulement dans les nouilles"
07.0	Produits de boulangerie	2,000	mg/kg	Note 42	6	1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 1000 mg/kg 2) Ajouter la note "seulement le pain préemballé en tranches et le pain de seigle et partiellement produits de boulangerie cuits et produits de boulangerie faiblement énergétiques"
08.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux	2,000	mg/kg	Note 42	6	1) Ajoutez la note "pour le traitement en surface de produits à viande séchée" 2) Les sorbates ne sont pas autorisés au Canada dans les produits à base de viande.

<b>Recommandation 3 – Sorbates, SIN 200-203</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>discute plus avant</b> des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sorbates dans la NGAA.						
<b>Numéro de catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite max</b>		<b>Observations</b>	<b>Etape</b>	<b>Justification fournie au groupe de travail électronique</b>
08.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée	2,000	mg/kg	Note 42	6	1) Ajouter la note "pour le traitement de surface ou les produits pour traitement de surface" 2) Les sorbates ne sont pas autorisés au Canada dans les produits à base de viande
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	2,000	mg/kg	Note 42	6	L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 1000 mg/kg
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	2,000	mg/kg	Note 42	6	L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 1000 mg/kg
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	1,000	mg/kg	Note 42	6	Ajoutez la note "produits liquides seulement"
12.4	Moutardes	1,500	mg/kg	Note 42	6	1) La LM semble élevée. Une LM de 1000 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) Interrogation sur le but technologique
12.5	Potages et bouillons	1,500	mg/kg	Note 42	6	1) Norme Codex pour les bouillons et consommés qui autorise un maximum de 500 mg/kg 2) La LM semble élevée. Une LM de 500 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique
12.6.1	Sauces émulsionnées ou claires (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	3,350	mg/kg	Note 42	6	1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 3,350 mg/kg 2) La LM semble élevée. Une LM de 2000 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	2,000	mg/kg	Note 42	6	1) La LM semble élevée. Une LM de 1000 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) Les fonctions additives en tant qu'agent de conservation et le niveau maximum d'emploi de 1000mg/kg est fiable et nécessaire afin d'accomplir le but poursuivi.
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	2,000	mg/kg	Note 42	6	1) La LM semble élevée. Une LM de 1000 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	2,000	mg/kg	Note 42	6	1) La LM semble élevée. Une LM de 1000 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) Les fonctions additives en tant qu'agent de conservation et le niveau maximum d'emploi de 1000mg/kg est fiable et nécessaire afin d'accomplir le but poursuivi.
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	2,000	mg/kg	Note 42	6	La LM semble élevée. Une LM de 1500 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique



<b>Recommandation 3 – Sorbates, SIN 200-203</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>discute plus avant</b> des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sorbates dans la NGAA.						
<b>Numéro de catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite max</b>		<b>Observations</b>	<b>Etape</b>	<b>Justification fournie au groupe de travail électronique</b>
14.1.4.1	1 Boissons à base d'eau aromatisée, gazeuses	1,000	mg/kg	Note 42	6	1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 1000 mg/kg 2) La LM semble élevée. Une LM de 300 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 3) Suggère de faire disparaître les sous catégories dans 14.1.4. Bien que 1000 mg/kg soit autorisé dans certains pays, les niveaux d'emploi actuels n'excèdent généralement pas 500 mg/kg en tant qu'acide sorbique à cause de solubilité inadéquate et des inquiétudes organoleptiques à des niveaux d'emploi plus élevés.
14.1.4.2	Boissons à base d'eau aromatisée, non gazeuses, y compris punchs et poudres du type Kool-aid	1,000	mg/kg	Note 42	6	1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 1000 mg/kg 2) La LM semble élevée. Une LM de 300 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 3) S'intègre à 14.1.4
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau aromatisée	1,500	mg/kg	Note 42	6	1) La LM semble élevée. Une LM de 300 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) Disparaît dans 14.1.4. Si le CCFA décide de maintenir les sous catégories, nous suggérons d'inclure la note 127 (ainsi que servi au consommateur) dans 14.1.4.3.
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao	1,000	mg/kg	Note 42	6	1) Etablit la LM à 600 mg/kg. Ajoutez la note "Seulement dans les concentrés liquides de thé et les fruits liquides et les concentrés d'infusions aux herbes" 2) Etablit la LM à 500 mg/kg suite à problèmes de solubilité à des niveaux d'emploi plus élevés. Ajouter la note 160 (Pour emploi dans les produits prêts à boire et prémélangés pour les produits prêts à boire seulement)
14.2.2	Cidre et poiré	1,000	mg/kg	Note 42	6	1) L'industrie au Canada a indiqué que 500 mg/kg est technologiquement suffisant pour ces aliments 2) La LM semble élevée. Une LM de 300 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique
14.2.3	Vins	2,000	mg/kg	Note 42	6	1) L'industrie au Canada a indiqué que 500 mg/kg est technologiquement suffisant pour ces aliments 2) La LM semble élevée. Une LM de 200 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	1,000	mg/kg	Note 42	6	1) L'industrie au Canada a indiqué que 500 mg/kg est technologiquement suffisant pour ces aliments 2) 200 mg/kg adéquat pour le besoin technologique

<b>Recommandation 3 – Sorbates, SIN 200-203</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>discute plus avant</b> des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sorbates dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
14.2.5	Hydromel	1,000	mg/kg	Note 42	6	La LM semble élevée. Une LM de 200 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	500	mg/kg	Note 42	6	1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 500 mg/kg 2) La limite de 200 mg/kg est adéquate

### PARAHYDROXYBENZOATES, (SIN 214, 218)

7. Le JECFA lors de sa 17<sup>ème</sup> réunion (1973) a assigné un groupe de DJA de 10mg/kg pc/d pour les parahydroxybenzoates.

8. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe la fonction technologique du conservateur aux parahydroxybenzoates.

<b>Recommandation 1 – parahydroxybenzoates, SIN 214, 218</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>interrompe</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les parahydroxybenzoates dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	12	mg/kg	Note 27 <sup>5</sup>	6	
04.1.1.3	Fruits frais pelés et/ou coupés	12	mg/kg	Note 27	6	
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	1500	mg/kg	Note 27	3	
12.5	Potages et bouillons	300	mg/kg	Note 27	6	
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	300	mg/kg	Note 27	6	
13.6	Compléments alimentaires	2000	mg/kg	Note 27	3	
14.1.2.2	Jus de légume	1000	mg/kg	Note 27	6	Impossibilité de confirmer l'emploi dans cette catégorie d'aliments
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	1000	mg/kg	Note 27	6	Impossibilité de confirmer l'emploi dans cette catégorie d'aliments
14.1.3.2	Nectar de légume	200	mg/kg	Note 27	6	Impossibilité de confirmer l'emploi dans cette catégorie d'aliments
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	200	mg/kg	Note 27	6	Impossibilité de confirmer l'emploi dans cette catégorie d'aliments
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	1000	mg/kg	Note 27	6	Les produits devraient être adaptés dans le système de catégorie d'aliments ou être définis de façon adéquate

<b>Recommandation 2 – parahydroxybenzoates, SIN 214, 218</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les parahydroxybenzoates dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.6.4	Fromages fondus	300	mg/kg	Note 27	6	

<sup>5</sup> Note 27: en qualité d'acide p-hydroxybenzoïque.

<b>Recommandation 2 – parahydroxybenzoates, SIN 214, 218</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les parahydroxybenzoates dans la NGAA.						
<b>Numéro de catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite max</b>		<b>Observations</b>	<b>Etape</b>	<b>Justification fournie au groupe de travail électronique</b>
01.6.5	Produits similaires	500	mg/kg	Note 27	6	
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	120	mg/kg	Note 27 & A <sup>6</sup>	6	Suggère d'avoir une nouvelle note afin de refléter le fait que les hydroxybenzoates ne sont pas autorisés dans le lait fermenté conformément au Codex STAN 243 – laits fermentés
02.2.2	Spécialités laitières à tartiner, émulsions grasses laitières et mélanges de produits à tartiner	300	mg/kg	Note 27 & B <sup>7</sup>	6	Suggère d'ajouter une nouvelle note afin de refléter le fait que les hydroxybenzoates ne sont pas autorisés dans les émulsions grasses laitières conformément à la norme Codex STAN 253 – Emulsions grasses laitières
02.3	Emulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses.	300	mg/kg	Note 27	6	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	1000	mg/kg	Note 27	6	
04.1.2.2	Fruits secs	800	mg/kg	Note 27	6	
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	800	mg/kg	Note 27	6	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	1000	mg/kg	Note 27	6	
04.1.2.7	Fruits confits	1000	mg/kg	Note 27	6	
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	800	mg/kg	Note 27	6	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	800	mg/kg	Note 27	6	
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	800	mg/kg	Note 27	6	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	800	mg/kg	Note 27	6	
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	12	mg/kg	Note 27	6	
04.2.1.3	Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	12	mg/kg	Note 27	6	
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, aloès ordinaire), algues marines	1000	mg/kg	Note 27	6	

<sup>6</sup> **Note A: A l'exception des laits fermentés.**

<sup>7</sup> **Note B: A l'exception des spécialités laitières à tartiner.**

**Recommandation 2 – parahydroxybenzoates, SIN 214, 218** Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41<sup>ème</sup> session **adopte** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les parahydroxybenzoates dans la NGAA.

Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
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)	1000	mg/kg	Note 27	6	
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)	1000	mg/kg	Note 27	6	
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 d'aliments 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	300	mg/kg	Note 27	6	
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	700	mg/kg	Note 27	6	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	300	mg/kg	Note 27	6	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	300	mg/kg	Note 27	6	
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	<b>1000</b>	<b>mg/kg</b>	Note 27	6	1000 mg/kg est suffisant pour l'application technique dans les produits
05.3	Gomme à mâcher	<b>1000</b>	<b>mg/kg</b>	Note 27	6	1) Bien que 1500 mg/kg soit la limite technique la plus privilégiée pour les fabricants, 1000 mg/kg est acceptable. 2) 1000 mg/kg est suffisant pour l'application technique dans les produits
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	300	mg/kg	Note 27	6	
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	300	mg/kg	Note 27	6	
08.2.1.2	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) et séchée		GMP	Notes 3 <sup>8</sup> & 27	6	
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) et séchée		GMP	Notes 3 & 27	6	
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	36	mg/kg	Note 27	6	

<sup>8</sup> **Note 3:** traitement de surface.

**Recommandation 2 – parahydroxybenzoates, SIN 214, 218** Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41<sup>ème</sup> session **adopte** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les parahydroxybenzoates dans la NGAA.

Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1000	mg/kg	Note 27	6	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	100	mg/kg	Note 27	6	
12.3	Vinaigres	100	mg/kg	Note 27	6	
12.4	Moutardes	300	mg/kg	Note 27	6	
12.6	Sauces et produits similaires	1000	mg/kg	Note 27	6	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons << énergétiques >> ou << électrolytes >>, et les boissons concentrées	<b>500</b>	<b>mg/kg</b>	Note 27	6	Alors que les parahydroxybenzoates sont autorisés pour l'emploi à 1000 mg/kg dans certains pays, ils sont rarement utilisés dans les boissons parfumées à base d'eau étant donné que le benzoate et le sorbate sont les agents conservateurs préférés. A notre connaissance, les niveaux d'emploi actuels n'excèdent pas 500 mg/kg donc nous proposerions l'adoption de 500 mg/kg.
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao	450	mg/kg	Notes 27 & <b>160<sup>9</sup></b>	6	
14.2.1	Bière et boissons maltées	200	mg/kg	Note 27	6	
14.2.2	Cidre et poiré	200	mg/kg	Note 27	6	
14.2.3	Vins	50	mg/kg	Note 27	6	
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	200	mg/kg	Note 27	6	
14.2.5	Hydromel	200	mg/kg	Note 27	6	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	1000	mg/kg	Note 27	6	
15.1	À base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>	Note 27	3	La LM est trop élevée et devrait être diminuée à 300 mg/kg
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	300	mg/kg	Note 27	6	

<sup>9</sup> **Note 160:** pour emploi dans les produits prêts à boire et pré mélanges pour les produits prêts à boire seulement.

**Recommandation 3 – parahydroxybenzoates, SIN 214, 218** Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41<sup>ème</sup> session **discute plus avant** des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les parahydroxybenzoates dans la NGAA.

Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.6.2	Fromages affinés	500	mg/kg	Note 27	6	N'est pas autorisé dans les différentes normes de produits relatives au fromage (Stan A-6-1978; Stan 276-1973; Stan 274-1969; Stan 272-1968; Stan 271-1968; Stan 270-1968; Stan 269-1967; Stan 267-1966; Stan-1966; stan 266-1966; Stan 264-1966 Stan 263-1966; stan 277-1973
04.1.2.1	Fruit congelé	800	mg/kg	Note 27	6	Pas de besoin technologique pour l'emploi des agents conservateurs dans les fruits congelés. La congélation procure une conservation adéquate.
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	800	mg/kg	Note 27	6	Il n'existe pas de besoin technologique. La fonction de conservation est assurée par processus de pasteurisation
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1000	mg/kg	Note 27	6	Exception pour les confitures à teneur en sucre, il n'y a pas de justification technologique pour ajouter le parahydroxybenzoate vu que le sucre assure la fonction de conservation.
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	300	mg/kg	Note 27	6	Un état membre s'interroge sur le besoin technologique pour un tel agent conservateur dans les denrées alimentaires qui sont stables après le traitement thermique.

### NISINE (SIN 234)

9. Le JECFA (1968) lors de sa 12<sup>ème</sup> session a assigné une DJA de 33,000 U/kg pc pour la nisine.

10. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe la fonction technologique du conservateur à la nisine.

**Recommandation 1 – Nisine, SIN 234** Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41<sup>ème</sup> session **interrompe** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour la nisine dans la NGAA.

Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.1	Lait et boissons lactées	500	mg/kg	Note 28 <sup>10</sup>	3	
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	500	mg/kg	Note 28	3	Il n'existe pas de besoin technologique.
01.3	Laits concentrés et produits similaires (nature)	500	mg/kg	Note 28	3	Il n'existe pas de besoin technologique.
01.4	Crème (nature) et produits similaires	500	mg/kg	Note 28	3	Il n'existe pas de besoin technologique.
01.5	Lait et crème en poudre et produits similaires (nature)	500	mg/kg	Note 28	3	
01.6.1	Fromages non affinés	500	mg/kg	Note 28	3	Le niveau de 12.5 mg/kg est technologiquement adéquat. Avec une LM de 500 mg/kg, un enfant qui consommerait une portion de 25 g atteindrait la DJA

<sup>10</sup> **Note 28:** conversion DJA: si une préparation spécifique contient 0.025 µg/U, alors la DJA de 33 000 U/kg pc devient : [(33 000 U/kg pc) x (0.025 µg/U) x (1 mg/1 000 µg)] = 0.825 mg/kg pc.

<b>Recommandation 1 – Nisine, SIN 234</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>interrompe</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour la nisine dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.6.2	Fromages affinés	500	mg/kg	Note 28	3	Le niveau de 12.5 mg/kg est technologiquement adéquat. Avec une LM de 500 mg/kg, un enfant qui consommerait une portion de 25 g atteindrait la DJAI
01.6.4	Fromages fondus	500	mg/kg	Note 28	3	La LM est beaucoup trop élevée. Le niveau de 12.5 mg/kg est technologiquement adéquat
01.6.5	Produits similaires	500	mg/kg	Note 28	3	
01.6.5	Produits similaires	12.5	mg/kg	Note 28	6	
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, sauf fromage de lactosérum	500	mg/kg	Note 28	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		GMP	Note 28	6	Il n'existe pas de besoin technologique
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	250	mg/kg	Note 28	6	
12.5.1	Potages et bouillons prêts pour la consommation, y compris ceux en conserve, en bouteilles ou congelés		GMP	Note 28	6	

<b>Recommandation 2 – Nisine, SIN 234</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour la nisine dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.4.3	Crème épaisse (nature)	10	mg/kg	Note 28	6	
01.6.1	Fromages non affinés	12.5	mg/kg	Note 28	6	
01.6.2	Fromages affinés	12.5	mg/kg	Note 28	6	
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	500	mg/kg	Note 28 & C <sup>11</sup>	3	Utilisée pour l'emploi dans les laits fermentés aromatisés dans le Codex STAN 243 – Laits fermentés; suggère l'ajout d'une note pour indiquer seulement l'emploi dans les laits fermentés traités thermiquement (aromatisés)
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	3	mg/kg	Note 28	6	

<sup>11</sup> Note C: pour emploi dans les laits fermentés traités thermiquement (aromatisés) uniquement.

<b>Recommandation 3 – Nisine, SIN 234</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>discute plus avant</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour la nisine dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.6.4	Fromages fondus	250	mg/kg	Note 28	6	1) La LM est beaucoup trop élevée. Le niveau de 12.5 mg/kg est technologiquement adéquat 2) La législation nationale existe pour un emploi en qualité d'agent antimicrobien dans les fromages fondus pasteurisés à tartiner (y compris ceux contenant des fruits, des légumes ou des viandes) à un niveau de 250 mg/kg 3) 12.5 mg/kg est un niveau d'emploi adéquat pour l'emploi de la nisine dans le fromage transformé pour le contrôle d'organismes à formation de spore.
08.0	Viande et produits carnés, volaille et gibier compris	500	mg/kg	Note 28	3	Plus d'informations sont nécessaires sur l'emploi de la nisine dans la catégorie générale 8.0 "Viande et produits à base de viande" parce que l'adoption de la disposition autoriserait l'emploi d'un conservateur dans les produits à base de viande fraîche.
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides		GMP	Note 28	3	

#### ESTERS D'ASCORBYLE (SIN 304, 305)

11. Le JECFA lors de sa 17<sup>ème</sup> session (1973) a assigné un groupe de DJA de 1.25 mg/kg pc pour les esters d'ascorbyle.

12. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe la fonction technologique de l'antioxydant aux esters d'ascorbyle.

<b>Recommandation 1 – Esters d'ascorbyle, SIN 304, 305</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les esters d'ascorbyle dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.6.1	Fromages non affinés	500	mg/kg	Note 10 <sup>12</sup>	3	
13.1.1	Préparations pour nourrissons	10	mg/kg	Notes 10, 15 <sup>13</sup> , & 72 <sup>14</sup>	6	1) Conforme à la norme Codex 72-1981 (préparations pour nourrissons et les préparations à fins médicales spéciales destinées aux nourrissons) : disposition pour l'emploi de palmitate d'ascorbyle en tant qu'antioxydant à un niveau maximal de 1 mg/100 ml dans les préparations telles que consommées. 2) Les notes devraient être conformes avec la norme Codex Standard 72-1981, rev. 2007 (préparations pour nourrissons et les préparations à fins médicales spéciales). Il existe des dispositions seulement pour le palmitate d'ascorbyle dans ces normes alors que la note 10 se réfère au stéarate d'ascorbyle. L'expression sur la base des deux esters devrait être examinée.

<sup>12</sup> Note 10: en qualité de stéarate d'ascorbyle.

<sup>13</sup> Note 15: A base de matière grasse ou d'huile.



<b>Recommandation 1 – Esters d'ascorbyle, SIN 304, 305</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les esters d'ascorbyle dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
13.1.2	Préparations de suite	50	mg/kg	Notes <del>10</del> , 72, & 15	6	1) Conforme à la norme Codex 156-1987 (préparations pour nourrissons): disposition pour l'emploi du palmitate d'ascorbyle en tant qu'antioxydant à un niveau maximal de 5 mg/100 ml dans les préparations telles que consommées. 2) Les notes devraient être conformes à la norme Codex 156-1987 (préparations pour nourrissons) et la norme 74-1981 (Aliments à base de céréales transformées). Il existe des dispositions uniquement pour le palmitate d'ascorbyle dans ces normes alors que la note 10 se réfère au stéarate d'ascorbyle. L'expression sur la base des deux esters devrait être examinée. En outre la note 15 (à base d'huile ou de graisse) peut également s'appliquer à la catégorie d'aliments 13.1.2.
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	500	mg/kg	Note 10	3	

<b>Recommandation 2 – Esters d'ascorbyle, SIN 304, 305</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>discute plus avant</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les esters d'ascorbyle dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	500	mg/kg	Note 10	3	1) Conforme à la norme 249-2006 (nouilles instantanées) en tant qu'antioxydants à une limite maximale de 500 mg/kg seuls ou en combinaison en tant que stéarate d'ascorbyle. 2) Uniquement dans les nouilles mais pas dans les pâtes précuites.
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	20	mg/kg	Note 10	8	

### GALLATE DE PROPYLE (SIN 310)

13. Le JECFA lors de sa 46<sup>ème</sup> session (1996) a assigné une DJA de 1.4 mg/kg pc au gallate de propyle.

14. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe la fonction technologique de l'antioxydant au gallate de propyle.

<sup>14</sup> Note 72: Base prête à consommer.

<b>Recommandation 1 – Gallate de propyle, SIN 310</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>révoque</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le gallate de propyle dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	100	mg/kg	Notes 15 & 130 <sup>15</sup>	8	Effet indirect de la recommandation pour adopter la disposition dans la catégorie d'aliments 06.4.3 à l'étape 3.
<b>Recommandation 2 – Gallate de propyle, SIN 310</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le gallate de propyle dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	200	mg/kg	Notes 15 & 130	3	Conforme à la norme Codex STAN 249-2006 (Nouilles instantanées): disposition pour l'emploi de gallate de propyle en tant qu'antioxydant à une limite maximale de 200 mg/kg uniquement ou en combinaison avec TBHQ, BHA, ou BHT.

<b>Recommandation 3 – Gallate de propyle, SIN 310</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>discute plus avant</b> des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le gallate de propyle dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
12.5	Potages et bouillons	200	mg/kg	Notes 15 & 130	3	1) Conforme à la norme Codex 117-1981 (Bouillons et potages): disposition pour l'emploi de gallate de propyle en tant qu'antioxydant à une limite maximale de 200 mg/kg uniquement ou en combinaison avec TBHQ, BHA, ou BHT. 2) Cet additif n'est pas technologiquement nécessaire dans toutes les potages; sa fonction antioxydante est uniquement nécessaire dans les produits en poudre et déshydratés couverts par la catégorie 12.5.2.
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	

### PHOSPHATES (SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542)

15. Le JECFA (1985) lors de sa 29<sup>ème</sup> session a assigné un groupe de DJA de 70 mg/kg pc aux phosphates.

16. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe les fonctions technologiques de régulateur d'acidité, séquestrant, émulsifiant, agents de texture, stabilisant, et agent de rétention d'eau aux phosphates.

<b>Recommandation 1 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>interrompe</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	1,100	mg/kg	Note 33 <sup>16</sup>	6	

<sup>15</sup> **Note 130:** Seul ou en combinaison : butyldihydroxyanisole (SIN 320), butylhydroxytoluène (SIN 321), butylhydroquinone tertiaire (SIN 319), et gallate de propyle (SIN 310).

<sup>16</sup> **Note 33:** En tant que phosphore.

**Recommandation 1 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542** Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41<sup>ème</sup> session **interrompe** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA.

Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.2.1.1	Légumes non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	200	mg/kg	Note 33	6	1) On s'interroge sur le besoin technologique 2) N'est pas autorisé dans les légumes frais non traités dans les états membres 3) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 450, et 451.

**Recommandation 2 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542** Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41<sup>ème</sup> session **adopte** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA.

Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	1,320	mg/kg	Notes 33 & 88 <sup>17</sup>	6	L'emploi de l'additif est technologiquement justifié. Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 450, 451, et 452.
01.3.1	Laits concentrés (nature)	880	mg/kg	Notes 33, 34 <sup>18</sup> , & 88	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 450, 451, et 452.
01.3.2	Blanchissants de boisson	22,000	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 450, 451, et 452.
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	4,400	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 450, 451, et 452.
01.5.2	Lait et crème en poudre. Produits similaires	4,400	mg/kg	Notes 33 & 88	3	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 450, 451, et 452.
01.6.4	Fromages fondus	14,050	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 450, 451, 452, et 541.
01.6.5	Produits similaires au fromage	13,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 450, 451, 452, et 541.
02.1.2	Matières grasses et huiles végétales	220	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338 et 341.
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	220	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, et 341.
02.2.2	Spécialités laitières à tartiner, émulsions grasses laitières et mélanges de produits à tartiner	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 341 et 451.
02.3	Emulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses.	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, 452.
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	2,200	mg/kg	Note 33	3	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 341, 451, et 452.
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	1,100	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 341
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 340, et 342.

<sup>17</sup> **Note 88:** Transfert de l'ingrédient.

<sup>18</sup> **Note 34:** A base anhydre.

**Recommandation 2 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542** Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41<sup>ème</sup> session **adopte** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA.

Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	1,760	mg/kg	Notes 16 <sup>19</sup> & 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 450, et 451.
04.2.2.2	Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	5,000	mg/kg	Notes 33 & 76 <sup>20</sup>	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 450, et 451.
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, aloès ordinaire), algues marines	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 450, et 451.
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)	2,200	mg/kg	Notes 33 & 76	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 450, et 451.
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)	2,200	mg/kg	Notes 33 & 76	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 450, et 451.
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)	2,200	mg/kg	Notes 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 450, et 451.
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines	2,200	mg/kg	Notes 33 & 76	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 450, et 451.
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	<b>2,200</b>	mg/kg	Notes 33 & <b>88</b>	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 343, 450, 451, et 452
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 343, 450, 451, et 452

<sup>19</sup> **Note 16:** Pour emploi dans les glaçages, les enrobages ou les décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

<sup>20</sup> **Note 76:** Emploi dans les pommes de terre uniquement.

**Recommandation 2 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542** Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41<sup>ème</sup> session **adopte** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA.

Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
05.3	Gomme à mâcher	44,000	mg/kg	Note 33	6	L'emploi des phosphates dans la gomme à mâcher n'augmente pas les problèmes de sécurité étant donné que les phosphates constituent une partie de la source nutritive des phosphores aux corps humains. Les phosphates jouent un rôle important dans une large gamme de gomme à mâcher et ils sont également spécialement utilisés avec le calcium dans la gomme à mâcher spécialisée. Les phosphates utilisés dans cette catégorie: 341 et 451.
06.2.1	Farines	11,900	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 342, et 450.
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, et 450.
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou volaille)	5,600	mg/kg	Note 33	3	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 341 450, et 541.
08.2.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement	3,100	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452.
08.2.3	Viande, volaille et gibier compris, congelée	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452.
08.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452.
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	1,100	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339 et 340
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée	2,200	mg/kg	Note 33	3	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452.
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452.
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452.
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, autres que ceux des catégories 09.3.1 à 09.3.3	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452.
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	4,400	mg/kg	Notes 33 & 67 <sup>21</sup>	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	1,290	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452
10.2.3	Produits à base d'œufs, séchés et/ou coagulés à chaud	GMP		Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452
10.3	Œufs en conserve, y compris ceux conservés en base alcaline, salés et en boîte	1,000	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452

<sup>21</sup> **Note 67:** A l'exception de l'emploi dans les blancs d'œufs liquides à 8800 mg/kg en tant que phosphore, et dans les œufs entiers liquides à 14700 mg/kg en tant que phosphore.

**Recommandation 2 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542** Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41<sup>ème</sup> session **adopte** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA.

Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	1,320	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338 et 341
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	1,000	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 341
12.1.2	Succédanés du sel	4,400	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 341
12.2.2	Assaisonnements et condiments	4,400	mg/kg	Note 33	3	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, et 451
12.4	Moutardes	1,320	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339 et 451.
12.5.1	Potages et bouillons prêts pour la consommation, y compris ceux en conserve, en bouteilles ou congelés	1,320	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 341, 450 et 451.
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	6,600	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 341, 450 et 451.
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 340, 341, et 343.
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 340, 341, et 343.
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 340, 341, et 343.
14.2.1	Bière et boissons maltées	440	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 342, et 452.
14.2.2	Cidre et poiré	880	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338 et 452.
14.2.3	Vins de raisin	440	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 341, 342, 451, et 452
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	440	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 341, 342, 451, et 452
14.2.5	Hydromel	440	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 341, 342, 451, et 452
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	440	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 341, 342, 451, et 452
15.0	Amuse-gueule salés	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 341, 450, 451, et 452.

<b>Recommandation 3 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>discute plus avant</b> des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA.						
<b>Numéro de catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite max</b>		<b>Observations</b>	<b>Etape</b>	<b>Justification fournie au groupe de travail électronique</b>
01.1.1	Lait et babeurre (nature)	1,500	mg/kg	Notes 33 & 88	3	1) Dans le passé, l'industrie au Canada a indiqué que l'emploi du phosphate monoammonique dans le lait battu de non culture à 270 ppm exprimé en tant que phosphore était technologiquement suffisant. 2) Seulement en UHT et lait stérilisé. En addition la LM devrait être diminuée à 400 mg/kg ce qui est suffisant pour accomplir la fonction technologique. 3) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 450, 451, et 452.
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	2,200	mg/kg	Notes 33 & 88	3	1) Devraient être réduits à 1000 mg/kg (en tant que P) conformément à la proposition exposée dans l'alinorm 08/31/11 annexe VI qui doit être adoptée par la 31 <sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius (CL 2008/02-MMP) 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 450, 451, et 452
01.4	Crème (nature) et similaire	2,200	mg/kg	Notes 33 & 88	6	1) Une valeur de 1100 mg /kg (en tant que P) a été proposée par l'Alinorm 08/31/11 annexe V pour les crèmes et les crèmes préparées 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 450, 451, et 452.
01.6.1	Fromages non affinés	10,000	mg/kg	Note 33	6	1) 1000 mg/kg (en tant que P) semble suffisante pour accomplir la fonction technologique (Stan 273-1968 Stan 275-1973). 2) Réduit la limite maximale à 3500 mg/kg, ainsi que cela est référencé dans la norme Codex 221 (2001) pour le fromage non affiné 3) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 450i et 450 ii, 452, et 541.
01.6.2	Fromages affinés	880	mg/kg	Note 33	6	1) Ne sont autorisés dans aucune des normes de produits rattachées aux produits à base de fromage 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 450i et 450 ii, 452, et 541.
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	10,500	mg/kg	Note 33	3	1) Une limite de 1500 mg/kg (en tant que P) semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 450, 451, et 452

<b>Recommandation 3 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>discute plus avant</b> des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA.						
<b>Numéro de catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite max</b>		<b>Observations</b>	<b>Etape</b>	<b>Justification fournie au groupe de travail électronique</b>
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, sauf fromage de lactosérum	880	mg/kg	Note 33	6	1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi du phosphate de calcium, tribasique, dans le lactosérum liquide, en tant que transporteur pour le peroxyde de benzoyle mais à des niveaux plus bas que ceux proposés ici. 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452
02.4	desserts à base de matière grasse à l'exception des desserts de la catégorie d'aliments 01.7	7,000	mg/kg	Note 33	6	1) Une limite de 1500 mg/kg (en tant que P) semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450
03.0	Glaces de consommation, y compris les sorbets	12,000	mg/kg	Note 33	6	1) Une limite de 500 mg/kg (en tant que P) semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) Recommande la diminution de la valeur maximale à 7500 3) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 450, et 452.
04.1.2.1	Fruit congelé	200	mg/kg	Note 33	6	1) Le besoin technologique n'est pas reconnu dans de tels produits 2) La limite maximale pourrait être élevée à 350 mg/kg, étant donné qu'une telle limite est nécessaire pour obtenir une activation de l'eau correcte et stabiliser la couleur à travers la durée de conservation de tels produits. 3) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 450 et 452.
04.1.2.2	Fruits secs	10	mg/kg	Note 33	6	1) Le besoin technologique n'est pas reconnu dans de tels produits. 2) La limite maximale devrait être élevée à 500 mg/kg, étant donné qu'une telle limite est nécessaire pour obtenir une activation de l'eau correcte et stabiliser la couleur à travers la durée de conservation de tels produits. 3) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 450 et 452.
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	200	mg/kg	Note 33	6	1) On s'interroge sur le besoin technologique. 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 341, 451, 452.
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	530	mg/kg	Note 33	6	1) On s'interroge sur le besoin technologique. 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 341i
04.1.2.7	Fruits confits	10	mg/kg	Note 33	6	1) Réviser la limite maximale à 350 mg/kg, une telle limite est nécessaire pour obtenir une activation correcte de l'eau et stabiliser la couleur à travers la durée de conservation de tels produits. 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 450 et 452



**Recommandation 3 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542** Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41<sup>ème</sup> session **discute plus avant** des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA.

Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
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	7,000	mg/kg	Note 33	6	1) Une LM de 400 mg/kg (en tant que P) semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 341i
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	7,000	mg/kg	Note 33	6	1) Une LM de 1500 mg/kg (en tant que P) semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 341i
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	7,000	mg/kg	Note 33	6	1) La LM semble excessive 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338 et 341i.
04.2.1.3	Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	5,600	mg/kg	Notes 33 & 76	6	1) Ajouter la note "seulement dans les produits transformés à base de pommes de terre" 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 450, et 451.
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	5,000	mg/kg	Notes 33 & 76	6	1) Ajouter la note "seulement dans les produits transformés à base de pommes de terre" 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 450, et 451.
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	2,200	mg/kg	Note 33	6	1) On s'interroge sur le besoin technologique étant donné que les phosphates sont employés de façon primaire en tant qu'agents de rétention d'eau 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 450, et 451.
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 d'aliments 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	2,200	mg/kg	Notes 33 & 76	6	1) On s'interroge sur le besoin technologique étant donné que les phosphates sont employés de façon primaire en tant qu'agents de rétention d'eau 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 450, et 451.
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines	2,200	mg/kg	Notes 33 & 76	6	1) Ajouter la note "seulement dans les produits transformés à base de pommes de terre" 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 450, et 451.
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	6,000	mg/kg	Notes 33 & 88	6	1) non autorisé dans la norme de produits sur la norme 105- 1981 relative à la poudre de cacao 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 340, 341, 343, et 450.
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	2,200	mg/kg	Note 33	6	1) Les phosphates ont une fonction technologique en tant qu'émulsifiant et la limite est nécessaire afin d'accomplir l'emploi prévu. 2) non autorisé dans la norme de produits sur la norme 87-1981 relatives aux produits à base de chocolat 3) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 343, 450, 451 et 452.

**Recommandation 3 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542** Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41<sup>ème</sup> session **discute plus avant** des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA.

Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	2,200	mg/kg	Note 33	6	1) 10,000 mg/kg est requis pour une application technique dans les confiseries dures et tendres. 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 341, 450
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	7,000	mg/kg	Note 33	6	1) Une LM de 1500 mg/kg (en tant que P) semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 450 et 452
06.1	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz	440	mg/kg	Note 33	6	1) On s'interroge sur le besoin technologique dans ce produit de base. 2) Pour l'auxiliaire antiagglomérant, des limites élevées d'approximativement 4000 mg/kg peuvent être requises 3) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 450, 451, et 45
06.2.2	Amidons	6,200	mg/kg	Note 33	3	1) Davantage d'informations sont requises 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339 et 451
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	2,000	mg/kg	Note 33	3	1) Le besoin en pâte fraîche n'est pas reconnu 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 340, 341, 450, 451, et 452
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	2,200	mg/kg	Note 33	3	1) Le besoin en pâte fraîche n'est pas reconnu 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 340, 341, 450, 451, et 452
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	2,200	mg/kg	Note 33	3	1) Le besoin technologique en tant qu'émulsifiant et la limite maximale est nécessaire afin d'accomplir la fonction prévue. 2) Ajouter la note "seulement dans les pâtes" 3) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 340, 341, 450, 451, et 452.
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	7,000	mg/kg	Note 33	6	1) Une LM de 1500 mg/kg (en tant que P) semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 341 et 450.
07.0	Produits de boulangerie	9,300	mg/kg	Note 33	6	1) Denrée alimentaire consommée largement. On s'interroge sur le besoin technologique pour tous les produits dans cette catégorie. 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 340, 341, 343, 450, 452, et 541.
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux	1,100	mg/kg	Note 33	6	1) L'industrie a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des phosphates dans la viande fraîche solide et la volaille (avec un pourcentage minimal défini de teneur en protéine) 2) Cet additif n'est pas nécessaire dans la viande fraîche non transformée 3) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, et 452.

**Recommandation 3 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542** Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41<sup>ème</sup> session **discute plus avant** des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA.

Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
08.2.1	Viande, volaille et gibier compris, transformée non cuite en pièces entières ou en morceaux	2,200	mg/kg	Note 33	6	1) Cet additif n'est pas nécessaire dans la viande fraîche non transformée 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, et 452
09.1.1	Poisson frais	GMP		Note 33	6	1) Non nécessaire dans le poisson frais (seulement nécessaire lorsque le poisson est congelé afin de prévenir la perte par exsudat) 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452. 3) L'emploi de traitements à base de phosphates rehausse la qualité de conservation ou la stabilité du poisson frais. Les phosphates ont démontré avoir les effets techniques nécessaires à la fois d'un agent stabilisant l'humidité et d'un agent de conservation. Il a été démontré que les phosphates réduisaient les microorganismes sur la surface de poisson après le traitement initial et durant l'entreposage et de ce fait augmentent la durée de conservation du produit et réduisent les risques relatifs à la sécurité du consommateur. Les phosphates ont la propriété démontrée de retenir l'humidité (perte par exsudat). L'effet technique de l'humectant complète les propriétés de conservation en maintenant l'acceptation du consommateur sur une durée de conservation plus longue
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	2,200	mg/kg	Note 33	6	1) Ajouter la note "à l'exception des produits à base de poisson" 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452.
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	2,200	mg/kg	Note 33	6	1) Ajouter la note "à l'exception des produits à base de poissons" 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452.
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en pâte, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	2,200	mg/kg	Note 33	6	1) Ajouter la note "seulement dans les mollusques et crustacés congelés" 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452.
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	2,200	mg/kg	Note 33	6	1) Ajouter la note "seulement dans le surimi, le poisson et la pâte de crustacés" 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452.
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	2,200	mg/kg	Note 33	6	1) Ajoutez la note "seulement dans les mollusques et crustacés congelés" 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452.

**Recommandation 3 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542** Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41<sup>ème</sup> session **discute plus avant** des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA.

Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	2,200	mg/kg	Note 33	3	1) Ajoutez la note "seulement dans la pâte de poisson" 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452.
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, autres que ceux des catégories 09.3.1 à 09.3.3	2,200	mg/kg	Note 33	6	1) Ajoutez la note "seulement dans la pâte de poisson et crustacés" 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452.
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	2,200	mg/kg	Note 33	6	1) Réduit la LM à 400 mg/kg et à ajouter une note "seulement dans surimi et les produits à base de crustacés en conserve" 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452.
10.2.3	Produits à base d'œufs, séchés et/ou coagulés à chaud	GMP		Note 33	6	1) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452 2) La limite numérique devrait être élaborée.
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans).	7,000	mg/kg	Note 33	6	1) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452 2) Une LM de 1000 mg/kg (en tant que P) semble suffisante pour accomplir la fonction technologique
12.2.1	Fines herbes et épices		GMP	Note 33	6	1) Remplacer les BPF par un niveau numérique d'emploi 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 341
12.6	Sauces et produits similaires	8,000	mg/kg	Note 33	6	1) La limite semble plus élevée que cela est technologiquement nécessaire 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, et 452.
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)		GMP	Note 33	6	1) Nécessite une limite numérique appropriée 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 341, 450, 451, et 452.
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	2,200	mg/kg	Note 33	6	1) (SIN 339) est utilisé en tant que régulateur d'acidité et son emploi est conforme aux critères dans la section 3.2 du préambule à la NGAA. 2) Si cette disposition doit être conforme à la norme Codex 074-1981, rev. 2006, aliments à base de céréales transformées destinées à l'alimentation pour les nourrissons et les jeunes enfants, le niveau proposé serait plus élevé étant donné que 4400 mg/kg en tant que phosphore est stipulé dans la norme 3) Le niveau est trop élevé 4) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 340, 341, et 343.

**Recommandation 3 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542** Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41<sup>ème</sup> session **discute plus avant** des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA.

Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
13.6	Compléments alimentaires	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates 340, 341, et 343 fournit des nutriments, soit en tant que phosphate de potassium, phosphate de calcium ou phosphate de magnésium. La limite maximale devrait être révisée pour les BPF pour se conformer aux exigences nutritionnelles du pays/région particulier.
14.1.2.2	Jus de légumes	2,500	mg/kg	Notes 33 & 88	6	1) Suggère l'harmonisation avec le niveau autorisé de 1000 mg/kg dans les jus de fruits et les nectars 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 450, et 452.
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	2,500	mg/kg	Notes 33 & 88	6	1) On suggère 1000 mg/kg 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 450, et 452.
14.1.3.2	Nectar de légume	2,500	mg/kg	Notes 33 & 88	6	1) On suggère 1000 mg/kg 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 450, et 452.
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	2,500	mg/kg	Notes 33 & 88	6	1) On suggère 1000 mg/kg 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 450, et 452.
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons << énergétiques >> ou << électrolytes >>, et les boissons concentrées	12,000	mg/kg	Note 33	6	1) La LM semble très excessive. Une limite de 500 mg/kg (en tant que P) semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) Nous sommes d'avis que la LM proposée est basée sur les phosphates et n'est pas exprimée en tant que phosphore (P, Note 33). Suggère d'adopter 3000 mg/kg en tant que phosphore (note 33) basé sur le besoin technologique du SIN 452i. Pour tous les autres phosphates, une limite maximale de 1000 mg/kg en tant que P serait suffisante 3) La limite maximale devrait être modifiée en BPF pour être conforme aux exigences nutritionnelles d'un pays/région particulière. 4) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 450, 451, et 452
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao	880	mg/kg	Note 33	6	1) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 450, et 452 2) Ajouter la note: "seulement pour les boissons à base de café pour machine distributrice, thé soluble et infusions instantanées"
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	12,000	mg/kg	Notes 33 & 88	6	1) La limite est excessive 2) Cette limite 12000 mg/kg, de phosphates est nécessaire à cause des conditions de croissance spécifiques de la boisson alcoolisée aromatisée.

**Recommandation 3 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542** Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41<sup>ème</sup> session **discute plus avant** des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA.

Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	2,000	mg/kg	Note 33	6	1) Les denrées alimentaires devraient être clairement définies. 2) La quantité de phosphates nécessaires dépend de l'application alimentaire spécifique. La limite maximale devrait être modifiée pour les BPF afin d'être conformes aux exigences nutritionnelles du pays/de la région spécifique. 3) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 342,343, 450, 451, 452, et 542.

### SELS D'AMMONIUM D'ACIDES PHOSPHATIDIQUES (SIN 442)

17. Le JECFA (1974) lors de sa 18<sup>ème</sup> session a assigné une DJA de 30 mg/kg pc pour les sels d'ammonium d'acides phosphatidiques.

18. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe les fonctions technologiques d'émulsifiant aux sels d'ammonium d'acides phosphatidiques.

**Recommandation 1 – sels d'ammonium d'acides phosphatidiques, SIN 442** Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41<sup>ème</sup> session **adopte** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sels d'ammonium d'acides phosphatidiques dans la NGAA.

Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	5000	mg/kg		6	1) Conforme à la norme Codex 243-2003 (Laits fermentés aromatisés, traités par la chaleur et non traités à la chaleur): l'emploi d'additifs appartenant à la classe "émulsifiants" est technologiquement justifié dans les laits fermentés aromatisés et les laits fermentés aromatisés traités à la chaleur après la fermentation. L'emploi est justifié dans la portion lactée. 2) L'industrie au Canada a indiqué le besoin technologique existant d'appliquer cet additif.
03.0	Glaces de consommation, y compris les sorbets	7500	mg/kg		6	L'industrie au Canada a indiqué le besoin technologique existant d'appliquer cet additif.
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	10000	mg/kg	Note 97 <sup>22</sup>	6	1) Conforme à la norme Codex 105-1981 (Poudres au cacao (Cacao) et mélanges secs de cacao et de sucre) et norme Codex 141-1983 pour la pâte de cacao (Cacao) (liqueur au Cacao/Chocolat) et pour tourteau de cacao : disposition pour l'emploi en tant qu'émulsifiant à une limite maximale de 10 g/kg sur le produit fini /produits à base de cacao/chocolat finis. 2) L'industrie au Canada a indiqué le besoin technologique existant d'appliquer cet additif.

<sup>22</sup> **Note 97:** Dans le produit final/ les produits à base de cacao/chocolat.

**Recommandation 1 – sels d’ammonium d’acides phosphatidiques, SIN 442** Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41<sup>ème</sup> session **adopte** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sels d’ammonium d’acides phosphatidiques dans la NGAA.

Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	10000	mg/kg		6	1) Conforme à la norme Codex 87-1981 (Chocolat et produits au chocolat): disposition pour l'emploi en tant qu'émulsifiant à une limite maximale de 10 g/kg unique ou de 15 g/kg en combinaison avec certains autres émulsifiants, dans les produits décrits sous 2.1 et 2.2 de la norme de produits. 2) L'industrie au Canada a indiqué le besoin technologique existant d'appliquer cet additif.
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	10000	mg/kg		6	

**Recommandation 2 – sels d’ammonium d’acides phosphatidiques, SIN 442** Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41<sup>ème</sup> session **discute plus avant** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sels d’ammonium d’acides phosphatidiques dans la NGAA.

Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)		GMP		6	1) Etant donné qu'il existe une DJA numérique, la LM devrait être numérique. 2) L'industrie au Canada a indiqué le besoin technologique existant d'appliquer cet additif.
01.4	Crème (nature) et produits similaires		GMP		6	1) Etant donné qu'il existe une DJA numérique, la LM devrait être numérique. 2) SIN 442 n'est pas autorisé dans la norme Codex Standard pour la crème et les crèmes préparées (Norme Codex A-9-1976, rev 1-2003) 3) Conforme au projet d'amendement proposé à la liste des additifs alimentaires de la norme Codex pour les crèmes et les crèmes préparées (N08-2008), ainsi qu'approuvé par la 40 <sup>ème</sup> session du CCFA et adopté par la 31 <sup>ème</sup> session du CAC. 4) L'industrie au Canada a indiqué le besoin technologique existant d'appliquer cet additif.
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, aloès ordinaire), algues marines		GMP		6	1) Etant donné qu'il existe une DJA numérique, la LM devrait être numérique. 2) On s'interroge sur le besoin technologique de SIN 442, en tant qu'émulsifiants dans de tels produits. 3) L'industrie au Canada a indiqué le besoin technologique existant d'appliquer cet additif.
07.1.1	Pains et petits pains		GMP		6	1) Etant donné qu'il existe une DJA numérique, la LM devrait être numérique. 2) L'industrie au Canada a indiqué le besoin technologique existant d'appliquer cet additif.

**BETA-CYCLODEXTRINE (SIN 459)**

19. Le JECFA (1995) lors de sa 44<sup>ème</sup> session a assigné une DJA de 5 mg/kg pc pour la bêta-cyclodextrine.

20. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe les fonctions technologiques de stabilisant, liant et auxiliaire à la bêta-cyclodextrine.

<b>Recommandation 1 – Bêta-cyclodextrine -, SIN 459</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour la bêta-cyclodextrine dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	1000	mg/kg	Note 153 <sup>23</sup>	3	1) Conforme à la norme Codex 249-2006, nouilles instantanées 2) Pour emploi dans les nouilles uniquement, pas nécessaire dans les pâtes

**SUCROGLYCERIDES (SIN 474)**

21. Le JECFA (1997) lors de sa 49<sup>ème</sup> session a assigné une DJA de 30 mg/kg pc aux sucroglycérides.

22. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe les fonctions technologiques d'émulsifiant aux sucroglycérides.

<b>Recommandation 1 – Sucroglycérides, SIN 474</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>interrompe</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sucroglycérides dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	10000	mg/kg		6	Ne sont pas autorisés dans la Norme Codex 104-1981 sur le cacao en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres
14.2.2	Cidre et poiré	5000	mg/kg		6	
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	5000	mg/kg		6	
14.2.5	Hydromel	5000	mg/kg		6	

<b>Recommandation 2 – Sucroglycérides, SIN 474</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sucroglycérides dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	5000	mg/kg		6	Conforme au projet d'amendement proposé à la norme pour l'additif pour les laits fermentés afférents aux boissons à base de lait fermenté (Norme Codex STAN 243-2003), ainsi qu'approuvé par la 40 <sup>ème</sup> session du CCFA et adopté par la 31 <sup>ème</sup> session du CAC.
01.3.2	Blanchissants de boisson	2000	mg/kg		6	
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	10000	mg/kg		6	
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	5000	mg/kg		6	Conforme au projet d'amendement proposé à la norme pour l'additif pour les laits fermentés afférents aux boissons à base de lait fermenté (Norme Codex STAN 243-2003), ainsi qu'approuvé par la 40 <sup>ème</sup> session du CCFA et adopté par la 31 <sup>ème</sup> session du CAC.

<sup>23</sup> **Note 153:** Pour emploi dans les nouilles instantanées seulement.



<b>Recommandation 2 – Sucroglycérides, SIN 474</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sucroglycérides dans la NGAA.						
<b>Numéro de catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite max</b>		<b>Observations</b>	<b>Etape</b>	<b>Justification fournie au groupe de travail électronique</b>
02.2.2	Spécialités laitières à tartiner, émulsions grasses laitières et mélanges de produits à tartiner	10000	mg/kg	<b>Note 102</b> <sup>24</sup>	6	1) Conforme à la norme Codex 253-2006 (Emulsions grasses laitières) et la norme Codex 256-2007; disposition pour l'emploi en tant qu'émulsifiant à 10000 mg/kg, et, dans les émulsions grasses laitières à des fins de cuisson uniquement. 2) A des fins de cuisson uniquement.
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	10000	mg/kg	<b>Note 102</b>	6	A des fins de cuisson seulement.
02.4	desserts à base de matière grasse à l'exception des desserts de la catégorie d'aliments 01.7	<b>5000</b>	mg/kg		6	Une limite de 5000 mg/kg est adéquate au besoin technologique.
03.0	Glaces de consommation, y compris les sorbets	<b>5000</b>	mg/kg		3	Une limite de 5000 mg/kg est adéquate au besoin technologique.
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface		GMP		6	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	5000	mg/kg		6	
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)	5000	mg/kg		6	
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	5000	mg/kg		6	
05.3	Gomme à mâcher	<b>10000</b>	mg/kg	<b>Note D</b> <sup>25</sup>	6	1) Une limite de 10000 mg/kg est adéquate. 2) 10000 mg/kg est requis pour l'application technique dans les produits. 3) Les sucroglycérides sont approuvés pour l'emploi de la gomme à mâcher dans l'Union européenne et aux Etats-Unis. Les sucroglycérides sont autorisés dans la gomme à mâcher aux Etats-Unis, Mexico, et Taiwan à des niveaux de BPF. Dans l'Union européenne, les sucroglycérides sont actuellement autorisés pour leur emploi dans la gomme à mâcher seul ou en combinaison avec les esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) à 10000 mg/kg. La Russie approuve également les sucroglycérides dans la gomme à 10000 mg/kg. 4) La DJA de la JECFA est un groupe de DJA qui couvre à la fois les sucroglycérides et les esters

<sup>24</sup> **Note 102:** Pour emploi dans les émulsions grasses à des fins de cuisson uniquement.

<sup>25</sup> **Note D: pour emploi seul ou en combinaison: Esters de saccharose et d'acides gras (SIN 473) et sucroglycérides (SIN 474).**

<b>Recommandation 2 – Sucroglycérides, SIN 474</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sucroglycérides dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						de saccharose d'acides gras. Par conséquent ajouter la note concernant l'emploi unique ou en association avec les esters de saccharose d'acides gras (SIN 473).
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	5000	mg/kg		6	
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	10000	mg/kg		6	
08.2.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement en pièces entières ou en morceaux	5000	mg/kg	Note 15	6	
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement	5000	mg/kg	Note 15	6	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans).	5000	mg/kg		6	
12.5	Potages et bouillons	2000	mg/kg		6	Conforme à la norme Codex 117-1981 (Potages et bouillons): disposition pour emploi en tant qu'émulsifiant à une limite maximale de 2 g/L sur une base prête à consommer.
12.6	Sauces et produits similaires	10000	mg/kg		6	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	5000	mg/kg		6	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	5000	mg/kg		6	
13.6	Compléments alimentaires		GMP		6	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons << énergétiques >> ou << électrolytes >>, et les boissons concentrées	5000	mg/kg	<b>Note E<sup>26</sup></b>	6	<b>1)</b> Les sucroglycérides sont autorisés à 5000 mg/kg dans beaucoup de pays, tels que ECMS, dans les boissons à base d'amande, d'anis, de noix de coco non alcoolisées. A des niveaux d'emploi plus bas dans les boissons rafraîchissantes (200 mg/kg), ils peuvent également être utilisés en tant que 1) stabilisants de substitution 2) pour fournir la nébulosité dans les boissons à base de citron et 3) en tant que substituts ou succédanés de la gomme arabique. <b>2)</b> Réviser avec la note "seulement dans les boissons à base d'amande, d'anis, de noix de coco non alcoolisées."
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao	1000	mg/kg	<b>Note F<sup>27</sup></b>	6	<b>1)</b> Réviser avec la note "seulement dans le café liquide en conserve." <b>2)</b> Réviser avec la note 160 (pour emploi dans les produits prêts à boire et préparations pour les produits prêts à boire seulement).
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	5000	mg/kg		6	

<sup>26</sup> Note E: Pour emploi dans les boissons non alcoolisées à base d'anis, de noix de coco et d'amande seulement.

<sup>27</sup> Note F: Pour emploi dans le café liquide en conserve uniquement.

<b>Recommandation 2 – Sucroglycérides, SIN 474</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sucroglycérides dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	5000	mg/kg		6	

#### **CITRATE DE STEARYLE (SIN 484)**

23. Le JECFA (1973) lors de sa 17<sup>ème</sup> session a assigné une DJA de 50 mg/kg pc pour le citrate de stéaryle.

24. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe les fonctions technologiques d'émulsifiant et de séquestrant aux citrate de stéaryle.

<b>Recommandation 1 - citrate de stéaryle, SIN 484</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le citrate de stéaryle dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
02.2.2	Spécialités laitières à tartiner, émulsions grasses laitières et mélanges de produits à tartiner	100	mg/kg	Note 15	3	L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour cet additif dans la margarine à ce niveau d'emploi.

#### **SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME (SIN 962)**

25. À sa cinquante-cinquième réunion (2000), le JECFA a conclu que les propriétés du sel d'aspartame et d'acésulfame sont prises en compte dans la DJA pour l'aspartame (40 mg/kg de poids corporel) et l'acésulfame de potassium (acesulfame K) (15 mg/kg de poids corporel).

26. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe les fonctions technologiques d'édulcorant au sel d'aspartame-acésulfame.

27. Le rapport du groupe de travail électronique lors de la 39<sup>ème</sup> réunion du CCFA a noté que les avant-projets de niveaux maximaux d'utilisation acceptables pour le sel d'aspartame-acésulfame sont actuellement contenus dans la NGAA sous la référence de sel d'aspartame-acésulfame ou équivalents de l'aspartame ou acésulfame K.<sup>28</sup> Comme le JECFA a conclu que les propriétés de l'aspartame et de l'acésulfame dans le sel d'aspartame-acésulfame sont prises en compte dans la DJA établie pour l'aspartame (SIN 951) et l'acésulfame K (SIN 950), le niveau équivalent d'aspartame et d'acésulfame K provenant de l'emploi double sel ne devrait pas dépasser le niveau maximal d'utilisation individuel pour l'aspartame ou pour l'acésulfame K.

28. Le groupe de travail *ad hoc* sur la NGAA pour la 40<sup>ème</sup> session du CCFA a recommandé, et le comité est convenu, d'examiner les dispositions pour le sel d'aspartame-acésulfame afin de s'assurer que ces dispositions sont en accord avec celles pour l'aspartame et pour l'acésulfame K et sont rapportées sur une base pertinente.<sup>29</sup> Il a été demandé au groupe de travail électronique, établi par le CCFA lors de sa 40<sup>ème</sup> session,, en tant que partie de son mandat, de développer des recommandations afin d'assurer une cohérence entre les dispositions pour le sel d'aspartame-acésulfame et celles pour l'aspartame et pour l'acésulfame K.<sup>30</sup>

<sup>28</sup> CX/FA 07/39/9.

<sup>29</sup> ALINORM 08/31/12, para 72.

<sup>30</sup> ALINORM 08/31/12, para 78.

29. Le groupe de travail électronique a examiné un document à options qui contenait quatre approches afin de résoudre la question du rapport de base pour le sel d'aspartame-acésulfame.<sup>31</sup> Basé sur les observations du document à options, le groupe de travail électronique recommande que le CCFA souscrive à l'approche suivante afin d'exprimer les niveaux d'emploi maximaux acceptables pour le sel d'aspartame-acésulfame.

**Recommandation 1 – Sel d'aspartame-acésulfame, SIN 962**

Les niveaux maximaux d'utilisation acceptables seront exprimés comme suit :

- a. En tant que *soit* équivalents de l'aspartame ou de l'acésulfame K
- b. Harmonisé avec les niveaux d'emploi maximaux actuels de la NGAA pour l'aspartame et l'acésulfame K (c'est-à-dire que la limite maximale de sel devrait être exprimée en tant qu'aspartame ou acésulfame K en fonction de l'édulcorant individuel qui est indiqué dans la NGAA avec le niveau d'emploi maximal le plus bas pour cette catégorie d'aliments.)
- c. Remplacer les notes actuelles 113<sup>32</sup> et 119<sup>33</sup> associées aux avant-projets de normes pour le sel d'aspartame-acésulfame avec les notes suivantes:
  - Nouvelle note 113: le niveau d'emploi rapporté en tant qu'équivalents du potassium d'acésulfame (la limite maximale rapportée peut être convertie en une base de sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0.44). L'emploi combiné du sel d'aspartame-acésulfame avec le potassium d'acésulfame unique ou l'aspartame ne devrait pas excéder les limites maximales individuelles pour le potassium d'acésulfame ou l'aspartame (la limite maximale reportée peut être convertie en équivalents d'aspartame en divisant par 0.68).
  - Nouvelle note 119: le niveau d'emploi rapporté en tant qu'équivalents de l'aspartame (la limite maximale rapportée peut être convertie en une base de sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0.64). L'emploi combiné du sel d'aspartame-acésulfame avec l'aspartame individuel ou le potassium d'acésulfame ne devrait pas excéder les limites maximales individuelles pour l'aspartame ou le potassium d'acésulfame ((la limite maximale reportée peut être convertie en équivalents de potassium d'acésulfame en multipliant par 0.68).
- d. Ajouter la note suivante à toutes les dispositions relatives à l'acésulfame K  
Ne doit pas dépasser le niveau maximal d'utilisation de l'acésulfame de potassium (SIN 950) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 952).
- e. ajouter la note suivante à toutes les dispositions relatives à l'aspartame:  
Ne doit pas dépasser le niveau maximal d'utilisation de l'aspartame (SIN 951) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 952)

30. Ce qui suit constitue l'avant-projet en suspens relatif aux dispositions sur les additifs alimentaires (Etape 3) pour le sel d'aspartame-acésulfame contenu dans CX/FA 07/39/9 (Partie 1) qui ont été révisées comme suit:

- Les notes 68<sup>34</sup>, 138<sup>35</sup>, 144<sup>36</sup>, et 145<sup>37</sup> ont toutes été remplacées par la note 161<sup>38</sup> en accord avec la décision CCFA<sup>39</sup> lors de sa 39<sup>ème</sup> session sur les dispositions relatives aux autres édulcorants (par exemple, l'acésulfame K, l'alitame, l'aspartame, les cyclamates).
- Le niveau d'emploi maximal pour chacune des dispositions relatives au sel d'aspartame-acésulfame a été révisé afin d'être en accord avec les niveaux d'emploi maximaux actuels de la NGAA pour l'aspartame et l'acésulfame K. Ces limites révisées pour le sel d'aspartame-acésulfame sont indiquées en **caractères gras**.

<sup>31</sup> Le document à options a été mis à la disposition de tous les membres du groupe de travail électronique sur le forum électronique et n'est pas inclus dans ce rapport.

<sup>32</sup> **Note 113:** Niveau d'emploi indiqué comme équivalents de l'acésulfame de potassium.

<sup>33</sup> **Note 119:** Niveau d'emploi indiqué comme équivalents de l'aspartame.

<sup>34</sup> **Note 68:** Pour emploi dans les produits sans sucre ajouté seulement.

<sup>35</sup> **Note 138:** Pour emploi dans les produits faiblement énergétiques seulement.

<sup>36</sup> **Note 144:** Pour emploi dans les produits doux et aigres uniquement.

<sup>37</sup> **Note 145:** Les produits sont faiblement énergétiques ou sans sucre ajouté.

<sup>38</sup> **Note 161:** Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule.

<sup>39</sup> ALINORM 07/30/12 Rev., para. 102-103 et Annexe VII.

31. Le groupe de travail ad hoc sur la NGAA lors de la 39<sup>ème</sup> session du CCFA est convenu que les édulcorants sont technologiquement justifiés dans les catégories d'aliments<sup>40</sup> qui sont **ombrées**.

<b>Recommandation 1 – Sel d'aspartame-acésulfame, SIN 962</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>inclut à l'étape 3</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le sel d'aspartame-acésulfame dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
14.1.3.1	Nectar de fruit	350	mg/kg	Nouvelle note 113 <sup>41</sup>		A la fois l'aspartame et l'acésulfame K ont établi des limites maximales dans cette catégorie dans la NGAA. Si les composantes clés du sel sont autorisés dans une catégorie d'aliments, il ne devrait pas y avoir de raisons de prévenir l'emploi des composantes du sel.
14.1.3.3	Concentrés pour nectar de fruit	350	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 127 <sup>42</sup>		A la fois l'aspartame et l'acésulfame K ont établi des limites maximales dans cette catégorie dans la NGAA. Si les composantes clés du sel sont autorisées dans une catégorie d'aliments, il ne devrait pas y avoir de raisons de prévenir l'emploi des composantes du sel

<b>Recommandation 2 - Sel d'aspartame-acésulfame, SIN 962</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le sel d'aspartame-acésulfame dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	350	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	350	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	
02.4	desserts à base de matière grasse à l'exception des desserts de la catégorie d'aliments 01.7	350	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	
03.0	Glaces de consommation, y compris les sorbets	800	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	350	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1,000	mg/kg	Nouvelle note 119 <sup>43</sup> & Note 161	3	

<sup>40</sup> 39<sup>ème</sup> CCFA, CRD 1 App. V.

<sup>41</sup> **Nouvelle Note 113: niveau d'emploi indiqué eu égard aux équivalents de l'acésulfame de potassium (le niveau maximum indiqué peut être converti en une base de sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0.44). Emploi combiné du sel d'aspartame-acésulfame avec le potassium d'acésulfame individuel ou l'aspartame ne devrait pas excéder les limites maximales individuelles pour le potassium d'acésulfame ou l'aspartame le niveau maximum indiqué peut être converti en équivalents d'aspartame en divisant par 0.68).**

<sup>42</sup> **Note 127:** Tel que servi au consommateur.

<sup>43</sup> **Nouvelle note 119: Niveau d'emploi indiqué en tant qu'équivalents de l'aspartame (la limite maximale rapportée peut être convertie en sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0.64). Emploi combiné du sel d'aspartame-acésulfame avec de l'aspartame individuel ou le potassium d'acésulfame ne devrait pas excéder les**

<b>Recommandation 2 - Sel d'aspartame-acésulfame, SIN 962</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>adopte</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le sel d'aspartame-acésulfame dans la NGAA.						
<b>Numéro de catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite max</b>		<b>Observations</b>	<b>Etape</b>	<b>Justification fournie au groupe de travail électronique</b>
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	<b>1,000</b>	mg/kg	<b>Nouvelle note 113 &amp; Note 161</b>	3	
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	<b>350</b>	mg/kg	<b>Nouvelle note 113 &amp; Note 161</b>	3	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	<b>350</b>	mg/kg	<b>Nouvelle note 113 &amp; Note 161</b>	3	
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, aloès ordinaire), algues marines	<b>200</b>	mg/kg	<b>Nouvelle note 113 &amp; Note 161</b>	3	
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)	<b>350</b>	mg/kg	<b>Nouvelle note 113 &amp; Note 161</b>	3	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	<b>500</b>	mg/kg	<b>Nouvelle note 113 &amp; Note 161</b>	3	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	<b>1,000</b>	mg/kg	<b>Nouvelle note 113 &amp; Note 161</b>	3	
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	<b>1,000</b>	mg/kg	Note 77 <sup>44</sup> & <b>Nouvelle note 113</b>	3	L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'ace-K dans cette catégorie.
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	<b>200</b>	mg/kg	<b>Nouvelle note 113</b>	3	
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	<b>200</b>	mg/kg	<b>Nouvelle note 113</b>	3	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex. flans).	<b>350</b>	mg/kg	<b>Nouvelle note 119</b>	3	
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	GMP		<b>Nouvelle note 113</b>	3	
12.4	Moutardes	<b>350</b>	mg/kg	<b>Nouvelle note 113 &amp; Note 161</b>	3	
12.5	Potages et bouillons	<b>110</b>	mg/kg	<b>Nouvelle note 113 &amp; Note 161</b>	3	

niveaux d'emploi maximaux individuels pour l' aspartame ou le potassium d'acésulfame (la limite maximale indiquée peut être convertie en équivalents de potassium d'acésulfame en multipliant par 0.68)

<sup>44</sup> Note 77: Pour emplois nutritionnels spécifiques uniquement.

**Recommandation 2 - Sel d'aspartame-acésulfame, SIN 962** Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41<sup>ème</sup> session **adopte** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le sel d'aspartame-acésulfame dans la NGAA.

Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	350	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	500	mg/kg	Nouvelle note 113	3	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	450	mg/kg	Nouvelle note 113	3	
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	450	mg/kg	Nouvelle note 113	3	
13.6	Compléments alimentaires	200	mg/kg	Nouvelle note 113	3	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons << énergétiques >> ou << électrolytes >>, et les boissons concentrées	600	mg/kg	Nouvelle note 119, Nouvelle note 113 & Note 161	3	Suggère l'insertion à la fois des notes 113 et 119; les deux dispositions pour l'ace-K et l'asp ont été adoptées au même niveau maximal d'emploi en 2007
15.0	Amuse-gueule salés	350	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	

**Recommandation 3 – Sel d'aspartame-acésulfame, SIN 962.** Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41<sup>ème</sup> session **discute plus avant** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le sel d'aspartame-acésulfame dans la NGAA.

Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	1,130	mg/kg	Nouvelle note 113	3	1) L'industrie a indiqué un besoin technologique pour l'ace-K à 500 ppm dans les boissons en général. 2) Le CCFA lors de sa 40ème session est convenu d'interrompre le travail pour l'aspartame dans 01,2 afin d'être cohérent. La même logique devrait s'appliquer à SIN 962 3) La norme Codex pour les laits fermentés n'autorise pas l'emploi des édulcorants dans les laits fermentés nature (traits à la chaleur et non traits à la chaleur). Egalement, il n'existe pas de disposition dans la NGAA pour l'emploi de l'aspartame dans la catégorie d'aliments 01.2
01.3.2	Blanchissants de boisson	2,000	mg/kg	Nouvelle note 113	3	L'emploi pourrait induire en erreur le consommateur
01.4.4	Produits similaires	1,550	mg/kg	Nouvelle note 113	3	L'emploi pourrait induire en erreur le consommateur
01.5.2	Lait et crème en poudre similaires	1,000	mg/kg	Nouvelle note 113	3	L'emploi pourrait induire en erreur le consommateur
01.6.5	Produits similaires	350	mg/kg	Nouvelle note 113	3	L'emploi pourrait induire en erreur le consommateur

<b>Recommandation 3 – Sel d’aspartame-acésulfame, SIN 962.</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>discute plus avant</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le sel d’aspartame-acésulfame dans la NGAA.						
<b>Numéro de catégorie d’aliments</b>	<b>Catégorie d’aliments</b>	<b>Limite max</b>		<b>Observations</b>	<b>Etape</b>	<b>Justification fournie au groupe de travail électronique</b>
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d’émulsions grasses	<b>1,000</b>	mg/kg	<b>Nouvelle note 113</b>	3	L’emploi pourrait induire en erreur le consommateur
04.1.2.1	Fruit congelé	<b>500</b>	mg/kg	<b>Nouvelle note 113</b>	3	L’emploi pourrait induire en erreur le consommateur
04.1.2.2	Fruit sec	1130	mg/kg		3	1) Il existe des dispositions dans la NGAA pour l’emploi de l’aspartame et de l’acésulfame K dans la catégorie d’aliments 04.1.2.2. Propose la révision de la LM proposée à 500 mg/kg avec introduction de la note 113 afin de refléter la LM pour l’acésulfame K dans cette catégorie d’aliments. 2) L’emploi pourrait induire en erreur le consommateur
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l’huile	<b>200</b>	mg/kg	<b>Nouvelle note 113 &amp; Note 161</b>	3	L’emploi pourrait induire en erreur le consommateur
04.1.2.7	Fruits confits	<b>500</b>	mg/kg	<b>Nouvelle note 113</b>	3	Ajouter la note 116
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	<b>350</b>	mg/kg	<b>Nouvelle note 113</b>	3	Ajouter la note 116
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	<b>350</b>	mg/kg	<b>Nouvelle note 113</b>	3	1) L’industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour ace-K dans cette catégorie à une limite maximale de 1000 mg/kg. Réviser la LM à 1000 mg/kg, conformément à la cat. 4.1.25 et 4.1.2.6, Confitures et pâtes à tartiner 2) Ajouter la note 116
04.1.2.12	Fruits cuits	<b>500</b>	mg/kg	<b>Nouvelle note 113</b>	3	On s’interroge sur le besoin technologique
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	<b>350</b>	mg/kg	<b>Nouvelle note 113</b>	3	On s’interroge sur le besoin technologique
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)	<b>1,000</b>	mg/kg	<b>Nouvelle note 113</b>	3	1) L’industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l’aspartame de 2000 mg/kg dans cette catégorie. Il a été noté qu’il existe une disposition à l’étape 6 dans la NGAA pour l’aspartame avec une LM de 3000 mg/kg dans cette catégorie d’aliments. 2) Ajouter la note 161
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 d’aliments 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	<b>1,000</b>	mg/kg	<b>Nouvelle note 113</b>	3	Ajouter la note 161
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	<b>350</b>	mg/kg	<b>Nouvelle note 113</b>	3	Ajouter la note 161



<b>Recommandation 3 – Sel d’aspartame-acésulfame, SIN 962.</b> Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 <sup>ème</sup> session <b>discute plus avant</b> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le sel d’aspartame-acésulfame dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d’aliments	Catégorie d’aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	1,000	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	L’industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour ace-K de 2500 mg/kg dans la confiserie.
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	500	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	L’industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour ace-K de 2500 mg/kg dans la confiserie.
05.3	Gomme à mâcher	5,000	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	Une justification technologique pour un niveau aussi élevé est requise. Une LM de 2000 mg/kg exprimée en tant qu’acésulfame K devrait être suffisante pour atteindre l’effet désiré.
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	500	mg/kg	Nouvelle note 113	3	L’industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour ace-K de 1000 mg/kg dans cette catégorie.
06.5	Desserts à base de céréales et d’amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	350	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	L’industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour ace-K de 1000 mg/kg dans les desserts en général
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	1,000	mg/kg	Nouvelle note 113	3	1) Excès possible d’ingestion à cause de la consommation élevée de telles denrées alimentaires de base. 2) L’industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour ace-K dans cette catégorie.
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d’érable, nappages à base de sucre)	1,000	mg/kg	Nouvelle note 113	3	L’emploi pourrait induire en erreur le consommateur
12.2.2	Assaisonnements et condiments	2,000	mg/kg	Nouvelle note 113	3	1) L’industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour aspartame à 2000 mg/kg, non pour l’ace-K, dans les condiments. Nous aimerions remplacer la note 113 par la note 119 dans cette catégorie. 2) Aucun besoin technologique. L’emploi pourrait induire en erreur le consommateur
12.3	Vinaigres	2,000	mg/kg	Nouvelle note 113	3	Aucun besoin technologique. L’emploi pourrait induire en erreur le consommateur
14.1.2.2	Jus de légumes	1360	mg/kg	Nouvelle note 113	3	1) Une justification technologique est requise pour un niveau aussi élevé. Une LM de 350 mg exprimée en tant qu’acésulfame K est suffisante pour atteindre l’effet désiré. 2) Il n’existe pas de dispositions dans la NGAA pour l’emploi de l’aspartame ou l’acésulfame K dans la catégorie alimentaire 14.1.2.2
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	3,100	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 127	3	1) Une justification technologique est requise pour un niveau aussi élevé. Une LM de 350 mg exprimée en tant qu’acésulfame K est suffisante pour atteindre l’effet désiré. Ajouter la note 161. 2) Il n’existe pas de dispositions dans la NGAA pour l’emploi de l’aspartame ou l’acésulfame K dans la catégorie alimentaire 14.1.2.4

**Recommandation 3 – Sel d’aspartame-acésulfame, SIN 962.** Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41<sup>ème</sup> session **discute plus avant** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le sel d’aspartame-acésulfame dans la NGAA.

Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	350	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 127	3	Ajouter la note 161
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao	600	mg/kg	Nouvelle note 113	3	L'emploi pourrait induire en erreur le consommateur
14.2.1	Bière et boissons maltées	790	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	1) La LM est trop élevée. Une LM de 350 mg/kg (exprimée en tant qu' AcK) devrait être est suffisante pour atteindre l'effet désiré. 2) Il n'existe pas de dispositions dans la NGAA pour l'emploi de l'aspartame ou l'acésulfame K dans la catégorie alimentaire 14.2.1
14.2.2	Cidre et poiré	790	mg/kg	Nouvelle note 113	3	1) La LM est trop élevée. Une LM de 350 mg/kg (exprimée en tant qu' AcK) devrait être est suffisante pour atteindre l'effet désiré. Ajouter la note 161 2) Il n'existe pas de dispositions dans la NGAA pour l'emploi de l'aspartame ou l'acésulfame K dans la catégorie alimentaire 14.2.2
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	1,080	mg/kg	Nouvelle note 113	3	1) L'emploi pourrait induire en erreur le consommateur 2) Il n'existe pas de dispositions dans la NGAA pour l'emploi de l'aspartame ou l'acésulfame K dans la catégorie alimentaire 14.2.4
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	350	mg/kg	Nouvelle note 113	3	La note 113 au lieu de la note 119 devrait être insérée. Cette disposition pour ace-K, non pour l'asp, a été adoptée en 2007