



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

#### Cinquante-troisième session

#### NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA): RAPPORT DU GTE SUR LA NGAA

Préparé par les États-Unis d'Amérique avec l'assistance de l'Australie, du Brésil, du Canada, du Chili, de la Chine, de la Colombie, de l'Union européenne, du Guatemala, de l'Inde, de l'Indonésie, du Japon, du Kenya, de la République de Corée, de la Nouvelle-Zélande, de l'Afrique du Sud, de la Thaïlande, du Royaume-Uni, des États-Unis, du Conseil de contrôle des calories (CCC), de l'Association pour le commerce des enveloppes de collagène (CCTA), de Specialty Food Ingredients de l'UE, de FoodDrinkEurope, de l'Industrie alimentaire-Asie (FIA), de l'Association internationale des fabricants de colorants (IACM), de l'Alliance internationale des associations pour la diététique et les compléments alimentaires (IADSA), de l'Association internationale pour la confiserie (ICA), du Conseil international des associations pour les boissons (ICBA), de l'Association internationale pour la gomme à mâcher (ICGA), de la Fédération internationale du lait (IDF), du Conseil international pour les additifs alimentaires (IFAC), de l'Association internationale pour les jus de fruits et de légumes (IFU), de l'Association internationale pour les édulcorants (ISA), du Conseil international pour la stévia (ISC), de l'Association pour les colorants alimentaires naturels (NATCOL)

#### Introduction

1. Le CCFA52 est convenu d'établir un GTE pour formuler des recommandations au CCFA53 sur les sujets suivants<sup>1</sup>:

- (i) Le résultat du 87<sup>ème</sup> JECFA sur les CAROTÉNOÏDES ainsi que la discussion au CCFA52 sur le point 3(a) de l'ordre du jour (voir par. 60);
- (ii) Les réponses du CCPFV concernant:
  - a. Les tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.6 « Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex. « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5 »;
  - b. Les régulateurs de l'acidité en général, et les tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) en particulier dans la catégorie d'aliments 04.1.2.2 « Fruits secs »;
  - c. Les émulsifiants, stabilisants, épaississants en général, et la gomme xanthane (SIN 415) en particulier, dans la catégorie d'aliments 14.1.2 « Jus de fruits et de légumes » et ses sous-catégories et la catégorie d'aliments 14.1.3 « Nectar de fruits et de légumes » et ses sous-catégories. Serait également inclus les graines de tamarinier polysaccharide (SIN 417) dans les catégories d'aliments 14.1.3.1, 14.1.3.2, 14.1.3.3, et 14.1.3.4 tel que cité dans l'annexe 3 partie D de CRD2;
  - d. Les colorants dans l'annexe sur les pommes de terre frites dans la *Norme pour les légumes surgelés* (CXS 320-2015);
  - e. Les régulateurs de l'acidité en général, et le lactate de calcium (SIN 327) en particulier, dans la catégorie d'aliments n FC 14.1.2.1 « Jus de fruits » en général, et dans le jus de prune de Chine en particulier;
  - f. Les régulateurs de l'acidité en général, et les phosphates (SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i) (v);542) et les tartrates (INS 334, 335(ii), 337) en particulier dans la catégorie d'aliments 14.1.2.2 « Jus de légumes », la catégorie d'aliments 14.1.2.4 « Concentrés de jus de légumes », FC 14.1.3.2 « Nectar de

<sup>1</sup> REP 21/FA, par. 183.

- légumes », et la catégorie d'aliments 14.1.3.4 « Concentrés pour les nectars de légumes » et les niveaux d'emploi maximaux nécessaires pour exercer l'effet technologique prévu;
- g. Les grains de tamarinier polysaccharide (SIN 437) dans la *Norme pour les concombres en conserve* (CXS 115-1981);
- (iii) La pertinence des propositions dans l'appendice I de CX/FA 21/52/2 concernant les notes associées aux additifs alimentaires contenus dans les entêtes de groupes;
- (iv) Si les notes dans la NGAA associées à l'aspartame (SIN 951), l'acésulfame de potassium (SIN 950) et le sel d'acésulfame-aspartame (SIN 962) sont alignées et réviser les dispositions apparentées dans la NGAA en conséquence;
- (v) La disposition relative à l'alginate de propylène glycol (SIN 405) dans la catégorie d'aliments 01.1.2 pour observations sur le niveau d'emploi spécifique et les justifications de ce niveau d'emploi (CRD2, annexe 3 partie B);
- (vi) Le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux édulcorants dans la catégorie d'aliments 14.1.5 pour observations sur le niveau d'emploi réel ainsi que la base de calcul pour tout niveau d'emploi indiqué (CRD2, annexe 3 partie E);
- (vii) Les demandes dans le point 5c de l'ordre du jour: projet et avant-projet de dispositions relatives aux édulcorants toujours dans le processus par étapes dans les catégories d'aliments citées dans l'appendice 1 de CX/FA 21/52/9 (voir par. 173(iii)a));
- (viii) Les demandes dans le point 5c de l'ordre du jour: examiner les dispositions associées à la note 161 dans les catégories d'aliments FC 05.1.1, 07.1 et 12.2 et ses sous-catégories (voir par. 173(iii)b));
- (ix) Le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux édulcorants dans toutes les catégories d'aliments de la NGAA non couvertes par les sujets (vi), (vii), et (viii); et
- (x) Les dispositions introduites à l'étape 2 de la NGAA continues dans CRD2, annexe 5.

### Documents de travail

2. Les documents de travail pour le rapport du GTE sur la *Norme Générale pour les additifs alimentaires* sont présentées en appendices au présent document. Ces appendices fournissent des généralités sur le sujet à l'examen, compile les observations du GTE sur ce sujet, et formulent des recommandations pour chaque sujet.

- les dispositions affectées par l'examen du 87<sup>ème</sup> JECFA sur les CAROTÉNOÏDES qui relèvent du sujet i sont présentées dans l'annexe 1.
- les dispositions affectées par les réponses du CCPFV qui relèvent du sujet ii sont présentées dans l'annexe 2.
- les propositions apparentées aux additifs alimentaires contenus dans les entêtes de groupe qui relèvent du sujet iii sont présentées dans l'annexe 3.
- les dispositions relatives aux édulcorants qui relèvent du sujet iv et des sujets vi à ix sont réunies dans l'annexe 4.
- les dispositions relatives à l'alginate de propylène glycol (SIN 4045) dans la catégorie d'aliments 01.1.2 qui relèvent du sujet v et les dispositions introduites dans le processus par étapes par le CCFA52 qui relèvent du sujet x sont présentées dans l'annexe 5.

**Annexe 1: Examen des caroténoïdes et additifs apparentés**

1. Parmi plusieurs sujets, le 52<sup>ème</sup> CCFA a demandé au GTE sur la NGAA pour le 53<sup>ème</sup> CCFA53 d'examiner: les résultats de l'examen du 87<sup>ème</sup> JECFA sur les CAROTÉNOÏDES ainsi que la discussion au CCFA52 sur le point 3(a) de l'ordre du jour: <sup>1</sup>

- Réviser la liste des additifs alimentaires contenus dans la NGAA sous l'en-tête de groupe «CAROTÉNOÏDES» sur la base des recommandations du JECFA:
  - a) Supprimer le caroténal bêta-apo-8'- (SIN 160e) sous l'en-tête de groupe «CAROTÉNOÏDES» et, en conséquence, les dispositions individuelles en double relatives au caroténal, bêta-apo-8'- (SIN 160e) tel qu'elles existent actuellement pour les «CAROTÉNOÏDES» dans la NGAA et distribuer ces dispositions pour observations sur l'emploi réel et le niveau d'emploi;
  - b) Supprimer l'acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8'- (SIN 160f) sous l'en-tête de groupe «CAROTÉNOÏDES» et en conséquence, supprimer cet additif de la NGAA;
  - c) Ajouter l'extrait riche en bêta-carotène de *Dunaliella salina* (SIN 160a(iv)) sous l'en-tête de groupe «CAROTÉNOÏDES» dans la NGAA
    - De ce fait, distribuer pour observations les dispositions existantes dans la NGAA relatives au SIN 160a(iv) pour les comparer avec les dispositions existantes relatives aux «CAROTÉNOÏDES» en vue d'incorporer les dispositions existantes relatives au SIN 160a(iv) aux dispositions relatives aux «CAROTÉNOÏDES» et en conséquence, supprimer les dispositions individuelles relatives au SIN 160a(iv) dans la NGAA;
  - d) Distribuer pour observations les dispositions existantes dans la NGAA sous l'en-tête de groupe «CAROTÉNOÏDES» (y compris le bêta-carotène, de synthèse (SIN 160a(i)) et le bêta-carotène, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)), et l'extrait riche en bêta-carotène de *Dunaliella salina* SIN 160a(iv)) pour observations sur l'emploi réel et le niveau d'emploi;
- Concernant la discussion du CCFA52 sur le Point 3(a) de l'ordre du jour, distribuer également les dispositions relatives aux carotènes, bêta-, légumes (SIN 160a(ii)) pour observations sur l'emploi réel et le niveau d'emploi dans le contexte du mandat sur les dispositions dans la NGAA pour l'en-tête de groupe «CAROTÉNOÏDES».
- Dans le contexte des dispositions pour l'en-tête de groupe «CAROTÉNOÏDES», SIN 160a(iv), et SIN 160a(ii), demander que toutes les informations sur les niveaux d'emploi soient fournies sur la base du bêta-carotène.

Introduction:

2. Le CCFA52 a noté que le 87<sup>ème</sup> JECFA a retiré les deux DJA de groupe de 0–5 mg/kg pc pour (1) la somme des caroténoïdes de synthèse bêta-carotène, bêta-apo-8'-caroténal et acide caroténoïque, ester d'éthyle et de méthyle, bêta-apo-8'- et (2) le bêta-carotène de synthèse et le bêta-carotène issu de *Blakeslea trispora*.<sup>2</sup> Lors du 87<sup>ème</sup> JECFA, alors que l'examen des bêta-carotènes n'a pas compris les bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii)), il a cependant inclus l'extrait riche en bêta-carotène *Dunaliella salina* (SIN 160a(iv)). Le secrétariat du JECFA a noté qu'en raison du niveau élevé du risque de développer un cancer du poumon chez les gros fumeurs tel qu'observé dans quelques études d'intervention où les participants avaient reçu du bêta-carotène en tant que complément, le comité du 87<sup>ème</sup> JECFA a constaté qu'il est peu probable qu'il puisse un jour établir une DJA de groupe pour les bêta-carotènes.<sup>3</sup> Le secrétariat du JECFA a par ailleurs clarifié que bien que le JECFA n'ait pu établir une DJA de groupe pour les caroténoïdes, il n'y avait aucun risque en matière de sécurité pour la population générale et le CCFA pourrait prendre acte des recommandations de l'évaluation du JECFA en prenant les mesures de gestion des risques appropriées. Le CCFA52 a noté que la section 1.1 du préambule de la NGAA

<sup>1</sup> REP 21/FA, par. 60 et 183 (i)

<sup>2</sup> REP 21/FA, par. 38

<sup>3</sup> REP 21/FA, par. 40

prévoit l'inclusion d'additifs sans DJA du JECFA dans la NGAA s'il est établi par le JECFA qu'ils sont sans risque sur la base d'autres critères.<sup>4</sup> Le CCFA a par ailleurs noté que le JECFA avait établi une DJA de 0-0,3 mg/kg pc pour le SIN 160e et qu'aucune donnée n'avait été soumise pour le SIN 160f. Une demande avait aussi été formulée par le CCFA52 pour le GTE sur la NGAA de distribuer également les dispositions relatives aux bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii)) pour observations sur l'emploi réel et le niveau d'emploi dans le contexte du mandat relatif aux dispositions dans la NGAA pour l'en-tête de groupe des caroténoïdes.

3. Explications et propositions fournies par le président du GTE sur la NGAA pour le CCFA52:<sup>5</sup>
  - a. Concernant SIN 160e: cet additif alimentaire est actuellement sous l'en-tête de groupe CAROTÉNOÏDES de la NGAA, pourtant le JECFA a établi une DJA distincte. Par conséquent, il devrait être retiré du groupe et ses niveaux d'emploi examinés individuellement. Le GTE sur la NGAA distribuerait ces dispositions pour observations sur les emplois réels et les niveaux d'emploi;
  - b. Concernant SIN 160f: cet additif alimentaire est actuellement sous l'en-tête de groupe CAROTÉNOÏDES de la NGAA, cependant le JECFA n'a pas reçu d'information sur cet additif alimentaire. Comme les additifs alimentaires ne sont pas admissibles dans la NGAA s'ils n'ont pas fait l'objet d'une évaluation correspondante par le JECFA, le GTE sur la NGAA examinerait la suppression de SIN160f du groupe intitulé CAROTÉNOÏDES et le retrait ultérieur de la NGAA;
  - c. Concernant SIN 160a(iv): cet additif alimentaire sera ajouté sous l'en-tête de groupe CAROTÉNOÏDES dans la NGAA suite au fait qu'il était inclus dans l'évaluation des CAROTÉNOÏDES par le JECFA. Cet additif alimentaire fait l'objet d'avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires distincts dans la NGAA. Le GTE sur la NGAA distribuerait pour observations les avant-projets de dispositions existants dans la NGAA pour SIN 160a(iv) pour les comparer aux dispositions existantes relatives aux CAROTÉNOÏDES avec l'intention d'englober les avant-projets de disposition existants pour SIN 160a(iv) et de les incorporer dans les dispositions relatives aux CAROTÉNOÏDES;
  - d. Concernant SIN 160a(ii): cet additif alimentaire a une DJA distincte et des dispositions. Les dispositions relatives à cet additif alimentaire seraient distribuées pour observations séparément; et
  - e. Base de calcul: afin d'établir les niveaux d'emploi maximaux qui seraient applicables à l'ensemble du groupe intitulé CAROTÉNOÏDES, une base de calcul commune (à savoir la base des bêta-carotènes) est nécessaire. Cette base de calcul commune devrait également être appliquée à SIN 160a(ii) mais pas à SIN 160e car cet additif n'est pas un bêta-carotène.

#### Document de travail:

4. Le GTE sur la NGAA a émis trois circulaires pour observations concernant l'appendice I. Dans la première circulaire, les membres du GTE ont été invités à prendre en compte les dispositions relatives aux caroténoïdes actuellement adoptées et les projets de dispositions relatives au SIN 160a(iv) dans les catégories d'aliments correspondantes afin de fournir l'information sur l'emploi réel et le niveau d'emploi pour les colorants dans les catégories d'aliments correspondantes de la NGAA. Dans la deuxième circulaire, les membres du GTE ont été invités à soumettre des observations sur la proposition de consensus avancée par le président sur la base de l'information fournie suite à la première circulaire. Concernant la troisième circulaire, les membres du GTE ont été invités à soumettre des observations sur les propositions révisées en tenant compte de l'information fournie suite à la deuxième circulaire. Les membres du GTE ont par ailleurs été invités à soumettre des observations sur l'utilisation de l'approche horizontale qui vise à harmoniser les dispositions dans les mêmes catégories d'aliments pour les «bêta-carotènes» et les «bêta-carotènes, légumes» au moyen d'une note «Seul ou en combinaison» ainsi que les niveaux d'emploi et les notes.

5. L'annexe 1 contient trois annexes.
  - a. L'annexe 1 présente les dispositions relatives au nouvel en-tête de groupe Caroténoïdes, qui comprend: bêta-carotènes, de synthèse (SIN 160a(i)), bêta-carotènes, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)) et extrait riche en bêta-carotène de *Dunaliella salina* (SIN 160a(iv)). Tel que noté, au

---

<sup>4</sup> REP 21/FA, par. 41

<sup>5</sup> REP 21/FA, par. 47

titre des conventions ci-après, le GTE recommande que le nom de l'en-tête de groupe Caroténoïdes soit remplacé par « Bêta-carotènes ».

- b. L'annexe 2 présente les dispositions relatives au bêta-apo-8'-caroténal (SIN160e).
- c. L'annexe 3 présente les dispositions relatives aux bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii)).
- d. Une liste des notes couvrant les trois annexes est placée à la fin du document.

6. Le document actuel ne contient que les propositions finales. Une compilation complète de toutes les observations soumises au GTE pour l'annexe 1 suite aux trois circulaires est disponible sur [CCFA53 webpage](#):

#### Conventions:

7. Lors des trois circulaires, le GTE a pris plusieurs décisions consensuelles concernant les propositions dans les trois annexes. Ces conventions à base consensuelle sont incorporées dans les recommandations pour toutes les propositions. Les conventions sont comme suit:

- a. Il est proposé que le nom de l'en-tête de groupe « Caroténoïdes » soit remplacé par « Bêta-carotènes »
- b. L'en-tête de groupe « Bêta-carotènes » (auparavant « Caroténoïdes ») est proposé comme suit:

#### **BÊTA-CAROTÈNES**

SIN 160a(i) Bêta-carotènes, de synthèse Catégorie fonctionnelle: Colorant

SIN 160a(iii) Bêta-carotènes, *Blakeslea trispora* Catégorie fonctionnelle: Colorant

SIN 160a(iv) Extrait riche en bêta-carotène de *Dunaliella salina* Catégorie fonctionnelle: Colorant

- c. Un consensus a été établi sur le fait que les niveaux d'emploi pour les bêta-carotènes (SIN 160a(i), 160a(iii), et 160a(iv)) ainsi que les bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii)) devraient être indiqués sur une base de bêta-carotène. Par conséquent, toutes les dispositions relatives aux bêta-carotènes et bêta-carotènes, légumes, contiennent la note: « Exprimé en bêta-carotène ».
- d. Un consensus a été établi parmi les membres du GTE sur le fait que le SIN 160a(iv) (Extrait riche en bêta-carotène de *Dunaliella salina*) devrait être autorisés dans les normes de produits du Codex qui autorisent déjà l'emploi des colorants SIN 160a(i) (Bêta-carotènes, de synthèse) et 160a(iii) (Bêta-carotènes, *Blakeslea trispora*). Cette convention a été prise en compte dans les propositions finales du GTE situées en annexe 1. Par conséquent, un grand nombre de notes de type « XS » qui excluent l'emploi de SIN 160a(iv) ne sont pas nécessaires dans la disposition proposée pour le nouvel en-tête de groupe « Bêta-carotènes ».
- e. Des discussions ont eu lieu au sein du GTE sur le fait que l'emploi des bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii)) devraient être liées aux autres bêta-carotènes (SIN 160a(i), 160a(iii), et 160a(iv)) car ces quatre additifs ont tous le même principe colorant. Le GTE a considéré qu'il était approprié de relier les dispositions relatives aux bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii)) à celles des bêta-carotènes (SIN 160a(i), 160a(iii), et 160a(iv)) quand ils sont utilisés dans la même catégorie d'aliments. La note «Seul ou en combinaison» suivante a été appliquée à toutes les dispositions pour les deux ensembles d'additifs (annexe 1 et annexe 3) quand ils sont utilisés dans la même catégorie d'aliments: «Seul ou en combinaison: bêta-carotènes (bêta-carotènes, de synthèse (SIN 160a(i)), bêta-carotènes, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)), extrait riche en bêta-carotène de *Dunaliella salina* (SIN 160a(iv)) et bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii)).»
- f. Le GTE a examiné si les niveaux d'emploi (sur la base de bêta-carotène) et les notes (le cas échéant) pour les « bêta-carotènes » (SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv)) et les bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii)) devraient être en cohérence les uns avec les autres. Tous les membres

du GTE à l'exception d'un seul sont convenus qu'il était approprié d'avoir des niveaux d'emploi et des notes cohérents pour « bêta-carotènes » et bêta-carotènes, légumes. Par conséquent, toute modification apportée aux niveaux d'emploi ou aux notes pour les dispositions dans l'annexe 1 et l'annexe 3 auront besoin d'être ajustées également dans l'annexe correspondante.

**Annexe 1: Propositions finales du GTE pour les bêta-carotènes (bêta-carotènes, de synthèse (SIN 160a(i)), bêta-carotènes, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)), extrait riche en bêta-carotène de *Dunaliella salina* (SIN 160a(iv)), appelés auparavant « Caroténoïdes »**

Catégorie d'aliments n°	Nom de la catégorie d'aliments	CAROTÉNOÏDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Extrait riche en bêta-carotène de <i>Dunaliella salina</i> SIN 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Proposition finale du GTE pour les « BÊTA-CAROTÈNES »
		Niveau maximal	Notes	Année d'adoption	Niveau maximal	Notes	Étape	
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	150	52 & 402	2017	150	52 & XS243	2	Adopter à 20 mg/kg avec la note 52, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la nouvelle note «Seul ou en combinaison».
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	100	XS250 & XS252	2021	100	XS250 & XS252	2	Adopter à 10 mg/kg avec les notes XS250, XS252, la nouvelle note sur la base de calcul et la nouvelle note «Seul ou en combinaison».
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	100	XS251	2021	100	XS251	2	Adopter à 6 mg/kg avec la note XS251, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la nouvelle note «Seul ou en combinaison».
01.6.1	Fromage non affiné	100	489, 490 & XS273	2021	100	XS221, XS262, XS273, XS275, XS283	2	Adopter à 3 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), la nouvelle note «Seul ou en combinaison», avec la note 489 révisée (CAROT489) « Sauf pour utilisation dans les produits qui relèvent de la norme générale pour les fromages non affinés, y compris les fromages frais (CXS 221-2001) à 25 mg/kg », et la note 490 révisée (CAROT490) « À l'exception de l'utilisation dans les produits qui relèvent de la norme pour le fromage à la crème (CXS 275-1973) à 35 mg/kg », et XS273.
01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	100	458, 500, XS208, XS278	2021	100	XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269,	2	Adopter à 25 mg/kg avec XS208, XS278, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), la nouvelle note «Seul ou en combinaison», la note 458 révisée (CAROT458) «A l'exception d'un emploi dans la masse de fromage uniquement pour les produits qui relèvent des normes pour le cheddar (CXS 263-1966), le danbo (CXS 264-1966), l'édam (CXS 265-1966), le gouda (CXS 266-1966), l'havarti (CXS 267-1966), le samsø (CXS

Catégorie d'aliments n°	Nom de la catégorie d'aliments	CAROTÉNOÏDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Extrait riche en bêta-carotène de <i>Dunaliella salina</i> SIN 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Proposition finale du GTE pour les « BÉTA-CAROTÈNES »
		Niveau maximal	Notes	Année d'adoption	Niveau maximal	Notes	Étape	
						XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278, XS283		268-1966), l'emmental (CXS 269-1967), le tilsiter (CXS 270-1968), le saint-paulin (CXS 271-1968), le provolone (CXS 272-1968), le coulommiers (CXS 274-1969), le camembert (CXS 276- 1973) et le brie (CXS 277-1973) à 35 mg/kg. Note du président: La note 500 révisée n'est pas nécessaire si le niveau d'emploi des bêta-carotènes dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1 est de 25 mg/kg.
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	500		2009	500		2	Adopter à 100 mg/kg, ajouter la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la nouvelle note «Seul ou en combinaison».
01.6.2.3	Fromage en poudre (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)	100		2009	100		2	Adopter à 20 mg/kg avec la note 381 («Tel que consommé») pour clarifier que le niveau d'emploi s'applique après la reconstitution, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la nouvelle note «Seul ou en combinaison».
01.6.4	Fromage fondu	100		2009	100		2	Maintenir le niveau d'emploi à 100 mg/kg, ajouter la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la nouvelle note «Seul ou en combinaison».
01.6.5	Produits similaires au fromage	200		2009	200		2	Adopter à 100 mg/kg (en cohérence avec le bêta-carotène, légumes), ajouter la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la nouvelle note «Seul ou en combinaison».
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	100		2009	100	XS243	2	Adopter à 20 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la nouvelle note «Seul ou en combinaison».



Catégorie d'aliments n°	Nom de la catégorie d'aliments	CAROTÉNOÏDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Extrait riche en bêta-carotène de <i>Dunaliella salina</i> SIN 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Proposition finale du GTE pour les « BÉTA-CAROTÈNES »
		Niveau maximal	Notes	Année d'adoption	Niveau maximal	Notes	Étape	
02.1.2	Huiles et graisses végétales	25	508, 509, XS33, XS210	2021	25	232, XS33, XS210, XS325R	2	Maintenir le niveau d'emploi à 25 mg/kg, avec les notes 508, 509, XS33, XS210, XS325R, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la nouvelle note «Seul ou en combinaison».
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	25	512 & XS329	2021	25	XS211, XS329	2	Adopter à 10 mg/kg avec les notes 518, XS329, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note « Seul ou en combinaison ». Note du président: La note 518 est plus appropriée car le niveau autorisé dans CXS 19-81 et CXS 211-1999 était de 25 mg/kg.
02.2.1	Beurre	25	146 & 291	2008	25	146, 291, XS279	2	Adopter à 12 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la note «Seul ou en combinaison».
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	35		2010	35	XS253, XS256	2	Maintenir l'emploi à 35 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	200		2009	200		2	Adopter à 10 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison ».
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des	150		2009	150		2	Adopter à 10 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison ».

Catégorie d'aliments n°	Nom de la catégorie d'aliments	CAROTÉNOÏDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Extrait riche en bêta-carotène de <i>Dunaliella salina</i> SIN 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Proposition finale du GTE pour les « BÉTA-CAROTÈNES »
		Niveau maximal	Notes	Année d'adoption	Niveau maximal	Notes	Étape	
	desserts lactés de la catégorie 01.7)							
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	200		2009	200		2	Adopter à 70 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison ».
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	1000		2009	1000	XS260	2	Adopter à 90 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison »
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	200	161 & 104	2018				Adopter à 50 mg/kg (en cohérence avec le bêta-carotène, légumes) avec les notes 104, 161, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	200		2009	200	XS296	2	Adopter à 15 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison »
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex. « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	500		2009	500	XS160	2	Adopter à 10 mg/kg avec XS160 (Codex Stan 160-1987 n'autorise pas les colorants) et la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison ».
04.1.2.7	Fruits confits	200		2009	200		2	Adopter à 30 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la note «Seul ou en combinaison».
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	100	161 & 182	2009				Adopter à 10 mg/kg avec la note 161, XS240, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison». Note du président: XS240 en remplacement de la note 182.

Catégorie d'aliments n°	Nom de la catégorie d'aliments	CAROTÉNOÏDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Extrait riche en bêta-carotène de <i>Dunaliella salina</i> SIN 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Proposition finale du GTE pour les « BÉTA-CAROTÈNES »
		Niveau maximal	Notes	Année d'adoption	Niveau maximal	Notes	Étape	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	150		2009	150		2	Adopter à 15 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la note «Seul ou en combinaison».
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	500		2009	500		2	Adopter à 10 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la note «Seul ou en combinaison».
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	100		2009	100		2	Adopter à 10 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la note «Seul ou en combinaison».
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	500	4, 16 & 161	2010				Absence de consensus dans le GTE. Besoin d'informations supplémentaires sur les emplois pour justifier le niveau d'emploi proposé de 90 mg/kg.  Note du président: Il n'y a pas de disposition correspondante pour les bêta-carotènes, légumes.
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	1000	161	2009				Adopter à 90 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la nouvelle note «Seul ou en combinaison».

Catégorie d'aliments n°	Nom de la catégorie d'aliments	CAROTÉNOÏDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Extrait riche en bêta-carotène de <i>Dunaliella salina</i> SIN 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Proposition finale du GTE pour les « BÉTA-CAROTÈNES »
		Niveau maximal	Notes	Année d'adoption	Niveau maximal	Notes	Étape	
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	50	161	2010				Adopter à 5 mg/kg avec la note 161 et la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	50	161	2010				Maintenir l'emploi à 50 mg/kg avec la note 161, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la note «Seul ou en combinaison»
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et	50	161	2010				Maintenir l'emploi à 50 mg/kg avec la note 161, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la note «Seul ou en combinaison».

Catégorie d'aliments n°	Nom de la catégorie d'aliments	CAROTÉNOÏDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Extrait riche en bêta-carotène de <i>Dunaliella salina</i> SIN 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Proposition finale du GTE pour les « BÉTA-CAROTÈNES »
		Niveau maximal	Notes	Année d'adoption	Niveau maximal	Notes	Étape	
	aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)							
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	50	92 & 161	2010				Maintenir l'emploi à 50 mg/kg avec les notes 92, 161, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la note «Seul ou en combinaison»
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses,	50		2009	50	XS38, XS151, XS223, XS260, XS294R	2	Adopter à 5 mg/kg avec XS38, XS151, XS223, XS294R (ces normes n'autorisent pas les colorants), la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».

Catégorie d'aliments n°	Nom de la catégorie d'aliments	CAROTÉNOÏDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Extrait riche en bêta-carotène de <i>Dunaliella salina</i> SIN 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Proposition finale du GTE pour les « BÉTA-CAROTÈNES »
		Niveau maximal	Notes	Année d'adoption	Niveau maximal	Notes	Étape	
	aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3							
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	100	161 & XS86	2016				Adopter à 3 mg/kg avec la note 161, XS86, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	100	183	2016	100	183, XS87	2	Maintenir l'emploi à 100 mg/kg avec la note 183 avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	100		2009	100		2	Maintenir l'emploi à 100 mg/kg, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	100	XS309R	2017	100		2	Adopter à 150 mg/kg (à parité avec les bêta-carotènes, légumes) avec XS309R, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison ».
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	100		2009	100		2	Adopter à 180 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison ».
05.4	Décorations (pour boulangerie fine),	100		2009	100		2	Adopter à 200 mg/kg (à parité avec les bêta-carotènes, légumes) avec la nouvelle note sur la base de calcul

Catégorie d'aliments n°	Nom de la catégorie d'aliments	CAROTÉNOÏDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Extrait riche en bêta-carotène de <i>Dunaliella salina</i> SIN 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Proposition finale du GTE pour les « BÉTA-CAROTÈNES »
		Niveau maximal	Notes	Année d'adoption	Niveau maximal	Notes	Étape	
	nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées							(Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	200		2009	200		2	Adopter à 50 mg/kg (à parité avec les bêta-carotènes, légumes) avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	1200	153, 474	2019	1200	153 & XS249	2	Adopter à 40 mg/kg avec la note 153, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».  Note du président: Une observation a été faite concernant l'emploi des caroténoïdes dans la sauce utilisée dans les produits à base de pâtes alimentaires congelées. A notre avis, la portion relative à la sauce d'un plat congelé relèverait en réalité de la catégorie d'aliments 04.2.2.6. Nous pensons que la catégorie d'aliments 06.4.3 ne couvrirait que la portion amidon du repas congelé.
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex. gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	150		2009	150		2	Adopter à 40 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
06.6	Pâtes à frire (par ex. pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	500		2009	500		2	Adopter à 50 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la note «Seul ou en combinaison».

Catégorie d'aliments n°	Nom de la catégorie d'aliments	CAROTÉNOÏDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Extrait riche en bêta-carotène de <i>Dunaliella salina</i> SIN 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Proposition finale du GTE pour les « BÉTA-CAROTÈNES »
		Niveau maximal	Notes	Année d'adoption	Niveau maximal	Notes	Étape	
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	1000		2009	1000		2	Adopter à 200 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	100		2011	100		2	Adopter à 60 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène).
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	200	116	2011	200	116	2	Adopter à 30 mg/kg avec la note 116, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
07.1.5	Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur	100	216	2011	100	216	2	Adopter à 60 mg/kg avec la note 216 et la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène).
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	100		2009	100		2	Adopter à 42 mg/kg (à parité avec la disposition relative aux bêta-carotènes, légumes), ajouter la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	100	4 & 16	2011	100	4 & 16	2	Révoquer la disposition car il n'y a aucune indication de l'emploi.
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée	100	16	2010	100	16	2	Adopter à 20 mg/kg (à parité avec le bêta-carotène, légumes) dans la catégorie d'aliments 8.3.1 avec la note 16, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».



Catégorie d'aliments n°	Nom de la catégorie d'aliments	CAROTÉNOÏDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Extrait riche en bêta-carotène de <i>Dunaliella salina</i> SIN 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Proposition finale du GTE pour les « BÉTA-CAROTÈNES »
		Niveau maximal	Notes	Année d'adoption	Niveau maximal	Notes	Étape	
	thermiquement, transformée et finement hachée							
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée finement hachée et séchée	20	16	2010	20	16	2	Adopter à 20 mg/kg (à parité avec le bêta-carotène, légumes) dans la catégorie d'aliments 8.3.1 avec la note 16, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier inclus, non traitée thermiquement, transformée, finement hachée et fermentée	20	16	2010	20	16	2	Adopter à 20 mg/kg (à parité avec le bêta-carotène, légumes) dans la catégorie d'aliments 8.3.1 avec la note 16, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	20	16, XS88, XS89 & XS98	2014	20	16, XS88, XS89, XS98	2	Adopter à 7 mg/kg avec la note 16, XS88, XS89, XS98, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	100		2011	100		2	Adopter à 50 mg/kg Avec la nouvelle note (APP1A) «Le niveau de colorant correspond au produit fini tel que consommé (par ex., la saucisse)» avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la note «Seul ou en combinaison».
08.4	Boyaux comestibles (par	100		Step 2	100		2	Interrompre la disposition.

Catégorie d'aliments n°	Nom de la catégorie d'aliments	CAROTÉNOÏDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Extrait riche en bêta-carotène de <i>Dunaliella salina</i> SIN 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Proposition finale du GTE pour les « BÉTA-CAROTÈNES »
		Niveau maximal	Notes	Année d'adoption	Niveau maximal	Notes	Étape	
	exemple, pour saucisses)							
09.1.1	Poisson frais	300	4	2011	300	4	2	Révoquer la disposition car aucun emploi n'est indiqué.
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	100	4, 16, XS292, XS312 & XS315	2017	100	4, 16, XS292, XS312, XS315	2	Révoquer la disposition car aucun emploi n'est indiqué.
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100	95, 304, XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	2018	100	95, 304, XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	2	Maintenir à 100 mg/kg avec la nouvelle note (APP1B) «Pour les aliments non normalisés: pour un emploi dans le surimi, les produits à base d'œufs de poisson, et les mollusques et les crustacés séchés, uniquement», la note 304 révisée «Pour un emploi dans les enrobages panés ou de pâte dans les produits qui relèvent de la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989), seul ou en combinaison: <del>caroténoïdes</del> <b>bêta-carotènes</b> , (bêta-carotènes, de synthèse (SIN 160a(i), bêta-carotènes, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), <b>extrait riche en bêta-carotène de <i>Dunaliella salina</i> (INS160a(iv))</b> caroténal, bêta-apo-8' (SIN 160e), <del>acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo8' (SIN 160f))</del> et bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii))»). XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312, XS315 et la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».

Catégorie d'aliments n°	Nom de la catégorie d'aliments	CAROTÉNOÏDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Extrait riche en bêta-carotène de <i>Dunaliella salina</i> SIN 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Proposition finale du GTE pour les « BÉTA-CAROTÈNES »
		Niveau maximal	Notes	Année d'adoption	Niveau maximal	Notes	Étape	
			, XS312 & XS315					
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100	95 & XS291	2018	100	96 & XS291	2	Adopter à 20 mg/kg avec les notes 95, XS291, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	2018	100	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119	2	À parité avec les « bêta-carotènes, légumes » adopter à 20 mg/kg avec les notes 95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
10.1	Œufs frais	100 0	4	2011	1000	4	2	Révoquer la disposition car aucun emploi n'est indiqué.
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex. crème anglaise)	150		2009	150		2	Adopter à 15 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison ».
11.4	Autres sucres et sirops (par ex. xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	50	217	2011	50	217	2	Révoquer la disposition car aucun emploi n'est indiqué.

Catégorie d'aliments n°	Nom de la catégorie d'aliments	CAROTÉNOÏDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Extrait riche en bêta-carotène de <i>Dunaliella salina</i> SIN 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Proposition finale du GTE pour les « BÉTA-CAROTÈNES »
		Niveau maximal	Notes	Année d'adoption	Niveau maximal	Notes	Étape	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	500		2009	500		2	Adopter à 100 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
12.4	Moutardes	300		2009	300		2	Adopter à 5 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
12.5	Potages et bouillons	300	341	2015	300	341 & XS117	2	Adopter à 10 mg/kg avec la note 341 révisée (CAROT341) «Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) seul ou en combinaison: <b>bêta-carotènes (SIN 160a(i), 160a(iii), et 160a(iv))</b> , carotènes, bêta-, légumes (SIN 160a(ii)) et caroténal, bêta-apo-8' (SIN 160e) à 50 mg/kg» et la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène).
12.6	Sauces et produits similaires	500	XS302	2018	500	XS302	2	Adopter à 80 mg/kg avec XS302, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	50		2009	50		2	Adopter à 20 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la note «Seul ou en combinaison».
13.3	Aliments diététiques destinés à des	50		2009	50	XS118	2	Maintenir le niveau d'emploi à 50 mg/kg avec la note XS118, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en

Catégorie d'aliments n°	Nom de la catégorie d'aliments	CAROTÉNOÏDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Extrait riche en bêta-carotène de <i>Dunaliella salina</i> SIN 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Proposition finale du GTE pour les « BÉTA-CAROTÈNES »
		Niveau maximal	Notes	Année d'adoption	Niveau maximal	Notes	Étape	
	usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)							tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50		2009	50	XS181 & XS203	2	Adopter à 8 mg/kg (à parité avec les bêta-carotènes, légumes) avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	300		2009	300		2	Adopter le niveau d'emploi à 100 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
13.6	Compléments alimentaires	300		2009	300		2	Adopter le niveau d'emploi de 220 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	100		2009	100		2	Adopter le niveau d'emploi de 50 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».

Catégorie d'aliments n°	Nom de la catégorie d'aliments	CAROTÉNOÏDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Extrait riche en bêta-carotène de <i>Dunaliella salina</i> SIN 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Proposition finale du GTE pour les « BÉTA-CAROTÈNES »
		Niveau maximal	Notes	Année d'adoption	Niveau maximal	Notes	Étape	
14.2.2	Cidre et poiré	200		2009	200		2	Adopter le niveau d'emploi de 2,5 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	200		2009	200		2	Adopter le niveau d'emploi de 3 mg/kg (à parité avec les bêta-carotènes, légumes) avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	200		2009	200		2	Adopter à 3 mg/kg (à parité avec les bêta-carotènes, légumes) avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200		2009	200		2	Adopter le niveau d'emploi de 15 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	100		2010	100		2	Adopter le niveau d'emploi de 30 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».

Catégorie d'aliments n°	Nom de la catégorie d'aliments	CAROTÉNOÏDES SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Extrait riche en bêta-carotène de <i>Dunaliella salina</i> SIN 160a(iv) Effet fonctionnel: Colorant			Proposition finale du GTE pour les « BÉTA-CAROTÈNES »
		Niveau maximal	Notes	Année d'adoption	Niveau maximal	Notes	Étape	
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	100		2009	100		2	Adopter à 4 mg/kg (à parité avec les bêta-carotènes, légumes) avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène).

**Annexe 2: Propositions finales du GTE pour le bêta-apo-8'-caroténal (SIN 160e)**

Le 87<sup>ème</sup> JECFA a établi une nouvelle DJA de 0-0,3 mg/kg pc pour le bêta-apo-8'-caroténal (SIN 160e). Par conséquent, le CCFA52 a demandé au GTE sur la NGAA de supprimer le SIN 160e de l'en-tête de groupe pour les caroténoïdes et reproduire en tant que dispositions distinctes les dispositions qui existent actuellement pour les « CAROTÉNOÏDES » pour le bêta -apo-8'-caroténal (SIN 160e) dans la NGAA et distribuer les dispositions pour observations sur l'emploi réel et le niveau d'emploi. Les propositions finales issues des discussions du GTE sur le SIN 160e sont présentées ci-dessous.

<b>Caroténal, bêta-apo-8'-</b>					
<b>SIN 160e bêta-apo-8'-caroténal Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Nom de la catégorie d'aliments</b>	<b>Niveau maximal (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	150	52 & 402		Adopter à 10 mg/kg avec la note 52.
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	100	XS250 & XS252		Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
01.4.4	Produits similaires à la crème	20			Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	100	XS251		Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
01.6.1	Fromages non affinés	100	489, 490, XS273		Adopter à 0,4 mg/kg avec la note 489 révisée (APO489) « Sauf pour utilisation dans des produits qui relèvent de la norme générale pour les fromages non affinés, y compris les fromages frais (CXS 221-2001) à 35 mg/kg », et la note 490 révisée (CAROT490) «À l'exception de l'utilisation dans les produits qui relèvent de la norme pour le fromage à la crème (CXS 275-1973) à 35 mg/kg» et XS273.
01.6.2.1	Fromages affinés, croûte comprise	100	458, 500, XS208, XS278		Adopter à 12 mg/kg avec la note 458 révisée (CAROT458) «A l'exception d'un emploi dans la masse de fromage uniquement pour les produits qui relèvent des normes pour le cheddar (CXS 263-1966), le danbo (CXS 264-1966), l'édam (CXS 265- 1966), le gouda (CXS 266-1966), l'havarti (CXS 267-1966), le samsø (CXS 268-1966), l'emmental (CXS 269-1967), le tilsiter (CXS 270-1968), le saint-paulin (CXS 271-1968), le provolone (CXS 272-1968), le coulommiers (CXS 274-1969), le camembert (CXS 276- 1973) et le brie (CXS 277-1973) à 35 mg/kg», et la note 500 révisée (APO500) «Sauf pour l'utilisation dans des produits qui relèvent de la norme générale pour le fromage (CXS 283-1978) à 35 mg/kg», XS208 et XS278.
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	500			Adopter à 50 mg/kg.



<b>Caroténal, bêta-apo-8'-</b>					
<b>SIN 160e bêta-apo-8'-caroténal Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Nom de la catégorie d'aliments</b>	<b>Niveau maximal (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
01.6.2.3	Fromage râpé (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)	100			Adopter à 15 mg/kg.
01.6.4	Fromages fondus	100			Adopter à 100 mg/kg.
01.6.5	Produits similaires	200			Adopter à 100 mg/kg.
01.7	Desserts lactés (par ex. entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	100			Adopter à 100 mg/kg.
02.1.2	Matières grasses et huiles végétales	25	508, 509, XS33, XS210		Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	25	512 & XS329		Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
02.2.1	Beurre	25	146 & 291		Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	35			Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	200			Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	150			Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	200			Adopter la disposition à 20 mg/kg.
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	1000			Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	200	161 & 104		Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	200			Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.

<b>Caroténal, bêta-apo-8'-</b>					
<b>SIN 160e bêta-apo-8'-caroténal Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Nom de la catégorie d'aliments</b>	<b>Niveau maximal (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape</b>	<b>Proposition finale du GTE</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	500			Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
04.1.2.7	Fruits confits	200			Adopter à 2 mg/kg.
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	100	161 & 182		Adopter à 100 mg/kg avec la nouvelle note «Pour un emploi dans les purées et nappages uniquement».
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	150			Adopter la disposition à 48 mg/kg.
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	500			Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	100			Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
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	500	4, 16 & 161		Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
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	1000	161		Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
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	50	161		Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.

<b>Caroténal, bêta-apo-8'-</b>					
<b>SIN 160e bêta-apo-8'-caroténal Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Nom de la catégorie d'aliments</b>	<b>Niveau maximal (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
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	50	161		Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
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)	50	161		Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
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)	50	92 & 161		Adopter à 100 mg/kg avec la nouvelle note «Pour un emploi dans les préparations à base de graines uniquement».
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	50			Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.

<b>Caroténal, bêta-apo-8'-</b>					
<b>SIN 160e bêta-apo-8'-caroténal Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Nom de la catégorie d'aliments</b>	<b>Niveau maximal (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	100	161 & XS86		Adopter à 10 mg/kg avec les notes 161 et XS86.
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	100	183		Adopter à 50 mg/kg avec la note 183.
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	100			Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	100	XS309R		Adopter à 50 mg/kg avec la note XS309R.
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	100			Adopter à 25 mg/kg.
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	100			Adopter à 11 mg/kg.
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	200			Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	1200	153, 474		Adopter à 200 mg/kg avec la note 153.
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex. gâteaux de riz, puddings au tapioca)	150			Adopter à 10,8 mg/kg.
06.6	Pâtes à frire (par ex. pour chapelure et enrobage de poisson ou volaille)	500			Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
07.1.2	Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)	1000			Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	100			Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.

<b>Caroténal, bêta-apo-8'-</b>					
<b>SIN 160e bêta-apo-8'-caroténal Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Nom de la catégorie d'aliments</b>	<b>Niveau maximal (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
07.1.4	Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures	200	116		Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
07.1.5	Pains et petits pains au lait à la vapeur	100	216		Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	100			Adopter à 20 mg/kg.
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée	100	4 & 16		Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée)	100	16		Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) et séchée	20	16		Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier compris fermentée	20	16		Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement	20	16, XS88, XS89 & XS98		Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	100			Adopter la disposition à 100 mg/kg avec la nouvelle note (APP1A) «Le niveau du colorant correspond au produit fini tel que consommé (par ex., la saucisse)».
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	10000			Ne pas faire avancer cette disposition (voir la disposition dans la catégorie d'aliments 08.4 ci-dessus).
09.1.1	Poisson frais	300	4		Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	100	4, 16, XS292, XS312 & XS315		Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	95, 304, XS36, XS92, XS95,		Maintenir 100 mg/kg avec la nouvelle note (APP1B) «Pour les aliments non normalisés: pour un emploi dans le surimi, les produits à base d'œufs de poisson, et les mollusques et les crustacés séchés, uniquement», la note 304 révisée (CAROT304) «Pour un

Caroténal, bêta-apo-8'-					
SIN 160e bêta-apo-8'-caroténal Catégorie fonctionnelle: Colorant					
Catégorie d'aliments n°	Nom de la catégorie d'aliments	Niveau maximal (mg/kg)	Notes	Étape	Proposition finale du GTE
			XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315		emploi dans les enrobages panés ou de pâte dans les produits qui relèvent de la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989), seul ou en combinaison: <del>caroténoïdes</del> <b>bêta-carotènes</b> (bêta-carotènes, de synthèse (SIN 160a(i), bêta-carotènes, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii), <b>extrait riche en bêta-carotène de <i>Dunaliella salina</i> (INS160a(iv))</b> caroténal, bêta-apo-8' (SIN 160e), <del>acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8' (SIN 160f))</del> et bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii)») XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312, XS315. Note du président: La nouvelle note et la note 304 révisée sont ajoutées dans un souci de cohérence avec les bêta-carotènes et les bêta-carotènes, légumes.
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	95 & XS291		Adopter à 20 mg/kg avec les notes 95 et XS291.
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119		Adopter à 20 mg/kg avec les notes 95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119.
10.1	Oufs frais	1000	4		Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex. flans)	150			Adopter à 10,8 mg/kg.
11.4	Autres sucres et sirops (par ex. xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	50	217		Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
12.2.2	Assaisonnements et condiments	500			Adopter à 50 mg/kg.
12.4	Moutardes	300			Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
12.5	Potages et bouillons	300	341		Adopter à 15 mg/kg avec la note 341 révisée (CAROT341) «Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme pour les

<b>Caroténal, bêta-apo-8'-</b>					
<b>SIN 160e bêta-apo-8'-caroténal Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Nom de la catégorie d'aliments</b>	<b>Niveau maximal (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
					bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) seul ou en combinaison: <b>bêta-carotènes (SIN 160a(i), 160a(iii), et 160a(iv))</b> , carotènes, bêta-, légumes (SIN 160a(ii)) et caroténal, bêta-apo-8'- (SIN 160e) à 50 mg/kg».
12.6	Sauces et produits similaires	500	XS302		Adopter à 80 mg/kg avec la note XS302.
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)	50			Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	50			Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50			Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
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	300			Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
13.6	Compléments alimentaires	300			Adopter à 210 mg/kg.
14.1.4	Boissons aromatisée à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	100			Adopter à 10 mg/kg.
14.2.2	Cidre et poiré	200			Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	200			Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	200			Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. bière, vins et spiritueux du type boisson	200			Ne pas ajouter de disposition pour SIN 160e dans cette catégorie d'aliments.

<b>Caroténal, bêta-apo-8'-</b>					
<b>SIN 160e bêta-apo-8'-caroténal Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Nom de la catégorie d'aliments</b>	<b>Niveau maximal (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
	rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)				
15.1	Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	100			Adopter à 30 mg/kg.
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	100			Ne pas ajouter de disposition dans cette catégorie d'aliments.



**Annexe 3: Propositions finales du GTE pour les bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii))**

Le CCFA52 a demandé au GTE sur la NGAA de distribuer les dispositions pour les carotènes, bêta -, légumes (SIN 160a(ii)) pour observations sur l'emploi réel et le niveau d'emploi dans le contexte du mandat sur les dispositions de la NGAA pour l'en-tête de groupe «CAROTÉNOÏDES». Les propositions finales du GTE issues des discussions au sein du GTE sur SIN 160a(ii) sont présentées ci-dessous.

<b>Carotènes, bêta-, légumes</b>					
<b>SIN 160a(ii) bêta-carotènes, légumes Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Nom de la catégorie d'aliments</b>	<b>Niveau maximal (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Année d'adoption</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	1000	52 & 401	2017	Adopter à 20 mg/kg (en cohérence avec les bêta-carotènes) avec la note 52, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la nouvelle note «Seul ou en combinaison».
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	1000	XS250 & XS252	2021	Adopter à 10 mg/kg avec les notes XS250, XS252, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la nouvelle note «Seul ou en combinaison».
01.4.4	Produits similaires à la crème	20		2011	Adopter à 20 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) and la nouvelle note «Seul ou en combinaison».
01.5.2	Produits similaires au lait et crème en poudre	1000	XS251	2021	Adopter à 6 mg/kg avec la note XS251, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la nouvelle note «Seul ou en combinaison».
01.6.1	Fromages non affinés	600		2005	Adopter à 3 mg/kg (niveau d'emploi plus faible en cohérence avec les bêta-carotènes) avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), la nouvelle note «Seul ou en combinaison» et XS273.  Note du président: Recommande également d'ajouter la note 489 révisée (CAROT489) «Sauf pour utilisation dans des produits qui relèvent de la norme générale pour les fromages non affinés, y compris les fromages frais (CXS 221-2001) à 25 mg/kg», et la note 490 révisée (CAROT490) «À l'exception de l'utilisation dans les produits qui relèvent de la norme pour le fromage à la crème (CXS 275-1973) à 35 mg/kg». L'emploi de SIN 160a(ii) était autorisé dans CXS 221-2001 et CXS 275-1973 à 600 mg/kg. Ces notes aligneraient les niveaux d'emploi sur ceux des bêta-carotènes prévus pour être exprimés sur la base de bêta-carotène et qui

<b>Carotènes, bêta-, légumes</b>					
<b>SIN 160a(ii) bêta-carotènes, légumes Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Nom de la catégorie d'aliments</b>	<b>Niveau maximal (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Année d'adoption</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
					seraient par ailleurs couverts par la note générale «Seul ou en combinaison».
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	600	463, XS208, XS278	2021	Adopter à 25 mg/kg (pour aligner le niveau d'emploi sur les bêta-carotènes) avec XS208, XS278, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), la nouvelle note «Seul ou en combinaison», la note 458 révisée (CAROT458) «A l'exception d'un emploi dans la masse de fromage uniquement pour les produits qui relèvent des normes pour le cheddar (CXS 263-1966), le danbo (CXS 264-1966), l'édam (CXS 265-1966), le gouda (CXS 266-1966), l'havarti (CXS 267-1966), le samsø (CXS 268-1966), l'emmental (CXS 269-1967), le tilsiter (CXS 270-1968), le saint-paulin (CXS 271-1968), le provolone (CXS 272-1968), le coulommiers (CXS 274-1969), le camembert (CXS 276-1973) et le brie (CXS 277-1973) à 35 mg/kg».  Note du président: Les notes 458 (CAROT458) révisées aligneraient les niveaux d'emploi sur ceux des bêta-carotènes prévus pour être exprimés sur la base de bêta-carotène et qui seraient par ailleurs couverts par la note générale «Seul ou en combinaison».
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	1000		2005	Adopter à 100 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la nouvelle note «Seul ou en combinaison».
01.6.2.3	Fromage râpé (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)	1000		2005	Adopter à 20 mg/kg avec la note 381 («Tel que consommé») pour clarifier que le niveau d'emploi s'applique après la reconstitution, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la nouvelle note «Seul ou en combinaison».
01.6.4	Fromages fondus	1000		2005	Adopter à 100 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la nouvelle note «Seul ou en combinaison».
01.6.5	Produits similaires au fromage	1000	3	2005	Adopter à 100 mg/kg (à parité avec bêta-carotènes) avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la nouvelle note «Seul ou en combinaison».

<b>Carotènes, bêta-, légumes</b>					
<b>SIN 160a(ii) bêta-carotènes, légumes Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Nom de la catégorie d'aliments</b>	<b>Niveau maximal (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Année d'adoption</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
01.7	Desserts lactés (par ex. entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	1000		2005	Adopter à 20 mg/kg (à parité avec les bêta-carotènes) avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la nouvelle note «Seul ou en combinaison».
02.1.2	Matières grasses et huiles végétales	1000	509, 517, XS33, XS210	2021	Adopter à 25 mg/kg (en cohérence avec les bêta-carotènes), avec les notes 508, 509, XS33, XS210, XS325R, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la nouvelle note «Seul ou en combinaison».  Note du président: Si le niveau de 25 mg/kg est adopté, alors la note 517 n'est pas nécessaire. Cependant, si la note 517 est supprimée, la note 508 devrait être ajoutée pour indiquer la fonction des colorants dans CXS 19-1981.
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animaux	1000	518, XS329	2021	Adopter à 10 mg/kg avec la note 518, XS329, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la note «Seul ou en combinaison ».
02.2.1	Beurre	600		2008	Adopter à 12 mg/kg (en cohérence avec les bêta-carotènes) avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la note «Seul ou en combinaison».
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	1000		2005	Adopter à 35 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la note «Seul ou en combinaison».
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	1000		2005	Adopter à 10 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	1000		2005	Adopter à 10 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	1000		2005	Adopter à 70 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».

<b>Carotènes, bêta-, légumes</b>					
<b>SIN 160a(ii) bêta-carotènes, légumes Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Nom de la catégorie d'aliments</b>	<b>Niveau maximal (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Année d'adoption</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	1000		2005	Adopter à 90 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	1000	104	2018	Adopter à 50 mg/kg avec la note 104 et la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la note «Seul ou en combinaison ».
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1000		2005	Adopter à 15 mg/kg (en cohérence avec les bêta-carotènes) avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex. « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	500		2005	Adopter à 10 mg/kg avec XS160 (Codex Stan 160-1987 n'autorise pas les colorants) et la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
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	100	182	2011	Adopter à 10 mg/kg avec la note XS240, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison ».  Note du président: XS240 remplace la note 182.
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	1000		2005	Adopter à 15 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la note «Seul ou en combinaison».
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	200		2005	Adopter à 10 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la note «Seul ou en combinaison».
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	100		2009	Adopter à 10 mg/kg (à parité avec les bêta-carotènes) avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la note «Seul ou en combinaison».
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	200		2011	Adopter à 90 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».

<b>Carotènes, bêta-, légumes</b>					
<b>SIN 160a(ii) bêta-carotènes, légumes Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Nom de la catégorie d'aliments</b>	<b>Niveau maximal (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Année d'adoption</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
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	1320		2011	Adopter à 5 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
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	200		2011	Adopter à 50 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la note «Seul ou en combinaison».
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		2005	Adopter à 50 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la note «Seul ou en combinaison».
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	92	2008	Adopter à 50 mg/kg avec la note 92, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la note «Seul ou en combinaison».
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et	1000		2005	Adopter à 5 mg/kg avec XS38, XS151, XS223, XS294R (ces normes n'autorisent pas les colorants), la nouvelle note sur la base

<b>Carotènes, bêta-, légumes</b>					
<b>SIN 160a(ii) bêta-carotènes, légumes Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Nom de la catégorie d'aliments</b>	<b>Niveau maximal (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Année d'adoption</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
	tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3				de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	100	XS86	2016	Adopter à 3 mg/kg (à parité avec la disposition relative aux bêta-carotènes) avec la note XS86, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	100	183	2016	Maintenir l'emploi à 100 mg/kg avec la note 183 avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	100		2010	Maintenir l'emploi à 100 mg/kg, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	500	XS309R	2017	Adopter à 150 mg/kg avec XS309R, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	500		2005	Adopter à 180 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	20000		2005	Adopter à 200 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	400		2005	Adopter à 50 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	1000	211	2011	Révoquer la disposition.

<b>Carotènes, bêta-, légumes</b>					
<b>SIN 160a(ii) bêta-carotènes, légumes Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Nom de la catégorie d'aliments</b>	<b>Niveau maximal (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Année d'adoption</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	1000	153	2010	Adopter à 40 mg/kg (à parité avec les bêta-carotènes) avec la note 153, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex. gâteaux de riz, puddings au tapioca)	1000		2005	Adopter à 40 mg/kg (à parité avec les bêta-carotènes) avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
06.6	Pâtes à frire (par ex. pour chapelure et enrobage de poisson ou volaille)	1000		2005	Adopter à 50 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la note «Seul ou en combinaison».
07.1.2	Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)	1000		2005	Adopter à 200 mg/kg (comme les bêta-carotènes) avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène).
07.1.4	Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures	1000		2005	Adopter à 30 mg/kg avec la note 116, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	1000		2005	Adopter à 42 mg/kg et ajouter la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée	20	4 & 16	2011	Révoquer la disposition car il n'y a aucune indication sur l'emploi.
08.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux	5000	16, XS96 & XS97	2014	Adopter à 20 mg/kg avec les notes 16, XS96 & XS97 et ajouter la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène).  Note du président: Il n'y a pas de disposition correspondante relative aux bêta-carotènes dans la catégorie d'aliments FC 8.2, par conséquent, la note «Seul ou en combinaison» n'est pas nécessaire.
08.3.1	Viande, volaille et gibier compris, non traité thermiquement	20	118	2005	Adopter à 20 mg/kg avec la note 16 (à parité avec les bêta-carotènes provision), la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».

Carotènes, bêta-, légumes					
SIN 160a(ii) bêta-carotènes, légumes Catégorie fonctionnelle: Colorant					
Catégorie d'aliments n°	Nom de la catégorie d'aliments	Niveau maximal (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Proposition finale du GTE
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement	20	XS88, XS89 & XS98	2014	Adopter à 7 mg/kg (à parité avec la disposition relative au bêta-carotène) avec la note 16 (à parité avec la disposition relative au bêta-carotène), XS88, XS89, XS98, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
08.3.3	Viande, volaille et gibier compris, congelée	5000	16	2005	Adopter à 15 mg/kg avec la note 16 et ajouter la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène).  Note du président: Aucune disposition correspondante relative aux bêta-carotènes, par conséquent, la note «Seul ou en combinaison» n'est pas nécessaire.
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	5000		2005	Adopter à 50 mg/kg avec la nouvelle note (APP1A) «Le niveau du colorant correspond au produit fini tel que consommé (par ex., la saucisse)», avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la note «Seul ou en combinaison».
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	304	2017	Pour l'alignement sur les «bêta-carotènes», il est proposé de transférer les dispositions dans la catégorie d'aliments supérieure 9.2 en adoptant 100 mg/kg avec la nouvelle note (APP1B) « Pour les aliments non normalisés: pour un emploi dans le surimi, les produits à base d'œufs de poisson, et les mollusques et les crustacés séchés, uniquement », la note 304 révisée (CAROT304) « Pour un emploi dans les enrobages panés ou de pâte dans les produits qui relèvent de la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989), seul ou en combinaison: <del>caroténoïdes</del> <b>bêta-carotènes</b> , (bêta-carotènes, de synthèse (SIN 160a(i)), bêta-carotènes, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), <b>extrait riche en bêta-carotène de <i>Dunaliella salina</i> (INS160a(iv))</b> caroténal, bêta-apo-8' (SIN 160e), <del>acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8' (SIN 160f))</del> et bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii)) », XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312, XS315 et la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison ».
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en pâte, surgelés, y compris	1000	16	2005	Pour l'alignement sur les «bêta-carotènes», il est proposé de transférer les dispositions dans la catégorie supérieure 9.2 et



Carotènes, bêta-, légumes					
SIN 160a(ii) bêta-carotènes, légumes Catégorie fonctionnelle: Colorant					
Catégorie d'aliments n°	Nom de la catégorie d'aliments	Niveau maximal (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Proposition finale du GTE
	mollusques, crustacés et échinodermes				adoptant 100 mg/kg avec la nouvelle note (APP1B) «Pour les aliments non normalisés: pour un emploi dans le surimi, les produits à base d'œufs de poisson, et les mollusques et les crustacés séchés, uniquement», la note 304 révisée (CAROT304) «Pour un emploi dans les enrobages panés ou de pâte dans les produits qui relèvent de la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989), seul ou en combinaison: <del>caroténoïdes</del> <b>bêta-carotènes</b> (bêta-carotènes, de synthèse (SIN 160a(i)), bêta-carotènes, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), <b>extrait riche en bêta-carotène de <i>Dunaliella salina</i> (INS160a(iv))</b> caroténal, bêta-apo-8' (SIN 160e), <del>acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo8' (SIN 460f))</del> et bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii))»), XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312, XS315 et la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison»
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	1000	95	2009	Pour l'alignement sur les «bêta-carotènes», il est proposé de transférer les dispositions dans la catégorie supérieure 9.2 et adoptant 100 mg/kg avec la nouvelle note (APP1B) «Pour les aliments non normalisés: pour un emploi dans le surimi, les produits à base d'œufs de poisson, et les mollusques et les crustacés séchés, uniquement», la note 304 révisée (CAROT304) « Pour un emploi dans les enrobages panés ou de pâte dans les produits qui relèvent de la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989), seul ou en combinaison: <del>caroténoïdes</del> <b>bêta-carotènes</b> (bêta-carotènes, de synthèse (SIN 160a(i)), bêta-carotènes, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), <b>extrait riche en bêta-carotène de <i>Dunaliella salina</i> (INS160a(iv))</b> caroténal, bêta-apo-8' (SIN 160e), <del>acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo8' (SIN 460f))</del> et bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii))»), XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312, XS315 et la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison»

Carotènes, bêta-, légumes					
SIN 160a(ii) bêta-carotènes, légumes Catégorie fonctionnelle: Colorant					
Catégorie d'aliments n°	Nom de la catégorie d'aliments	Niveau maximal (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Proposition finale du GTE
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	1000		2005	Pour l'alignement sur les «bêta-carotènes», il est proposé de transférer les dispositions dans la catégorie supérieure 9.2 et adopter 100 mg/kg avec la nouvelle note (APP1B) « Pour les aliments non normalisés: pour un emploi dans le surimi, les produits à base d'œufs de poisson, et les mollusques et les crustacés séchés, uniquement », la note 304 révisée (CAROT304) « Pour un emploi dans les enrobages panés ou de pâte dans les produits qui relèvent de la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989), seul ou en combinaison: <del>caroténoïdes</del> <b>bêta-carotènes</b> (bêta-carotènes, de synthèse (SIN 160a(i), bêta-carotènes, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), <b>extrait riche en bêta-carotène de <i>Dunaliella salina</i> (INS160a(iv))</b> caroténal, bêta-apo-8' (SIN 160e), <del>acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo8' (SIN 160f))</del> et bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii)) », , XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312, XS315 et la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1000	16	2005	Pour l'alignement sur les «bêta-carotènes», il est proposé de transférer les dispositions dans la catégorie supérieure 9.2 et adopter 100 mg/kg avec la nouvelle note (APP1B) «Pour les aliments non normalisés: pour un emploi dans le surimi, les produits à base d'œufs de poisson, et les mollusques et les crustacés séchés, uniquement», la note 304 révisée (CAROT304) « Pour un emploi dans les enrobages panés ou de pâte dans les produits qui relèvent de la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989), seul ou en combinaison: <del>caroténoïdes</del> <b>bêta-carotènes</b> (bêta-carotènes, de synthèse (SIN 160a(i), bêta-carotènes, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), <b>extrait riche en bêta-carotène de <i>Dunaliella salina</i> (INS160a(iv))</b> caroténal, bêta-apo-8' (SIN 160e), <del>acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo8' (SIN 160f))</del> et bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii)) », XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312, XS315 et la nouvelle note sur la

Carotènes, bêta-, légumes					
SIN 160a(ii) bêta-carotènes, légumes Catégorie fonctionnelle: Colorant					
Catégorie d'aliments n°	Nom de la catégorie d'aliments	Niveau maximal (mg/kg)	Notes	Année d'adoption	Proposition finale du GTE
					base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison»
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1000	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018	Pour l'alignement avec les «bêta-carotènes», il est proposé de transférer les dispositions relatives à la catégorie d'aliments supérieure 9.2 et adopter 100 mg/kg avec la nouvelle note «Pour les aliments non normalisés: pour un emploi dans le surimi, les produits à base d'œufs de poisson, et les mollusques et les crustacés séchés, uniquement», la note 304 révisée (CAROT304) «Pour un emploi dans les enrobages panés ou de pâte dans les produits qui relèvent de la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989), seul ou en combinaison: <del>caroténoïdes</del> <b>bêta-carotènes</b> , (bêta-carotènes, de synthèse (SIN 160a(i), bêta-carotènes, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii), <b>extrait riche en bêta-carotène de <i>Dunaliella salina</i> (INS160a(iv))</b> caroténal, bêta-apo-8' (SIN 160e), <del>acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo8' (SIN 160f))</del> et bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii))», , XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312, XS315 et la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée	1000	16	2005	À parité avec les «bêta-carotènes», il est proposé de transférer dans la catégorie d'aliments supérieure 9.3 et adopter à 20 mg/kg avec les notes 95, XS291, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	1000	16	2005	À parité avec les «bêta-carotènes», il est proposé de transférer dans la catégorie d'aliments supérieure 9.3 et adopter 20 mg/kg avec les notes 95, XS291, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	1000	XS291	2018	À parité avec les «bêta-carotènes», il est proposé de transférer dans la catégorie d'aliments supérieure 9.3 et adopter 20 mg/kg avec les notes 95, XS291, la nouvelle note sur la base de calcul

<b>Carotènes, bêta-, légumes</b>					
<b>SIN 160a(ii) bêta-carotènes, légumes Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Nom de la catégorie d'aliments</b>	<b>Niveau maximal (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Année d'adoption</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
					(Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
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	1000	16	2005	À parité avec les «bêta-carotènes», il est proposé de transférer dans la catégorie d'aliments supérieure 9.3 et adopter 20 mg/kg avec les notes 95, XS291, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500	XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	2018	À parité avec les «bêta-carotènes» adopter à 20 mg/kg avec les notes 95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
10.1	Œufs frais	1000	4	2005	Révoquer les dispositions car il n'y a aucune indication sur l'emploi.
10.2	Produits à base d'œufs	1000		2005	Adopter à 200 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène).  Note du président: Il n'y a pas actuellement de disposition relative aux bêta-carotènes dans cette catégorie d'aliments.
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex. flans)	150		2005	Adopter à 15 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la note «Seul ou en combinaison».
11.4	Autres sucres et sirops (par ex. xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	50		2005	Révoquer la disposition car il n'y a aucune indication sur l'emploi.
12.2.2	Assaisonnements et condiments	500		2011	Adopter à 100 mg/kg (à parité avec les bêta-carotènes) avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
12.4	Moutardes	1000		2005	Adopter à 5 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la note «Seul ou en combinaison».
12.5	Potages et bouillons	1000	341	2015	Adopter à 10 mg/kg avec la note 341 révisée (CAROT341) «Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme pour les

<b>Carotènes, bêta-, légumes</b>					
<b>SIN 160a(ii) bêta-carotènes, légumes Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Nom de la catégorie d'aliments</b>	<b>Niveau maximal (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Année d'adoption</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
					bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) seul ou en combinaison: <b>bêta-carotènes (SIN 160a(i), 160a(iii), et 160a(iv))</b> , carotènes, bêta-, légumes (SIN 160a(ii)) et caroténal, bêta-apo-8'- (SIN 160e) à 50 mg/kg» et la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène).
12.6.1	Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par ex. mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon)	2000		2005	Il est proposé de transférer dans la catégorie d'aliments 12.6 (à parité avec les bêta-carotènes) et adopter 80 mg/kg avec XS302, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la note «Seul ou en combinaison».
12.6.2	NSauces non émulsionnées (par ex. ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	2000		2005	Il est proposé de transférer dans la catégorie d'aliments 12.6 (à parité avec les bêta-carotènes) et adopter 80 mg/kg avec XS302, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la note «Seul ou en combinaison».
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	2000		2005	Il est proposé de transférer dans la catégorie d'aliments 12.6 (à parité avec les bêta-carotènes) et adopter 80 mg/kg avec XS302, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la note «Seul ou en combinaison».
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)	1000		2005	Adopter à 20 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène) et la note «Seul ou en combinaison».
13.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	600		2005	Adopter à 50 mg/kg (à parité avec les bêta-carotènes) avec la note XS118, la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	600		2005	Adopter à 8 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que	600		2005	Adopter à 100 mg/kg (à parité avec les bêta-carotènes) avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».

<b>Carotènes, bêta-, légumes</b>					
<b>SIN 160a(ii) bêta-carotènes, légumes Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Nom de la catégorie d'aliments</b>	<b>Niveau maximal (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Année d'adoption</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
	ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6				
13.6	Compléments alimentaires	600		2005	Adopter le niveau d'emploi de 220 mg/kg (à parité avec les bêta-carotènes) avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
14.1.4	Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	2000		2005	Adopter le niveau d'emploi de 50 mg/kg (à parité avec les bêta-carotènes) avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène).
14.2.1	Bière et boissons maltées	600		2005	Révoquer la disposition.
14.2.2	Cidre et poiré	600		2005	Adopter le niveau d'emploi de 2,5 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	600		2005	Adopter le niveau d'emploi de 3 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	600		2005	Adopter le niveau d'emploi de 3 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	600		2005	Adopter à 15 mg/kg (à parité avec les bêta-carotènes) avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
15.1	Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	100		2009	Adopter le niveau d'emploi de 30 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».

<b>Carotènes, bêta-, légumes</b>					
<b>SIN 160a(ii) bêta-carotènes, légumes Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
<b>Catégorie d'aliments n°</b>	<b>Nom de la catégorie d'aliments</b>	<b>Niveau maximal (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Année d'adoption</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	20000	3	2011	Adopter le niveau d'emploi de 4 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène), et la note «Seul ou en combinaison».
15.3	Amuse-gueule à base de poisson	100		2010	Adopter le niveau d'emploi de 4 mg/kg avec la nouvelle note sur la base de calcul (Exprimé en tant que bêta-carotène).  Note du président: Il n'y a pas de disposition correspondante pour la catégorie d'aliments 15.3, par conséquent la note «Seul ou en combinaison» n'est pas nécessaire.

**Notes**

<b>Nom de la note</b>	<b>Texte de la note</b>
« Note Seul ou en combinaison » « Note sur la base de calcul » APO489	Seul ou en combinaison: Bêta-carotènes (bêta-carotènes, de synthèse (SIN 160a(i)), bêta-carotènes, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), extrait riche en bêta-carotène de <i>Dunaliella salina</i> (SIN 160a(iv)) et bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii)). Exprimé en tant que bêta-carotène.
APO500	Sauf pour utilisation dans des produits qui relèvent de la norme générale pour les fromages non affinés, y compris les fromages frais (CXS 221-2001) à 35 mg/kg.
APP1A	Sauf pour l'utilisation dans des produits qui relèvent de la norme générale pour le fromage (CXS 283-1978) à 35 mg/kg.
APP1B	Le niveau du colorant correspond au produit fini tel que consommé (par ex., la saucisse).
CAROT304	Pour les aliments non normalisés: pour un emploi dans le surimi, les produits à base d'œufs de poisson, et les mollusques et les crustacés séchés, uniquement.
CAROT341	Pour un emploi dans les enrobages panés ou de pâte dans les produits qui relèvent de la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989), seul ou en combinaison: bêta-carotènes_ (bêta-carotènes, de synthèse (SIN 160a(i)), bêta-carotènes, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), extrait riche en bêta-carotène de <i>Dunaliella salina</i> (INS160a(iv)), caroténal, bêta-apo-8' (SIN 160e), et bêta-carotènes, légumes (SIN 160a(ii)).
CAROT458	Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) seul ou en combinaison: bêta-carotènes (SIN 160a(i), 160a(iii), et 160a(iv)), carotènes, bêta-, légumes (SIN 160a(ii)) et caroténal, bêta-apo-8'- (SIN 160e) à 50 mg/kg.
CAROT489	A l'exception d'un emploi dans la masse de fromage uniquement pour les produits qui relèvent des normes pour le cheddar (CXS 263-1966), le danbo (CXS 264-1966), l'édam (CXS 265- 1966), le gouda (CXS 266-1966), l'havarti (CXS 267-1966), le samsø (CXS 268-1966), l'emmental (CXS 269-1967), le tilsiter (CXS 270-1968), le saint-paulin (CXS 271-1968), le provolone (CXS 272-1968), le coulommiers (CXS 274-1969), le camembert (CXS 276- 1973) et le brie (CXS 277-1973) à 35 mg/kg.
CAROT490	Sauf pour utilisation dans des produits qui relèvent de la norme générale pour les fromages non affinés, y compris les fromages frais (CXS 221-2001) à 25 mg/kg.
Note 3	À l'exception de l'utilisation dans les produits qui relèvent de la norme pour le fromage à la crème (CXS 275-1973) à 35 mg/kg.
Note 4	Utilisation dans le traitement de surface uniquement.
Note 16	Utilisation dans la décoration, l'estampillage ou le marquage du produit uniquement.
Note 52	Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson uniquement.
Note 92	À l'exception du lait chocolaté.
Note 95	À l'exception des sauces à base de tomate.
Note 104	Pour les aliments non-standardisés: Pour utilisation dans le surimi et des œufs de poisson uniquement.
Note 116	A l'exception dans les poires en conserve (à l'exception d'un emploi dans des emballages spéciaux) et dans les ananas en conserve conformes à la Norme pour certains fruits en boîte (CODEX STAN 319-2015).
Note 118	Utilisation dans les pâtes uniquement.
Note 146	Excepté pour l'utilisation dans les tocinos (saucisses fraîches salées) à 1000 mg/kg.
Note 153	Bêta-carotène (de synthèse) (SIN 160a(i)) uniquement.
Note 161	Utilisation dans les nouilles instantanées uniquement.
Note 182	Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule.
Note 183	À l'exclusion du lait de coco.
Note 211	Pour emploi dans la décoration de surface uniquement.
	Utilisation dans les nouilles uniquement.



- Note 216 Utilisation dans les produits à base de maïs uniquement.
- Note 217 À l'exception des nappages à 300 mg/kg
- Note 291 À l'exception de l'utilisation de bêta-apo-8'- carotène (SIN 160e) et bêta-apo-8'-acide caroténique, ester de méthyle ou éthyle (SIN 160f) à 35 mg/kg.
- Note 304 Pour un emploi dans les enrobages panés ou de pâte dans les produits conformes à la Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989), seul ou en combinaison: caroténoïdes (bêta-carotènes, synthétique (SIN 160a(i)), bêtacarotènes, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), Caroténal, beta-apo-8' (SIN 160e), et caroténal, beta-apo-8' (INS 160e) et acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo8'- (SIN 160f)) et bêta-carotènes, légume (SIN 160a(ii)).
- Note 341 Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) seul ou en combinaison : carotènes, bêta-, légumes (SIN 160a(ii)), caroténal, bêta-apo-8'- (INS 160e) et acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8'- (SIN 160f) à 50 mg/kg.
- Note 381 Tel que consommé.
- Note 401 Pour utilisation dans des produits conformes à la norme pour le lait fermenté (CODEX STAN 243- 2003) à 600 mg/kg.
- Note 402 Pour utilisation dans des produits conformes à la norme pour le lait fermenté (CODEX STAN 243- 2003) à 100 mg/kg.
- Note 458 A l'exception d'un emploi dans la masse de fromage uniquement conformément aux normes pour le cheddar (CXS 263-1966), danbo (CXS 264-1966), édám (CXS 265- 1966), gouda (CXS 266-1966), havarti (CXS 267-1966), sSamsø (CXS 268-1966), émmental (CXS 269-1967), tilsiter (CXS 270-1968), saint-paulin (CXS 271-1968), provolone (CXS 272-1968), coulommiers (CXS 274-1969), camembert (CXS 276- 1973) et brie (CXS 277-1973) seul ou en combinaison à 35 mg/kg.
- Note 463 Pour un emploi dans la masse de fromage uniquement pour les produits conformes aux normes pour le cheddar (CXS 263-1966), danbo (CXS 264- 1966) édám (CXS 265-1966), gouda (CXS 266-1966), havarti (CXS 267-1966), samsø (CXS 268-1966), émmental (CXS 269-1967), tilsiter (CXS 270-1968), saint-paulin (CXS 271-1968), provolone (CXS 272-1968), coulommiers (CXS 274-1969), camembert (CXS 276-1973) et brie (CXS 277-1973).
- Note 474 Exception pour un emploi des bêta-carotènes, Blakeslea trispora (INS 160a(iii)) à 1000 mg/kg, caroténal, beta-apo-8' (SIN 160e) à 200 mg/kg, et l'acide caroténoïque, l'éther éthylique, beta-apo-8' (SIN 160f) à 1000 mg/kg dans les produits conformes à la Norme pour les nouilles instantanées (CXS 249-2006).
- Note 489 Sauf pour utilisation dans des produits conformes à la Norme générale pour les fromages non affinés, y compris les fromages frais (CXS 221-2001) à 25 mg/kg pour les carotènes, bêta-, synthétiques (SIN 160a(i)) et 35 mg/kg pour le caroténal, bêtaapo-8' (SIN 160e) et l'acide caroténoïque, ester éthylique, bêta-apo-08'- (SIN 160f) uniquement, c'est-à-dire aucune disposition pour les carotènes, bêta-, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)).
- Note 490 À l'exception de l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour le fromage à la crème (CXS 275-1973), pour les carotènes, bêta, synthétiques (SIN 160a(i)), bêta, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), caroténal, bêta-apo-8' (SIN 160e) et acide caroténoïque, ester éthylique, bêta-apo-08'- (SIN 160f), seuls ou en combinaison, à 35 mg/kg.
- Note 500 Sauf pour l'utilisation dans des produits conformes à la Norme générale pour le fromage (CXS 283-1978) à 25 mg/kg pour les carotènes, bêta-, synthétiques (SIN 160a(ii)) et 35 mg/kg pour le caroténal, bêta-apo-8' (SIN 160e) et l'acide caroténoïque, ester éthylique, bêta-apo-08'- (SIN 160f) seulement, c'est-à-dire aucune disposition pour les carotènes, bêta-, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)).
- Note 508 A utiliser dans les produits conformes à la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981) dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors du traitement, ou de normaliser la couleur uniquement.
- Note 509 A l'exclusion des huiles vierges et pressées à froid dans les produits conformes à la Norme pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CXS 19-1981).
- Note 512 A utiliser dans les produits conformes à la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981) et à la Norme pour les graisses animales nommées (CXS 211-1999) dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors du traitement, ou d'uniformiser la couleur uniquement.

- Note 517 A l'exception de l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour les graisses et les huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981) à 25 mg/kg dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors du traitement, ou d'uniformiser la couleur uniquement.
- Note 518 A l'exception de l'utilisation dans les produits conformes à la Norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19- 1981) et à la Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CXS 211- 1999) à 25 mg/kg dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors du traitement, ou d'uniformiser la couleur uniquement.
- XS3 A l'exception des produits conformes à la Norme pour le saumon en conserve (CODEX STAN 3-1981).
- XS33 A l'exception des produits conformes à la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981).
- XS36 A l'exception des produits conformes à la Norme pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé (CODEX STAN 36-1981).
- XS37 A l'exception des produits conformes à la Norme pour les crevettes en conserve (CODEX STAN 37-1991).
- XS38 À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les champignons comestibles et les produits fongiques (CODEX STAN 38-1981).
- XS70 A l'exception des produits conformes à la Norme pour le thon et la bonite en conserve (70-1981).
- XS86 À l'exception des produits conformes à la Norme pour le beurre de cacao (CODEX STAN 86-1981).
- XS88 À l'exclusion des produits relevant de la norme pour le «corned beef» (CODEX STAN 88-1981).
- XS89 À l'exclusion des produits relevant de norme pour le «luncheon meat» (CODEX STAN 89-1981).
- XS90 A l'exception des produits conformes à la Norme pour la chair de crabe en conserve (CODEX STAN 90-1981).
- XS92 A l'exception des produits conformes à la Norme pour les crevettes et les langoustines surgelées (CODEX STAN 92-1981).
- XS94 A l'exception des produits conformes à la Norme pour les sardines et produits du type sardines en conserve (CODEX STAN 94-1981).
- XS95 A l'exception des produits conformes à la Norme pour les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés (CODEX STAN 95-1981).
- XS96 À l'exclusion des produits relevant de la norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 96-1981).
- XS97 À l'exclusion des produits relevant de la norme pour l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981).
- XS98 À l'exclusion des produits relevant de la norme pour le «chopped meat» (CODEX STAN 98-1981).
- XS118 A l'exception des produits conformes à la Norme pour les aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten (CXS 118-1979).
- XS119 A l'exception des produits conformes à la Norme pour le poisson en conserve (CODEX STAN 119-1981).
- XS151 A l'exception des produits conformes à la Norme Pour le gari (CXS 151-1985).
- XS160 A l'exception des produits conformes à la Norme pour le chutney de mangue (CODEX STAN 160-1987).
- XS165 A l'exception des produits conformes à la Norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée (CODEX STAN 165-1989).
- XS167 A l'exception des produits conformes à la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CODEX STAN 167-1989).
- XS189 A l'exception des produits conformes à la Norme pour les ailerons de requin séchés (CODEX STAN 189-1993).
- XS190 A l'exception des produits conformes à la Norme pour les filets de poisson surgelés (CODEX STAN 190-1995).
- XS191 A l'exception des produits conformes à la Norme pour les calmars crus surgelés (CODEX STAN 191-1995).
- XS208 À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour le fromage en saumure (CODEX STAN 208-1999).
- XS210 A l'exception des produits conformes à la Norme pour les huiles végétales portant in nom spécifique (CXS 210-1999).
- XS222 A l'exclusion des produits conformes à la norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CODEX STAN 222-2001).
- XS223 A l'exception des produits conformes à la Norme pour le kimchi (CXS 223-2001).
- XS236 A l'exception des produits conformes à la Norme pour les anchois bouillis salés séchés (CODEX STAN 236-2003).
- XS240 À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les produits aqueux à base de noix de coco (CODEX STAN 240-2003).
- XS244 A l'exception des produits conformes à la Norme pour les anchois bouillis salés séchés (CODEX STAN 244-2004).

XS250	À l'exception des produits conformes à la Norme pour un mélange de lait écrémé évaporé et de graisse végétale (CODEX STAN 250-2006).
XS251	À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre (CODEX STAN 251-2006).
XS252	À l'exception des produits conformes à la Norme pour le mélange de lait écrémé évaporé et de graisse végétale (CODEX STAN 252-2006).
XS273	A l'exception des produits conformes à la Norme pour le fromage à la crème (ou «cream cheese») (CXS 273-1968)
XS278	A l'exception des produits conformes à la Norme pour le fromage à pâte extra-dure à râper (CXS 278-1978).
XS291	A l'exception des produits conformes à la Norme pour le caviar d'esturgeon (CODEX STAN 291-2010).
XS292	A l'exception des produits conformes à la Norme pour les calmars crus surgelés (CODEX STAN 292-2008).
XS294R	A l'exception des produits conformes à la Norme régionale pour la pâte de soja fermentée au piment fort (CXS 294R-2009).
XS302	A l'exception des produits conformes à la Norme pour la sauce de poisson (CODEX STAN 302-2011).
XS309R	À l'exception des produits conformes à la Norme pour régionale Codex pour le halwa tahiné (CODEX STAN 309R-211).
XS311	À l'exception des produits relevant de la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CODEX STAN 311-2013).
XS312	A l'exception des produits conformes à la Norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (CODEX STAN 312-2013).
XS315	A l'exception des produits conformes à la Norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (CODEX STAN 315-2014).
XS325R	A l'exception des produits conformes à la Norme régionale pour le beurre de karité non raffiné (CXS 325R-2017).
XS329	A l'exception des produits conformes à la Norme pour les huiles de poisson (CXS 329-2017).

**Annexe 2 : Réponses du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV)**

1. Parmi plusieurs sujets, le CCFA52 a demandé au GTE sur la NGAA au CCFA53 d'examiner :<sup>1</sup>
  - Réponses du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV) sur :
    - A. tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) dans CA 04.1.2.6 « Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex. chutney), à l'exclusion des produits dans CA 04.1.2.5) » ;
    - B. les régulateurs d'acidité en général, et les tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) spécifiquement dans la CA 04.1.2.2 « Fruits séchés » ;
    - C. les émulsifiants, stabilisants, épaississants en général, et la gomme xanthane (SIN 415) en particulier, dans la CA 14.1.2 « Jus de fruits et de légumes » et ses sous-catégories et la CA 14.1.3 « Nectar de fruits et de légumes » et ses sous-catégories. Ceci inclurait également le polysaccharide de graines de tamarin (SIN 437) dans les CA 14.1.3.1, 14.1.3.2, 14.1.3.3, et 14.1.3.4 tels qu'énumérés dans l'annexe 3 partie D du CRD2 ;
    - D. couleurs dans l'annexe sur les pommes de terre frites de la norme sur les légumes surgelés (CXS 320-2015) ;
    - E. les régulateurs d'acidité en général, et le lactate de calcium (SIN 327) en particulier, dans la CA 14.1.2.1 « Jus de fruits » en général, et dans le jus de prunes chinoises en particulier ;
    - F. les régulateurs d'acidité en général, et les phosphates (SIN 338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) ; 341(i)-(iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix) ; 451(i),(ii) ; 452(i) (v);542) et les tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) spécifiquement dans CA 14.1.2.2 « Jus de légumes », la CA 14.1.2.4 « Concentrés pour jus de légumes », CA 14.1.3.2 « Nectar de légumes », et la CA 14.1.3.4 « Concentrés pour nectar de légumes » et les niveaux d'utilisation maximaux nécessaires pour obtenir l'effet technologique recherché ; et
    - G. polysaccharide de graines de tamarin (SIN 437) dans la norme pour les concombres marinés (CXS 115-1981).

Introduction :

2. Les CCFA47, CCFA48, CCFA49 et CCFA50 ont examiné l'utilisation d'additifs ayant une fonction de « régulateur d'acidité » et une fonction d' « émulsifiant », de « stabilisateur » et/ou d' « épaississant » dans les aliments qui relèvent du mandat du CCPFV. Ces sessions du CCFA ont demandé des conseils au CCPFV sur l'utilisation d'additifs alimentaires ayant ces fonctions technologiques dans ces aliments. Le CCPFV29 a fourni une réponse sur ces questions au CCFA52 dans le document CX/FA 21/52/2. Le CCPFV est actuellement ajourné sine die.

---

<sup>1</sup> REP 21/FA, para. 183(ii)

**Contexte des sujets A) et B) : Dispositions relatives aux tartrates dans les CF 04.1.2.2 et 04.1.2.6**

3. Le groupe de travail physique (GTP) sur la NGAA au CCFA48 a discuté des dispositions proposées pour les tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) dans les catégories d'aliments (CF) 04.1.2.2 (Fruits secs) et 04.1.2.6 (Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex. chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 04.1.2.5). Il a été noté que les tartrates sont utilisés comme régulateur d'acidité dans les produits normalisés et non normalisés de ces catégories d'aliments. Cependant, il a également été noté que la norme de produit correspondant à la catégorie d'aliments 04.1.2.2 (Norme Codex pour la noix de coco desséchée (CODEX STAN 177-1991)) ne permet pas les régulateurs d'acidité et que les tartrates ne sont pas inclus dans la liste des régulateurs d'acidité dans la norme de produit correspondant à la catégorie d'aliments 04.1.2.6 (Norme Codex pour le chutney de mangue (CODEX STAN 160-1987)).<sup>2</sup> Les 48<sup>th</sup> CCFA sont convenus de maintenir les dispositions pour l'utilisation des tartrates dans les catégories d'aliments 04.1.2.2 et 04.1.2.6 dans la NGAA et de demander des conseils au CCPFV sur l'utilisation des régulateurs d'acidité en général et des tartrates en particulier dans les aliments dans ces catégories d'aliments et les normes de produits correspondantes.<sup>3, 4</sup>

**Contexte du thème C) : Utilisation générale des émulsifiants, des stabilisateurs et des épaississants dans les jus et les nectars de fruits et de légumes.**

4. Le groupe de travail sur la NGAA du CCFA47 a examiné les projets de dispositions existants dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA pour les additifs alimentaires ayant la fonction « d'émulsifiant, de stabilisant, d'épaississant », y compris les dispositions pour les pectines (SIN 440) et la gomme de xanthane (SIN 416) dans les CA 14.1.2 et 14.1.3.<sup>5</sup> Le CCFA47 est convenu de demander des éclaircissements au CCPFV sur la justification technologique de l'utilisation des « émulsifiants, stabilisants et épaississants » en général et de la gomme xanthane (SIN 415) en particulier dans ces CA.<sup>6, 4</sup> Lors de la discussion des projets de dispositions pour la carboxyméthylcellulose sodique (gomme de cellulose) (SIN 466), la gomme gellane (SIN 418), et le citrate trisodique (SIN 331(iii)) dans la CA 14.1.2.1, le GT sur la NGAA au CCFA50 a noté que le Comité attendait toujours la réponse du CCPFV à la demande du CCFA47 concernant l'utilisation d'additifs alimentaires ayant une fonction « émulsifiant, stabilisant, épaississant » dans cette catégorie d'aliments, et a maintenu ces dispositions à leur étape actuelle en attendant la réponse du CCPFV.<sup>7</sup>

5. Un projet de dispositions pour l'emploi du polysaccharide de graines de tamarinier (SIN 437) a été proposé pour inclusion dans la NGAA par le Japon en réponse à la CL 2018/27-FA.<sup>8</sup> Le CCFA51 a inscrit ces dispositions dans la NGAA à l'étape 2 et a demandé au GTE sur la NGAA de faire circuler les dispositions pour observations.<sup>9</sup> Lors de la discussion du projet de dispositions pour le polysaccharide de graines de tamarinier dans les CA 14.1.3.1, 14.1.3.2, 14.1.3.3, et 14.1.3.4, le CCFA52 a pris note de la discussion du CCPFV29 fournie dans CX/FA 21/52/2 sur l'utilisation générale des additifs ayant une fonction d'émulsifiant, de stabilisant, d'épaississant dans ces catégories d'aliments, et est convenu de demander au GTE sur la NGAA au CCFA53 de faire circuler à nouveau ces dispositions pour observations.<sup>10</sup>

**Contexte du sujet D) : Les couleurs dans les pommes de terre frites**

6. Dans le cadre de son travail normal d'établissement de normes examinant les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la Norme pour les légumes surgelés (CODEX STAN 320-2015), le CCPFV28 n'a pas pu parvenir à un consensus sur l'utilisation de colorants dans les pommes de terre frites (une annexe de CODEX

---

<sup>2</sup> FA/48 CRD2

<sup>3</sup> REP 16/FA, para. 65

<sup>4</sup> Une réponse du CCPFV28 sur cette question a été reçue pour examen par le CCFA49. Toutefois, le CCFA49 a noté que la réponse du CCPFV28 sur cette question n'était pas concluante et a demandé au CCPFV de fournir des réponses plus concluantes (REP17/FA, par. 9 et 14(ii)).

<sup>5</sup> FA/47 CRD2

<sup>6</sup> REP 15/FA, para. 74

<sup>7</sup> FA/50 CRD2

<sup>8</sup> CX/FA 19/51/8

<sup>9</sup> REP 19/FA, paras. 24 et 138(xiii).

<sup>10</sup> REP 21/FA, para. 138.

STAN 320-2015) et a demandé au CCFA49 de fournir des éclaircissements sur cette utilisation en relation avec la réduction de l'acrylamide.<sup>11</sup> Le CCFA49 a répondu que la justification technologique de l'utilisation de colorants dans les pommes de terre frites était du ressort du CCPFV et a fait référence à la clarification du CCPFV par le Secrétariat du JECFA concernant l'acrylamide.<sup>12</sup> CODEX STAN 320-2015 correspond à la CA 04.2.2.1 dans la NGAA.

**Contexte du thème E) : Régulateurs d'acidité dans les jus de fruits (CA 14.1.2.1) lié à l'utilisation de la gomme Gellane (SIN 418) comme émulsifiant dans le jus de prunes chinoises**

7. Des projets de dispositions pour l'emploi de la gomme gellane (SIN 418) dans la CA 14.1.2.1 spécifique à l'emploi dans le jus de prunes chinoises et en combinaison avec le lactate de calcium (SIN 327) et le citrate trisodique (SIN 331(iii)) ont été proposés pour inclusion dans la NGAA par la Thaïlande en réponse à la CL 2014/15-FA<sup>13</sup> Le GT sur la NGAA au CCFA50 a discuté des projets de dispositions dans la catégorie d'aliments 14.1.2.1 (Jus de fruits) et a noté que la norme de produit correspondant à cette catégorie d'aliments (CODEX STAN 247-2005) avait été alignée pour inclure une référence générale à la NGAA.<sup>7</sup> En conséquence de cet alignement, les dispositions relatives aux additifs précédemment énumérés dans CODEX STAN 247-2005 (y compris certains régulateurs d'acidité) sont actuellement adoptées dans la CA 14.1.2.1 de la NGAA. Cependant, la gomme Gellane, le lactate de calcium et le citrate trisodique n'étaient pas répertoriés dans la norme de produit avant l'alignement, et l'avant-projet de dispositions est resté à l'étape 2 dans la CA 14.1.2.1 avec la note 336 « Pour utilisation dans les jus de prunes chinoises uniquement ». Il a également été noté qu'il s'agit d'additifs du tableau 3, mais que le projet de dispositions dans la CA 14.1.2.1 énumère des niveaux d'utilisation numériques. Le CCFA50 a ensuite demandé au CCPFV de fournir des éclaircissements sur la justification technologique du lactate de calcium utilisé comme régulateur d'acidité dans les jus de fruits en général et dans le jus de prunes chinoises en particulier, ainsi que sur le niveau d'utilisation aux BPF.<sup>14</sup>

**Contexte du thème F) : Régulateurs d'acidité dans les jus et nectars de légumes (CA 14.1.2.2, 14.1.2.4, 14.1.3.2, 14.1.3.4)**

8. Le GT sur la NGAA au CCFA50 a également examiné les dispositions du processus par étapes pour l'utilisation des phosphates (SIN 338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) ; 341(i)-(iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix) ; 451(i),(ii) ; 452(i)-(v);442) et des Tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) dans les catégories d'aliments 14.1.2.2 (Jus de légumes), 14.1.2.4 (Concentrés pour jus de légumes), 14.1.3.2 (Nectar de légumes) et 14.1.3.4 (Concentrés pour nectar de légumes) et a recommandé que les dispositions soient maintenues en attendant les conseils du CCPFV sur la justification technologique de l'utilisation des régulateurs d'acidité en général dans ces catégories d'aliments, et de ces additifs en tant que régulateur d'acidité spécifiquement, ainsi que les niveaux d'utilisation maximum nécessaires pour atteindre l'effet technique.<sup>7</sup>

**Contexte du sujet G) : Disposition pour Polysaccharide de graines de tamarin dans la norme pour les concombres marinés (CXS 115-1981)**

9. Le polysaccharide de graines de tamarin (SIN 437) a reçu une DJA de « non spécifiée » de la part du 84<sup>ème</sup> Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), et par conséquent le CCFA50 a entré une disposition pour cet additif dans le tableau 3 de la NGAA à l'étape 3 et a demandé au GTE sur la NGAA au CCFA51 de diffuser les dispositions pour observations à l'étape 3, y compris pour l'utilisation du polysaccharide de graines de tamarin dans les normes de produits correspondant à des catégories d'aliments non répertoriées dans l'annexe du tableau 3 (nécessitant une liste de cette norme de produits dans la disposition du tableau 3 pour l'additif).<sup>15</sup> Le GTP sur la NGAA au CCFA51 a examiné une proposition d'inclusion de la norme pour les concombres marinés (CXS 115-1981) dans la disposition du tableau 3 pour le polysaccharide de graines de

<sup>11</sup> CX/FA 17/49/2, para. 30

<sup>12</sup> REP17/FA, par. 11, 12, et 14(iii)

<sup>13</sup> CX/FA 15/47/14

<sup>14</sup> REP18/FA, paragraphe 86

<sup>15</sup> REP18\_FA, para. 12

tamarin.<sup>16</sup> (CXS 115-1981 correspond à CA 04.2.2.3 dans la NGAA - une CA qui n'est pas listée dans l'annexe du tableau 3. Par conséquent, CXS 115-1981 devrait être listé dans la disposition du tableau 3 pour le polysaccharide de graines de tamarinier car il n'y aurait pas de disposition pour le polysaccharide de graines de tamarinier dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA). Le CCFA51 a noté que la norme CXS 115-1981 énumère des agents épaississants spécifiques à utiliser uniquement dans les concombres marinés de type moutarde, mais que cette liste a été approuvée avant l'examen du polysaccharide de graines de tamarin par le JECFA 84<sup>th</sup>, par conséquent, le SIN 437 ne figure pas dans la norme CXS 115-1981. Le CCFA51 a également noté que le CXS 115-1981 relève du mandat du CCPFV. Par conséquent, le CCFA51 a demandé au CCPFV de fournir des orientations sur ce sujet.<sup>17</sup>

Document de travail:

10. Le GTE sur la NGAA a publié trois circulaires pour cette annexe demandant des commentaires sur l'approche générale pour aborder l'utilisation dans une catégorie d'aliments, ou les niveaux d'utilisation réels et/ou technologiques et la justification des projets et avant-projets de dispositions spécifiques en discussion.

11. Le présent document est divisé en deux annexes et présente des propositions pour chaque disposition en discussion (adopter, adopter avec révision, Interrompre, Interrompre et passer à des sous-catégories le cas échéant, demander des informations) dans le format des catégories d'aliments énumérées dans le tableau 2 de la NGAA. L'annexe 1 présente des propositions sur les dispositions dans les catégories d'aliments non liées aux jus et nectars de fruits et légumes (thèmes A, B, D, et G). L'annexe 2 traite des dispositions relatives à l'utilisation d'additifs dans les catégories d'aliments 14.1.2 et 14.1.3 et leurs sous-catégories (l'utilisation d'additifs dans les jus et nectars de fruits et légumes - Thèmes C, E et F).

12. Les propositions présentées dans ce rapport sont fondées sur une approche consensuelle tenant compte des informations suivantes :

- Des informations sur les normes de produits Codex correspondantes et sur l'utilisation des additifs alimentaires dans ces normes de produits sont fournies pour chaque catégorie d'aliments ;
- Commentaires du CCPFV29 tels que présentés dans REP20/PFV ;
- Discussions historiques sur la disposition lors des sessions précédentes du CCFA ; et
- Commentaires des membres du GTE.

13. Ces recommandations sont fondées sur le « poids de la preuve », c'est-à-dire que les commentaires contenant des justifications ont reçu plus de poids que les commentaires sans justification.

---

<sup>16</sup> FA/51, CRD2.

<sup>17</sup> REP19\_FA, para. 67

**Annexe A - dispositions dans les catégories de denrées alimentaires non liées aux jus et nectars de fruits et légumes (thèmes A, B, D et G)**

Cette annexe fournit des recommandations sur les dispositions des catégories d'aliments qui ne sont pas liées aux jus et nectars de fruits et légumes (thèmes A, B, D et G).

**Sujets A et B : Dispositions pour les tartrates dans les CF 04.1.2.2 (fruits secs) et 04.1.2.6 (pâtes à tartiner à base de fruits)****Catégorie alimentaire n° 04.1.2.2 (fruits secs)**

**Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 67-1981, CODEX STAN 130-1981** : Autorise l'acide sorbique, le dioxyde de soufre, l'huile minérale (67-1981 uniquement) ; **CODEX STAN 177-1991** : Autorise les antioxydants et les conservateurs dans la NGAA CA 04.1.2.2 (le CCPFV28 a informé le CCFA49 que les tartrates ne sont pas utilisés dans les produits conformes à la norme CODEX STAN 177-1991 (CX/FA 17/49/2 para 21)).

**Du CCPFV29 (REP20/PFV paras 23, 24)** : sur la justification technique de l'utilisation des régulateurs d'acidité en général dans la CA 04.1.2.2 (Fruits secs) : Les régulateurs d'acidité sont utilisés pour contrôler l'acidité ou l'alcalinité de divers types de fruits secs. Le pH des aliments peut grandement affecter la sécurité alimentaire et la perception du consommateur et par conséquent les régulateurs d'acidité tels que l'acide citrique (SIN 330) et l'acide ascorbique, L- (SIN 300) doivent être utilisés comme agents d'ajustement du pH pour protéger les fruits secs contre la croissance microbienne. Le CCPFV29 n'a pas fourni de réponse concernant l'utilisation des tartrates spécifiquement (SIN 334, 335(ii), 337) dans la CA 04.1.2.2 (Fruits secs).

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF	45	7	Régulateur d'acidité, antioxydant, sel émulsifiant, exhausteur de goût (SIN 334 uniquement), séquestrant, stabilisateur.	Interrompre

**Commentaires des membres du GTE au GTE sur la NGAA au CCFA53 sur la première proposition de circulaire (Demande de commentaires sur le niveau d'utilisation numérique (les tartrates ont une DJA numérique JECFA). Ajouter les notes XS67, XS130 et XS177) :**

**UE** : l'UE n'a pas connaissance de l'utilisation de tartrates dans cette CA. Dans le récent appel à données (2021), les opérateurs commerciaux n'ont pas signalé d'utilisation de tartrates dans les fruits secs dans l'UE.

**Indonésie** : soutient la première proposition circulaire

**US** : Autorisé pour une utilisation générale dans les aliments aux États-Unis dans le respect des BPF.



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<b><u>Commentaires des membres du GTE au CCFA53 sur la deuxième proposition de circulaire (interrompre si aucune information sur le niveau d'utilisation numérique n'est fournie ; Aucun commentaire n'a été fourni par les membres du GTE sur l'utilisation réelle ou le niveau d'utilisation numérique des tartrates dans les produits couverts par la CF 04.1.2.2 :) </u></b>						
<b><u>Australie, Indonésie</u></b> : soutiennent la demande d'information						
<b><u>La Colombie</u></b> : La Colombie dispose d'une réglementation concernant l'utilisation des TARTRATES. « Resolución 4126 de 1991 ». En vertu de cette réglementation, l'utilisation de TARTRATES, en tant qu'additif alimentaire de la catégorie fonctionnelle « régulateur d'acidité », est de 3 g/kg ML.						
<b><u>UE</u></b> : Soutient l'arrêt de la production						

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

**Normes de produit correspondantes : CODEX STAN 160-1987 (Norme pour le Chutney de mangue)** : Liste des régulateurs d'acidité et des agents de conservation spécifiques.

**Du CCPFV29 (REP20/PFV para 20)** : Le CCPFV29 est d'accord avec l'inclusion des tartrates comme régulateurs d'acidité dans la CA 04.1.2.6 avec les justifications technologiques suivantes (i) La mangue est généralement riche en vitamines et minéraux comme le calcium, le fer, la vitamine C, le complexe de la vitamine B. Ces nutriments sont très sensibles à la température et à l'oxydation. Ces nutriments sont très sensibles à la température et à l'oxydation. Les tartrates, en tant que régulateurs d'acidité, peuvent les protéger contre cela ; (ii) l'utilisation de tartrates dans les pâtes à tartiner à base de fruits, par exemple le chutney de mangue, peut contribuer à améliorer la durée de conservation du produit en aidant à garantir que le pH du produit ne dépasse pas 4,6 ; le produit n'est pas détérioré par des bactéries (les bactéries de détérioration ne peuvent pas se développer à un faible pH) ; et la possibilité d'utiliser des quantités moindres de conservateurs en raison du maintien d'un faible pH.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
TARTRATES	334, 335(ii), 337	3000	45	7	Régulateur d'acidité, antioxydant, sel émulsifiant, exhausteur de goût (SIN 334 uniquement), séquestrant, stabilisateur.	Adopter. Transférer au GT sur l'alignement pour réviser CODEX STAN 160-1987 pour inclure une disposition pour les tartrates avec une note « Pour maintenir le pH à un niveau non supérieur à 4,6 ».
<b><u>Commentaires des membres du GTE au GTE sur la NGAA au CCFA53 sur la première proposition de circulaire (Bien que le CCPFV29 ait fourni une justification technologique pour l'utilisation des tartrates dans le chutney de mangue, il n'a pas révisé le CODX STAN 160-1987. Demande de</u></b>						

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<p>commentaires sur l'adoption de la disposition dans la NGAA et la révision du CODEX STAN 160-1987 pour inclure la disposition pour les tartrates avec une note « Pour maintenir le pH à un niveau non supérieur à 4,6 ») :</p> <p><b>UE:</b> Accepte</p>						
<p><b><u>Commentaires des membres du GTE à l'intention du GTE sur l'alignement sur le CCFA53 sur la deuxième proposition de circulaire (Adopter ; (Note du président : l'alignement du CODEX STAN 160-1987 est actuellement en cours de discussion par le GTE sur l'alignement sur le CCFA53)) :</u></b></p> <p><b>Australie :</b> L'Australie note que la disposition proposée par le GTE sur l'alignement est contenue dans la 2e circulaire, annexe 7 (explication page 1, amendements proposés pages 41 &amp; 47). Il s'agit de proposer l'alignement sur la norme CXS 160, ce qui est cohérent avec la proposition d'adoption du GTE par la NGAA.</p> <p><b>La Colombie :</b> La Colombie dispose d'une réglementation concernant l'utilisation des TARTRATES. « Resolución 4126 de 1991 ». En vertu de cette réglementation, l'utilisation de TARTRATES, en tant qu'additif alimentaire de la catégorie fonctionnelle « régulateur d'acidité », est de 3g/kg ML.</p> <p><b>UE:</b> Soutient</p>						

#### **Sujet D : Les couleurs dans les pommes de terre frites**

**Note du président de la première circulaire :** Le CCPFV27 a envisagé de mettre à jour et d'incorporer plusieurs normes individuelles existantes dans une norme pour les légumes surgelés (CXS 320-2015). Lors de l'examen de l'incorporation des pommes de terre frites surgelées dans la norme pour les légumes surgelés, plusieurs nouvelles catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires ont été proposées, qui n'étaient pas incluses dans la norme originale pour les pommes de terre frites surgelées (CXS 114-1981). Ces nouvelles catégories fonctionnelles, qui incluent les « colorants », ont été discutées plus en détail lors du CCPFV28 (Rep 17/PV par. 56 - 61). Certaines délégations du CCPFV ont noté que les colorants étaient actuellement utilisés pour restaurer la couleur et faciliter la réduction de l'acrylamide en permettant la friture à des températures plus basses (réduisant la formation d'acrylamide) tout en fournissant la couleur attendue par les consommateurs pour des pommes de terre frites à point. Par conséquent, l'omission serait contre-productive aux efforts des gouvernements et de l'industrie pour minimiser la formation d'acrylamide et ainsi atténuer les risques pour la santé humaine. Cependant, d'autres délégations ont noté que l'éducation des consommateurs pour qu'ils acceptent une couleur plus claire des pommes de terre frites pourrait être plus appropriée et que d'autres moyens de réduire la formation d'acrylamide existaient (par exemple, l'utilisation de l'enzyme asparaginase qui ne nécessiterait pas l'utilisation de colorants). Comme il n'a pas été possible de parvenir à un consensus, le CCPFV28 a demandé au CCFA49 de fournir des éclaircissements sur cette utilisation.

Le CCFA49 a examiné cette question, y compris avec la contribution du secrétariat du JECFA (REP17/FA par. 11, 12). Le JECFA a noté que l'acrylamide se forme pendant les traitements à haute température tels que la friture et la cuisson au four, mais qu'il n'y avait pas de relation fonctionnelle directe entre l'utilisation de colorants et la baisse de l'exposition des consommateurs à l'acrylamide. Le CCFA49 a également noté le Code d'usages pour la réduction de l'acrylamide dans les aliments (CAC/RCP 67-2009) et que l'utilisation de colorants dans les fruits et légumes transformés était du ressort du CCPFV.

**Du CCPFV29 (REP20/PFV para 28 et Annexe VII Partie A) :** Le CCPFV29 a noté que si les additifs colorants améliorent la couleur et pourraient donc faciliter la réduction de la formation d'acrylamide dans les pommes de terre frites congelées, les membres ne sont pas d'accord sur la nécessité d'une telle utilisation car il existe d'autres moyens de réduire l'acrylamide.

**Première, deuxième et troisième circulaires** : Les première et deuxième circulaires demandaient des commentaires sur l'utilisation d'additifs alimentaires ayant la classe fonctionnelle de colorant dans les pommes de terre frites surgelées qui font actuellement l'objet d'un commerce international et sur les raisons pour lesquelles d'autres moyens de réduire la formation d'acrylamide ne sont pas suffisants. Ces circulaires demandaient également aux membres opposés à l'utilisation d'informations sur la façon dont cela induit le consommateur en erreur dans le contexte où ces produits sont plus transformés que d'autres légumes surgelés et où la norme CXS 320-2015 autorise déjà les additifs alimentaires (séquestrants) dans les pommes de terre frites pour faciliter la transformation qui n'est pas autorisée pour d'autres légumes (dont la plupart n'autorisent aucun additif alimentaire et sont seulement blanchis et non frits) et stipule que le produit doit être traité pour obtenir une couleur satisfaisante et stable. Les commentaires sur les deux circulaires reflètent la discussion de la CCPFV27 à la CCPFV29, sans qu'il y ait de consensus parmi les membres du GTE. Un membre a également noté que, bien que la norme CXS 320-2015 corresponde à la norme de la CA 04.2.2.1 et que le descripteur de la norme CA 04.2.2.1 mentionne les « pommes de terre frites surgelées », le descripteur de la norme de la CA 04.2.2.8 mentionne les « pommes de terre frites » et n'a pas de norme de produit correspondante. En outre, bien que les normes mères de la CA 04.2.2 et 04.2.2.8 contiennent des dispositions relatives aux couleurs, la norme de la CA 04.2.2.1 ne contient pas de dispositions relatives aux couleurs. Par conséquent, la troisième circulaire recommande que la discussion sur cette question soit reportée jusqu'à ce que le CCFA prenne des dispositions pour l'utilisation des colorants dans la norme de la CA 04.2.2 et ses sous-catégories.

**Proposition finale du GTE : Reporter la discussion** sur le sujet D jusqu'à ce que le GTE sur la NGAA se penche sur les dispositions relatives à l'utilisation des couleurs dans la CA 04.2.2 et ses sous-catégories, afin que la discussion sur l'inclusion des couleurs dans le CXS 320-2015 puisse être incluse dans la discussion plus large sur l'utilisation des couleurs dans la CA 04.2.2 et ses sous-catégories.

#### **Sujet G : Inclusion du polysaccharide de la graine de tamarin (SIN 437) dans la norme pour les concombres marinés (CXS 115-1981)**

**Du CCPFV29 (REP20/PFV para 31 et Annexe VII Partie B)** : Le CCPFV29 est convenu de transmettre au CCFA les dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires dans la norme CXS 115-1981 afin d'inclure une disposition pour le SIN 437 dans la liste des agents épaississants dans cette norme de produit.

**Note du président** : Le polysaccharide de graines de tamarin est un additif du tableau 3. CXS 115-1981 correspond à la CA 04.2.2.3, qui ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Par conséquent, l'inclusion d'une disposition pour le polysaccharide de graines de tamarin dans la norme CXS 115-1981 serait reflétée dans la colonne « acceptable, y compris les aliments conformes aux normes de produits suivantes » dans la disposition du Tableau 3 pour le polysaccharide de graines de tamarin.

**Première circulaire** : La première circulaire proposait que l'inclusion de CXS 115-1981 dans la disposition du Tableau 3 pour le polysaccharide de graines de tamarin soit transmise au GT sur l'alignement pour être saisie selon la procédure d'alignement normale. Tous les commentaires soumis à la première circulaire ont accepté la proposition. Comme un consensus a été atteint en réponse à la première circulaire, le sujet G n'a pas été inclus dans les deuxième et troisième circulaires.

**Proposition finale du GTE** : Transmettre l'inclusion du CXS-115-1981 dans la disposition du tableau 3 pour le polysaccharide de la graine de tamarin au GT sur l'alignement pour qu'il soit saisi selon la procédure d'alignement normale.

**Annexe B - dispositions dans les catégories d'aliments 14.1.2 et 14.1.3 et leurs sous-catégories (l'utilisation d'additifs dans les jus et nectars de fruits et légumes - Thèmes C, E et F)**

Cette annexe est divisée en deux parties :

- La partie 1 traite des dispositions des CF 14.1.2 et 14.1.3 et de leurs sous-catégories sur lesquelles le GTE a pu parvenir à un consensus : Sujet C (à l'exception des dispositions relatives à l'utilisation de la gomme xanthane (SIN 415) et du polysaccharide de graines de tamarin (SIN 437)), Sujet E et Sujet F.
- La partie 2 traite des dispositions du thème C qui nécessitent une discussion plus approfondie, en particulier les dispositions relatives à la gomme xanthane (SIN 415) et au polysaccharide de graines de tamarin (SIN 437).

**Partie 1 : Dispositions des CF 14.1.2 et 14.1.3 et de leurs sous-catégories sur lesquelles le GTE a pu parvenir à un consensus**

**Thème C : Dispositions relatives aux émulsifiants, stabilisants et épaississants dans les jus et les nectars de fruits et de légumes (CA 14.1.2, 14.1.3, et sous-catégories) à l'exception des dispositions relatives à la gomme xanthane (SIN 415), au polysaccharide de graines de tamarin (SIN 437) et à la gomme glane (SIN 418)**

**Catégorie alimentaire n° 14.1.2 (Jus de fruits et de légumes)**

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV, FA/46 CRD 2 Annexe II) :** L'utilisation de régulateurs d'acidité est justifiée au cas par cas. L'utilisation d'émulsifiants, de stabilisateurs et d'épaississants **n'est pas** justifiée de manière générale.

**Normes de produits correspondantes :** CODEX STAN 247-2005 s'applique aux sous-catégories 14.1.2.1 et 14.1.2.3. Contient une référence générale à la NGAA.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
Pectines	440	3000		2	Émulsifiant, Gélifiant, Agent de glaçage, Stabilisateur, Épaississant.	À supprimer et à déplacer dans les sous-catégories 14.1.2.2 et 14.1.2.4.

**Commentaires des membres du GTE sur la NGAA au CCFA53 sur la première et la deuxième circulaire** (Interrompre la disposition et la déplacer vers les sous-catégories 14.1.2.2 et 14.1.2.4. Il y a déjà des dispositions adoptées pour les pectines dans toutes les autres sous-catégories de la catégorie 14.1.2) :

**Canada, Chili, UE, Kenya, Afrique du Sud, FoodDrinkEurope, ICBA, IFU** : soutiennent la proposition

**Colombie** : Soutient l'utilisation des pectines au niveau des BPF

CARBOXYMÉTHYLCELLULOSE DE SODIUM (GOMME DE CELLULOSE)	466	2000		2	Émulsifiant, agent moussant, stabilisateur, épaississant.	Interrompre
<b>Commentaires des membres du GTE sur la première proposition de circulaire</b> (commentaires non demandés dans la première circulaire :						
<b>FoodDrinkEurope</b> : Nous ne soutenons pas l'approbation de la carboxyméthylcellulose sodique dans les jus et nectars de fruits. Le Sodium Carboxyméthyl Cellulose agit comme un épaississant et compromet ainsi l'authenticité des jus et en particulier la section dans la norme codex 247/2005 "3.3 AUTHENTICITÉ L'authenticité est le maintien des caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles du produit du ou des fruits dont il provient.						
<b>IFU</b> : Nous ne soutenons pas l'approbation de la carboxyméthylcellulose sodique dans les jus et les nectars de fruits.						
<b>Commentaires des membres du GTE sur la deuxième proposition de circulaire</b> (demande d'informations sur l'utilisation, arrêt de la production si aucune information n'est fournie) :						
<b>Australie, UE, FIA, ICBA, IFU</b> : soutiennent l'arrêt de la production.						
<b>Colombie</b> : La Colombie ne dispose pas de données d'évaluation des risques pour le SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (CELLULOSE GUM) pour ladite CA. L'utilisation du SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (CELLULOSE GUM) n'est pas limitée en Colombie.						

#### **Catégorie alimentaire n° 14.1.2.2 (Jus de légumes)**

**Du CCPFV29 (REP20/PFV para 28 et Annexe VI Partie A)** : Le CCPFV29 recommande l'ajout de pectines (SIN 440) à un niveau d'utilisation des BPF dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA pour la CA 14.1.2.2 (jus de légumes) avec la note 35.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
Pectines	440	3000			Émulsifiant, Gélifiant, Agent de glaçage, Stabilisateur, Épaississant.	Déplacé de LA CA 14.1.2. Adopter aux BPF avec la note 35 « Pour utilisation dans les jus troubles uniquement ».

#### **Commentaires des membres du GTE sur la NGAA au CCA53 sur la première proposition de circulaire :**

**Canada, Chili, UE, Afrique du Sud, ICBA** : Soutiennent la première proposition de circulaire.

**Japon** : Soutient la 1ère proposition de circulaire. Les pectines sont utilisées dans les jus de fruits et de légumes mélangés (jus trouble) à 2.900 mg/kg pour uniformiser les ingrédients.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<p><b>Kenya</b> : Est d'accord avec la recommandation de la première lettre circulaire. Toutefois, l'accent est mis sur la nécessité de veiller à ce que cette recommandation ne soit pas utilisée pour induire les consommateurs en erreur.</p> <p><b>FoodDrinkEurope et IFU</b> : pour être cohérent avec la catégorie d'aliments 14.1.2.1 - Jus de fruits, nous sommes d'accord avec la proposition.</p> <p><b>Commentaires des membres du GTE sur la NGAA au CCFA53 sur la deuxième proposition de circulaire (Adopter aux BPF avec la note 35 « A utiliser uniquement dans les jus troubles ») :</b></p> <p><b>Australie, Chili, UE, FIA, ICBA, IFAC, IFU</b> : Soutiens</p> <p><b>Colombie</b> : Soutient l'utilisation des pectines au niveau des BPF</p>						

#### **Catégorie alimentaire n° 14.1.2.4 (Concentrés pour jus de légumes)**

**Du CCPFV29 (REP20/PFV para 28 et Annexe VI Partie A)** : Le CCPFV29 recommande l'ajout de pectines (SIN 440) à un niveau d'utilisation des BPF dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA pour la CA 14.1.2.4 (concentrés pour jus de légumes) avec les notes 35 « Pour utilisation dans les jus troubles uniquement » et 127 « Sur la base du service au consommateur ».

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
Pectines	440	3000			Émulsifiant, Gélifiant, Agent de glaçage, Stabilisateur, Épaississant.	Déplacé de la CA 14.1.2. Adopter aux BPF avec la note 35 « Pour utilisation dans les jus troubles uniquement ».

**Commentaires des membres du GTE au GTE sur la NGAA au CCFA53 sur la première proposition de circulaire : (Note du président : Plusieurs commentaires à la première circulaire demandent que la note 127 « sur la base du service au consommateur » soit supprimée de toutes les dispositions dans les CA connexes 14.1.2.3 et 14.1.3.3 avec un ML de BPF car cette note est seulement nécessaire pour les additifs avec un niveau d'utilisation numérique. Ce sujet n'est pas dans le mandat du GTE, cependant, il sera noté dans le rapport du GTE afin qu'il puisse être discuté plus avant lors du CCFA53).**

**Le Canada** : Le Canada soutient la proposition et nous ne sommes pas préoccupés par l'absence de la note 127 pour la raison indiquée. Nous notons cependant que les concentrés de produits à base de fruits (CF 14.1.2.3 et 14.1.3.3) incluent toujours la note 127, même pour les "additifs BPF", alors que les concentrés de produits à base de légumes ne le font pas. Le Canada se demande si un nettoyage incident des notes des CF 14.1.2.3 et 14.1.3.3 est justifié.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<p><b>Chili, UE, Kenya, Afrique du Sud, ICBA</b> : Approuve la proposition de la 1<sup>ère</sup> circulaire</p> <p><b>Japon</b> : Soutient la 1<sup>ère</sup> proposition de circulaire. Les pectines sont utilisées dans les concentrés de jus de fruits et de légumes mélangés (jus trouble) à 2,900 mg/kg sur la base du service au consommateur pour uniformiser les ingrédients.</p> <p><b>FoodDrinkEurope et IFU</b> : Pour être cohérent avec la catégorie d'aliments 14.1.2.3 - Concentrés pour jus de fruits, nous sommes d'accord avec la première proposition de circulaire. Nous sommes d'accord que la note 127 n'est pas nécessaire puisque le LM est GMP et nous suggérons donc de supprimer la note 127 pour la pectine dans la catégorie d'aliments 14.1.2.3 Concentrés pour jus de fruits.</p>						
<p><b>Commentaires des membres du GTE sur la NGAA au CCFA53 sur la deuxième proposition de circulaire</b> (Adopter au BPF avec la note 35 « Pour utilisation dans les jus troubles uniquement ». La note 127 « Sur la base de ce qui est servi au consommateur » n'est pas nécessaire puisque la LM est GMP. La note 127 ne serait nécessaire que pour les additifs avec un niveau d'utilisation numérique) :</p>						
<p><b>Australie, Chili, Colombie, UE, FIA, ICBA, IFAC, IFU</b> : Soutiennent</p>						

#### Catégorie alimentaire n° 14.1.3 (Nectars de fruits et légumes)

**Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 247-2005 (Norme pour les jus et les nectars de fruits) : Référence générale à la NGAA.**

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
Pectines	440	3000		2	Émulsifiant, Gélifiant, Agent de glaçage, Stabilisateur, Épaississant.	Discontinuer. Il existe déjà des dispositions adoptées pour les pectines aux BPF dans toutes les sous-catégories.
<p><b>Commentaires des membres du GTE sur la NGAA au CCFA53 sur la première et la deuxième circulaire</b> (Discontinue. Il existe déjà des dispositions adoptées pour les pectines au niveau des BPF dans toutes les sous-catégories de la CF 14.1.3.) :</p> <p><b>Canada, Chili, Colombie, UE, Kenya, Afrique du Sud, ICBA</b> : Soutiennent la proposition</p> <p><b>FoodDrinkEurope</b> : FoodDrinkEurope soutient ce point car il existe déjà des dispositions adoptées pour les pectines au niveau des BPF dans toutes les sous-catégories de la CA 14.1.3. Il y a une incohérence entre les nectars de fruits et leurs concentrés pour lesquels la note 127 est appliquée et les nectars de légumes et leurs concentrés qui ne le sont pas. Pour des raisons de cohérence, nous suggérons de supprimer la note 127 pour les nectars de fruits et leurs concentrés car le LM est au niveau GMP.</p>						

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<p><b>IFU</b> : Nous sommes d'accord avec la proposition. Il y a une incohérence entre les nectars de fruits et leurs concentrés pour lesquels la note 127 est appliquée et les nectars de légumes et leurs concentrés qui ne le sont pas. Pour des raisons de cohérence, nous suggérons de supprimer la note 127 pour les nectars de fruits et leurs concentrés car le ML est aux BPF.</p>						

**Sujet E : Régulateurs d'acidité dans les jus de fruits (CA 14.1.2.1) et utilisation connexe de la gomme Gellane (SIN 418) dans le jus de prunes chinoises**

**Catégorie alimentaire n° 14.1.2.1 (jus de fruits)**

**Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 247-2005 (Norme pour les jus et nectars de fruits) :** Référence générale à la NGAA

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
GUM GELLAN	418	200	336*	2	Agent gélifiant,	Discontinuer - La note 336 limite l'utilisation au "jus de prunes chinoises" qui est inclus sous la CA 14.1.4 (boissons aromatisées à base d'eau). La CA 14.1.4 n'est pas dans l'annexe du tableau 3, donc tous les additifs du tableau 3 sont autorisés dans la CA 14.1.4. Les additifs dont il est question sont des additifs du tableau 3.
LACTATE DE CALCIUM	327	1200	336*	2	Régulateur d'acidité, Sel émulsifiant, Agent affermissant, Agent de traitement des farines, Épaississant.	
CITRATE DE TRISODIUM	331(iii)	500	336*	2	Régulateur d'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant.	

**Commentaires des membres de l'EWG sur la première proposition de circulaire** (La première circulaire demandait des commentaires sur la question de savoir si le jus de prunes chinoises est un produit relevant de la catégorie CA 14.1.2 (jus de fruits) ou la CA 14.1.4 (boissons aromatisées à base d'eau) :

**Brésil** : Ce produit (jus de prunes chinoises) n'est pas habituellement consommé au Brésil.

**Chili** : soutient que ces dispositions devraient être incluses dans la discussion générale sur les produits formulés à base de jus et de nectar avec des « ingrédients d'additifs alimentaires autres que le jus ».

**UE** : Accepte que le jus de prunes chinoises soit couvert par la CA 14.1.4.

**Kenya et FIA** : Appuient le commentaire de l'ICBA.



**Thaïlande** : N'a pas d'objection à ce que le jus de prunes chinoises contenant du sirop de fructose, du sucre et des additifs alimentaires non autorisés ne relève pas de la catégorie CA 14.1.2.1 (jus de fruits) et qu'il s'agit d'un produit relevant de la catégorie CA 14.1.4 (boissons aromatisées à base d'eau).

Nous pouvons également convenir que l'utilisation de la gomme gellane (SIN 418), du citrate trisodique (SIN331(iii)), et du lactate de calcium (SIN 327) dans ce produit est déjà prise en compte dans la section CA 14.1.4 (boissons aromatisées à base d'eau).

**FoodDrinkEurope et IFU** : Les exemples que nous avons vus de ces produits ne rentrent pas dans la catégorie des jus, mais des boissons à base de jus (14.1.4). Veuillez voir les exemples ci-dessous.

Marque	Ingrédient
Chevalerie	Eau, sirop à haute teneur en fructose, jus de pomme concentré, jus de prune concentré, additifs (CO2, acide citrique, caramel, cyclamate de sodium, benzoate de sodium), arômes.
Netease	Eau, sirop à haute teneur en fructose, sucre de canne, sucre cristallisé, aubépine, prune, osmanthus, additifs (acide citrique, caramel, cyclamate de sodium, benzoate de sodium), arômes.
Jiulongzhai	Eau, sucre cristallisé, prune, osmanthus, rose rouge, aubépine, glycyrrhiza, écorce de mandarine, sel.
Maître Kong	Eau, sucre de canne, prune, écorce de mandarine, aubépine, glycyrrhiza, sel, additif et arôme.
Erbao	Eau, jus de prune frais, sucre de canne, sucre roux, sirop de fructose élevé, glucose, additifs (acide citrique, acide DL-malique, carboxyméthylcellulose sodique, gomme de xanthane, citrate de sodium, D-isoascorbate de sodium).

**ICBA** : Le jus de prunes chinoises décrit est en fait une boisson au jus qui relève de l'article 14.1.4.2. (c'est-à-dire qu'il ne s'agit pas d'un jus à 100 %). Ainsi, la question spécifique du lactate de calcium (et des autres régulateurs d'acidité énumérés) et du jus de prunes chinoises rend cette discussion sans objet. En ce qui concerne la question plus large des régulateurs d'acidité autres que le jus dans les jus/nectars de fruits, toute décision prise quant à l'approche des technologies douces devrait être étendue aux régulateurs d'acidité non jus.

**Commentaires des membres du GTE au GTE sur la NGAA au CCFA53 sur la deuxième proposition de circulaire** (Interrompre - utilisation limitée au « jus de prune chinois » (note 336) dont la première circulaire a convenu qu'il est inclus dans la CA 14.1.4, et non la CA 14.1.2.1) :

**Australie** : L'Australie n'est pas familière avec le produit, mais peut soutenir la proposition du président si le GTE la soutient. Elle prend note des commentaires de l'ICBA selon lesquels ces 3 f.a. sont des additifs du tableau 3 et que le 14.1.4 n'est pas répertorié dans l'annexe du tableau 3 (donc les f.a. du tableau 3 sont autorisés dans la CA 14.1.4 et donc le 14.1.4.2).

**Chili** : Ce produit (jus de prunes chinoises) n'est pas habituellement consommé au Chili. Cependant, le Chili soutient les pays qui, dans la première circulaire, acceptent d'inclure le jus de prunes chinoises dans la catégorie CA 14.1.4.

**L'UE, la FIA, FoodDrinkEurope, l'ICBA et l'IFU** sont favorables à l'arrêt de la production.

**Thème F : Régulateurs d'acidité dans les jus de légumes (CA 14.1.2.2, 14.1.2.4) et les nectars de légumes (CA 14.1.3.2, 14.1.3.4)**

**Note du Président :** La discussion dans la première circulaire sur l'utilisation des régulateurs d'acidité dans les jus et les nectars de légumes a été limitée aux dispositions de la CA 14.3.4 (Concentrés pour les nectars de légumes) car le CCPFV a fourni une réponse sur l'utilisation des phosphates et des tartrates dans cette catégorie d'aliments. Cependant, la réponse du CCPFV pour la CA 14.1.3.4 lie les phosphates à l'utilisation en combinaison avec les benzoates et les sorbates, dont aucune disposition de la NGAA ne prévoit l'utilisation dans les jus ou les nectars de légumes. En réponse à la première circulaire, de nombreux membres du GTE ont noté que les orientations du CCPFV pour la CA 14.1.3.4 étaient très similaires à celles pour les jus et nectars de fruits, qui limitent l'utilisation en combinaison avec des benzoates et des sorbates, et également que l'utilisation de tartrates dans les jus et nectars de fruits était limitée à l'utilisation dans le jus de raisin. Par conséquent, plusieurs membres du GTE ont demandé des informations sur l'utilisation réelle des phosphates et des tartrates dans les jus et les nectars de légumes.

### **Catégorie alimentaire n° 14.1.2.2 (Jus de légumes)**

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV, FA/46 CRD 2 Annexe II) :** L'utilisation de régulateurs d'acidité est justifiée dans cette CA sur une base générale.

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape / Adopté</b>	<b>Classe fonctionnelle du SIN</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
PHOSPHATES	338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) ; 341(i)-(iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix) ; 451(i),(ii) ; 452(i)-(v) ; 542	1000	33, 127	7	Régulateur d'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant.	Interrompre

**Commentaires des membres du GTE au GTE sur la NGAA au CCFA53 sur la deuxième proposition de circulaire (Demande d'informations sur l'utilisation réelle dans cette CA et si l'utilisation est en combinaison avec des benzoates et des sorbates) :**

**Australie :** Soutient la demande d'information

**La Colombie :** La Colombie dispose d'une réglementation concernant l'utilisation des PHOSPHATES. "Resolución 4126 de 1991. « En vertu de cette réglementation, l'utilisation des PHOSPHATES, en tant qu'additif alimentaire de la catégorie fonctionnelle « régulateur d'acidité », est conforme aux BPF.

**UE :** L'UE n'a pas connaissance du besoin technologique et de l'utilisation réelle des phosphates dans cette catégorie d'aliments. L'UE ne soutient pas l'utilisation des phosphates dans cette catégorie d'aliments.

**ICBA :** S'en remet aux autres pour soutenir les utilisations

**IFU :** a demandé à ses membres si les phosphates sont utilisés dans les jus de légumes. Aucun exemple n'a été fourni, l'IFU recommande donc d'Interrompre la proposition.

TARTRATES	334, 335(II), 337	4000	45	7	Régulateur d'acidité, antioxydant, sel émulsifiant, exhausteur de goût (SIN 334 uniquement), séquestrant, stabilisateur.	Interrompre
-----------	-------------------	------	----	---	--	-------------

**Commentaires des membres du GTE sur la NGAA au CCFA53 sur la deuxième proposition de circulaire** (demander des informations sur l'utilisation réelle dans cette CA et si l'utilisation est limitée à l'acide tartrique (SIN 334) uniquement) :

**Australie** : Soutient la demande d'information

**La Colombie** : La Colombie dispose d'une réglementation concernant l'utilisation des TARTRATES. "Resolución 4126 de 1991 . « En vertu de cette réglementation, l'utilisation de TARTRATES, en tant qu'additif alimentaire de la catégorie fonctionnelle « régulateur d'acidité », est de 3g/kg ML.

**UE** : L'UE n'a pas connaissance du besoin technologique et de l'utilisation réelle dans cette catégorie d'aliments.

**ICBA** : S'en remet aux autres pour soutenir les utilisations

**IFU** : A demandé à ses membres si des tartrates sont utilisés dans le jus de légumes. Aucun exemple n'a été fourni, l'IFU recommande donc d'Interrompre la proposition.

#### **Catégorie alimentaire n° 14.1.2.4 (Concentrés pour jus de légumes)**

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV, FA/46 CRD 2 Annexe II)** : L'utilisation de régulateurs d'acidité est justifiée dans ce CF sur une base générale.

**Normes de produits correspondantes** : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
PHOSPHATES	338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) ; 341(i)-(iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix) ; 451(i),(ii) ; 452(i)-(v) ; 542	1000	33	7	Régulateur d'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant.	Interrompre

**Commentaires des membres du GTE au GTE sur la NGAA au CCFA53 sur la deuxième proposition de circulaire** (Demande d'informations sur l'utilisation réelle dans cette CA et si l'utilisation est en combinaison avec des benzoates et des sorbates) :

**Australie** : Soutient la demande d'information

**La Colombie** : La Colombie dispose d'une réglementation concernant l'utilisation des PHOSPHATES. « Resolución 4126 de 1991 ». En vertu de cette réglementation, l'utilisation des PHOSPHATES, en tant qu'additif alimentaire de la catégorie fonctionnelle « régulateur d'acidité », est conforme aux BPF.

**UE** : L'UE n'a pas connaissance du besoin technologique et de l'utilisation réelle des phosphates dans cette catégorie d'aliments. L'UE ne soutient pas l'utilisation des phosphates dans cette catégorie d'aliments.

**ICBA** : S'en remet aux autres pour soutenir les utilisations

**IFU** : a demandé à ses membres si les phosphates sont utilisés dans les concentrés pour jus de légumes. Aucun exemple n'a été fourni, l'IFU recommande donc d'Interrompre la proposition.

TARTRATES	334, 335(II), 337	4000	45	7	Régulateur d'acidité, antioxydant, sel émulsifiant, exhausteur de goût (SIN 334 uniquement), séquestrant, stabilisateur.	Interrompre
-----------	-------------------	------	----	---	--	-------------

**Commentaires des membres du GTE sur la NGAA au CCFA53 sur la deuxième proposition de circulaire (demander des informations sur l'utilisation réelle dans cette CA et si l'utilisation est limitée à l'acide tartrique (SIN 334) uniquement) :**

**Australie** : Soutient la demande d'information

**La Colombie** : La Colombie dispose d'une réglementation concernant l'utilisation des TARTRATES. "Resolución 4126 de 1991. « En vertu de cette réglementation, l'utilisation de TARTRATES, en tant qu'additif alimentaire de la catégorie fonctionnelle « régulateur d'acidité », est de 3g/kg ML.

**UE** : L'UE n'a pas connaissance du besoin technologique et de l'utilisation réelle dans cette catégorie d'aliments.

**ICBA** : S'en remet aux autres pour soutenir les utilisations

**IFU** : a demandé à ses membres si les tartrates sont utilisés dans les concentrés de jus de légumes. Aucun exemple n'a été fourni, l'IFU recommande donc d'Interrompre la proposition.

### **Catégorie d'aliments n° 14.1.3.2 (Nectar de légumes)**

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV, FA/46 CRD 2 Annexe II)** : L'utilisation de régulateurs d'acidité est justifiée dans ce CF sur une base générale.

**Normes de produits correspondantes** : Aucune

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

		(mg/kg)				
PHOSPHATES	338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) ; 341(i)- (iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)- (iii),(v)-(vii), (ix) ; 451(i),(ii) ; 452(i)-(v) ; 542	1000	33	7	Régulateur d'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant.	Interrompre
<b>Commentaires des membres du GTE au GTE sur la NGAA au CCFA53 sur la deuxième proposition de circulaire (Demande d'informations sur l'utilisation réelle dans cette CA et si l'utilisation est en combinaison avec des benzoates et des sorbates) :</b>						
<b>Australie</b> : Soutient la demande d'information						
<b>La Colombie</b> : La Colombie dispose d'une réglementation concernant l'utilisation des PHOSPHATES. « Resolución 4126 de 1991 ». En vertu de cette réglementation, l'utilisation des PHOSPHATES, en tant qu'additif alimentaire de la catégorie fonctionnelle « régulateur d'acidité », est conforme aux BPF.						
<b>UE</b> : L'UE n'a pas connaissance du besoin technologique et de l'utilisation réelle des phosphates dans cette catégorie d'aliments. L'UE ne soutient pas l'utilisation des phosphates dans cette catégorie d'aliments.						
<b>ICBA</b> : S'en remet aux autres pour soutenir les utilisations						
<b>IFU</b> : a demandé à ses membres si des phosphates sont utilisés dans les nectars végétaux. Aucun exemple n'ayant été fourni, l'IFU recommande de ne pas donner suite à la proposition.						
TARTRATES	334, 335(II), 337	1600	45	7	Régulateur d'acidité, antioxydant, sel émulsifiant, exhausteur de goût (SIN 334 uniquement), séquestrant, stabilisateur.	Interrompre
<b>Commentaires des membres du GTE sur la NGAA au CCFA53 sur la deuxième proposition de circulaire (demander des informations sur l'utilisation réelle dans cette CA et si l'utilisation est limitée à l'acide tartrique (SIN 334) uniquement) :</b>						
<b>Australie</b> : Soutient la demande d'information						
<b>La Colombie</b> : La Colombie dispose d'une réglementation concernant l'utilisation des TARTRATES. « Resolución 4126 de 1991 ». En vertu de cette réglementation, l'utilisation de TARTRATES, en tant qu'additif alimentaire de la catégorie fonctionnelle « régulateur d'acidité », est de 3g/kg ML.						
<b>UE</b> : L'UE n'a pas connaissance du besoin technologique et de l'utilisation réelle dans cette catégorie d'aliments.						
<b>ICBA</b> : S'en remet aux autres pour soutenir les utilisations						

**IFU** : a demandé à ses membres si des tartrates sont utilisés dans le nectar végétal. Aucun exemple n'a été fourni, l'IFU recommande donc d'interrompre la proposition.

#### **Catégorie alimentaire n° 14.1.3.4 (Concentrés pour nectar végétal)**

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV, FA/46 CRD 2 Annexe II)** : L'utilisation de régulateurs d'acidité est justifiée dans ce CF sur une base générale.

**Normes de produits correspondantes** : Aucune

**Du CCPFV29 (REP20/PFV para 28 et Annexe VII partie A)** : Le CCPFV29 est convenu d'ajouter les phosphates (SIN 338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) ; 341(i)-(iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix) ; 451(i),(ii) ; 452(i)-(v);542) et les tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA pour la CA 14.1.3.4 (concentrés pour nectar végétal) avec les notes 33 « En tant que phosphore », 40 « Triphosphate de pentasodium (SIN 451(i)) uniquement, pour renforcer l'efficacité des benzoates et des sorbates », et 127 « Sur la base de ce qui est servi au consommateur » avec une limite d'emploi maximale de 1000 mg/kg en tant que phosphore.

<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape / Adopté</b>	<b>Classe fonctionnelle du SIN</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
PHOSPHATES	338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) ; 341(i)-(iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix) ; 451(i),(ii) ; 452(i)-(v) ; 542	1000	33	7	Régulateur d'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant.	Adopter tel que listé, ajouter les notes 40 et 127 selon les directives du CCPFV29.

**Commentaires des membres du GTE au GTE sur la NGAA au CCFA53 sur la première proposition de circulaire (Adopter, ajouter les notes 40 et 127 selon les directives du CCPFV29) :**

**Canada** : Bien que le Canada puisse soutenir la proposition du Président en principe, nous remarquons que les sorbates ne sont pas actuellement autorisés dans la CA 14.1.3.4, et nous demandons donc si la Note 40 pourrait potentiellement être trompeuse en impliquant que des sorbates sont utilisés (ceci est similaire aux questions sur les Notes trompeuses pour l'acésulfame-aspartame dans l'Annexe 4). Cela dit, nous ne nous opposons pas à la note 40 car, dans le cas où les sorbates deviendraient autorisés à l'avenir, il pourrait s'avérer difficile de rappeler que toute « nouvelle note » relative aux phosphates devrait être modifiée pour faire référence à la fois aux benzoates et aux sorbates.

**Chili, UE, Kenya, Afrique du Sud, Royaume-Uni, ICBA** : Peut soutenir la première proposition de circulaire d'adoption avec les notes 40 et 127. La note 33 devrait également être reportée.

**Japon** : L'acide phosphorique (SIN 338) est utilisé dans les concentrés pour le nectar de légumes et de fruits mélangés à 810 mg/kg (en tant que phosphorus) afin de fournir une acidité pour la conception du produit.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<p><b>FoodDrinkEurope et IFU</b> : Pour des raisons de cohérence avec la catégorie d'aliments 14.1.3.3 - Concentrés pour nectar de fruits, nous suggérons l'inclusion de la note 33 (en tant que phosphore) et de la note 122 (Sous réserve de la législation nationale du pays importateur).</p>						
<p><b>Commentaires des membres du GTE au GTE sur la NGAA au CCFA53 sur la deuxième proposition de circulaire</b> (Demande d'informations sur l'utilisation réelle dans cette CF - l'inclusion de la note 40 lie l'utilisation aux benzoates et aux sorbates, qui n'ont pas de dispositions dans cette CF. - <b>Note du président - la deuxième proposition était une erreur, il y a une disposition adoptée pour les benzoates dans cette catégorie d'aliments</b> .</p> <p><b>Australie</b> : Soutient la demande d'information</p> <p><b>La Colombie</b> : La Colombie dispose d'une réglementation concernant l'utilisation des PHOSPHATES. « Resolución 4126 de 1991 ». En vertu de cette réglementation, l'utilisation des PHOSPHATES, en tant qu'additif alimentaire de la catégorie fonctionnelle « régulateur d'acidité », est conforme aux BPF.</p> <p><b>UE</b> : L'UE n'a pas connaissance du besoin technologique et de l'utilisation réelle des phosphates dans cette catégorie d'aliments. L'UE ne soutient pas l'utilisation des phosphates dans cette catégorie d'aliments.</p> <p><b>Japon</b> : Le Japon propose de supprimer la note 40. L'acide phosphorique (SIN 338) est utilisé sans benzoates ni sorbates dans les concentrés pour nectar de légumes et de fruits mélangés à 810 mg/kg (en tant que phosphore). Il est utilisé pour ajuster le pH et apporter de l'acidité.</p> <p><b>ICBA</b> : S'en remet aux autres pour soutenir les utilisations</p> <p><b>IFU</b> : a demandé à ses membres si les phosphates sont utilisés dans les concentrés pour les nectars de légumes. Aucun exemple n'a été fourni, l'IFU recommande donc d'interrompre la proposition.</p>						
<p><b>Commentaires des membres du GTE sur la troisième proposition de circulaire</b> (Adopter, avec la note 33 et 127) :</p> <p><b>Brésil, Chili, Guatemala, Japon, États-Unis, ICBA, IFAC</b> : soutiens</p> <p><b>L'UE</b> : L'UE n'est pas favorable. Les phosphates ne sont pas autorisés dans l'UE dans cette CA.</p> <p>L'UE note que l'évaluation des phosphates par le JECFA remonte à 1982.</p> <p>D'après la réévaluation plus récente des phosphates par l'EFSA (2019, <a href="https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2019.5674">https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2019.5674</a>), les estimations de l'exposition à partir de l'alimentation complète, utilisant principalement des données analytiques, dépassaient la DJA pour les nourrissons, les tout-petits et les autres enfants au niveau moyen, et pour les nourrissons, les tout-petits, les enfants et les adolescents au 95e percentile.</p> <p><b>FIA</b> : Soutient les recommandations de l'ICBA qui sont basées sur les commentaires du Japon, de la Colombie et de l'IFU.</p> <p><b>FoodDrinkEurope, IFU</b> : peut soutenir les notes 33, 40 et 127.</p>						

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
TARTRATES	334, 335(II), 337	1600	45	7	Régulateur d'acidité, antioxydant, sel émulsifiant, exhausteur de goût (SIN 334 uniquement), séquestrant, stabilisateur.	Adopter avec les notes 45, 127 et 128

**Commentaires des membres du GTE sur la NGAA au CCFA53 sur la première proposition de circulaire** (Adopter selon les directives du CCPFV29) :

**Chili, UE, Indonésie, Kenya** : Accepte la proposition de la 1<sup>ère</sup> circulaire

**ROYAUME-UNI** : Note que l'acide tartrique n'est pas un acide prédominant dans les jus de légumes, nous ne sommes donc pas sûrs de la pertinence dans cette catégorie. Si le consensus du GTE est qu'il devrait être ajouté, nous demandons qu'il soit cohérent avec la disposition de la catégorie 14.1.3.3.

**FoodDrinkEurope et IFU** : Dans la catégorie d'aliments 14.1.3.3 - Concentrés de nectar de fruit, les tartrates ont des notes supplémentaires appliquées. Note 127 (Sur la base du service au consommateur). Comme la LM n'est pas aux BPF, la note est valide dans ce cas, bien que la LM pour la catégorie d'aliments 14.1.3.3 soit de 4,000 mg/Kg.

En outre, la note 128 (acide tartrique (SIN 334) uniquement) est également appliquée à la catégorie d'aliments 14.1.3.3. Étant donné que l'acide tartrique n'existe principalement que dans le jus de raisin et qu'il n'est pas un acide majeur dans les jus de légumes, est-il nécessaire d'inclure les tartrates dans cette catégorie ?

**ICBA** : S'en remet à l'EWG pour décider.

**Commentaires des membres du GTE sur la NGAA au CCFA53 sur la deuxième proposition de circulaire** (ajouter la note 127 et demander des informations sur l'utilisation réelle dans cette CA et si l'utilisation est limitée à l'acide tartrique (note 128)) :

**Australie** : Soutient la demande d'information

**La Colombie** : La Colombie dispose d'une réglementation concernant l'utilisation des TARTRATES. « Resolución 4126 de 1991 ». En vertu de cette réglementation, l'utilisation de TARTRATES, en tant qu'additif alimentaire de la catégorie fonctionnelle « régulateur d'acidité », est de 3g/kg ML.

**UE** : L'UE n'a pas connaissance du besoin technologique et de l'utilisation réelle dans cette catégorie d'aliments.

**ICBA** : S'en remet aux autres pour soutenir les utilisations

**IFU** : a demandé à ses membres si les tartrates sont utilisés dans les concentrés de nectars végétaux. Aucun exemple n'a été fourni, l'IFU recommande donc d'interrompre la proposition.



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<p><b>Commentaires des membres du GTE sur la troisième proposition de circulaire</b> (Adopter avec les notes 45 (sous forme d'acide tartrique), 127 (sur la base du service au consommateur) et 128 (acide tartrique (SIN 334 uniquement) pour s'aligner sur la disposition de la CF 14.1.3.3 (concentrés pour nectar de fruit) :</p> <p><b>Chili, UE, États-Unis</b> : Prennent en charge</p> <p><b>Guatemala, FIA, ICBA</b> : S'en remettent aux autres pour le soutien.</p> <p><b>FoodDrinkEurope, IFU</b> : Peut soutenir comme la proposition d'aligner avec la CA 14.1.3.3. (concentrés pour nectar de fruit). Dire que l'acide tartrique ne se trouve pas dans les jus de légumes.</p>						

**Partie 2 : Dispositions du thème C qui nécessitent un examen plus approfondi : dispositions relatives à la gomme xanthane (SIN 415) dans les CF 14.1.2 et 14.1.3 et au polysaccharide de graines de tamarin (SIN 437) dans la CF 14.1.3**

**Contexte et résumé de la première circulaire** : Lors de la discussion des dispositions relatives aux émulsifiants et aux stabilisateurs utilisés dans les jus et les nectars de fruits et de légumes, la première circulaire s'est concentrée sur une demande du CCPFV29 pour que le CCFA détermine comment classer correctement, dans la NGAA, les produits à base de jus/nectar formulés avec des « ingrédients d'additifs alimentaires autres que des jus ». Pour faciliter la discussion, le CCPFV29 a fourni une compilation des commentaires soumis au CCPFV sur cette question. La première circulaire a présenté une analyse de cette compilation de commentaires et a noté que plusieurs commentaires suggéraient que ces produits devraient être placés dans une nouvelle catégorie d'aliments (CA) pour les différencier des jus et nectars « traditionnels ». Pour répondre à cette question, la première circulaire demandait aux membres du EWG si ces produits étaient considérés comme des jus et des nectars et devaient donc être placés dans les nouvelles sous-catégories CA 14.1.2 (jus de fruits et de légumes) et 14.1.3 (nectars de fruits et de légumes), ou si ces produits étaient considérés comme des boissons à base de jus ou de nectar et devaient être placés dans une nouvelle sous-catégorie CA 14.1.4 (boissons aromatisées à base d'eau). Pour faciliter cette discussion, la première circulaire demandait également aux membres du GTE de commenter la manière dont ces produits étaient actuellement étiquetés dans le commerce international (en tant que « jus avec ajout de Y / nectar avec ajout de Y », ou en tant que « boisson à base de jus / boisson à base de nectar »).

**Résumé des deuxième et troisième circulaires** : La majorité des commentaires soumis à la première circulaire n'étaient pas en faveur de l'approche suggérée par le CCPFV. Plutôt que de placer les jus/nectars formulés avec des « ingrédients additifs alimentaires non jus » dans une nouvelle CA pour les différencier des jus et nectars « traditionnels », ces commentaires proposaient que ces produits soient inclus dans les mêmes CA que les jus et nectars « traditionnels ». Ces commentaires proposent que l'utilisation de certains « ingrédients d'additifs alimentaires autres que les jus » dans les jus et nectars formulés soit différenciée par l'utilisation d'une note. Ces commentaires citent l'utilisation de la note 122 dans les dispositions adoptées pour certains additifs alimentaires dans les CF 14.1.2 et 14.1.3 et leurs sous-catégories comme preuve que le CCFA avait précédemment accepté une telle approche

pour différencier l'utilisation de certains additifs non jus tout en incluant les jus et nectars formulés résultants dans les mêmes catégories d'aliments que les jus et nectars qui n'incluent pas ces additifs.

Ces commentaires proposent une approche qui comprend les éléments suivants :

- 1) rédiger une nouvelle note pour différencier le fait que certains membres autorisent l'utilisation de l'additif alors que d'autres la limitent.
- 2) joindre à ces dispositions la note XS247 « Exclusion des produits conformes à la norme pour les jus et nectars de fruits ».
- 3) Amender la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985) afin d'inclure une exigence pour que les étiquettes de jus incluent le qualificatif « avec ajout » lorsque des ingrédients autres que le jus sont ajoutés au produit.
- 4) Modifier la section « Étiquetage » de la norme pour les jus et les nectars de fruits (CXS 247-2005) afin d'inclure une exigence selon laquelle les étiquettes de jus doivent inclure le qualificatif « avec ajout » lorsque des ingrédients autres que le jus sont ajoutés au produit.

Pour la deuxième circulaire, le GTE a été invité à commenter les propositions correspondant aux 4 points ci-dessus. Cependant, le GTE n'a pas été en mesure d'atteindre un consensus sur aucune des propositions. Pour la troisième circulaire, les propositions ont été distribuées pour des commentaires supplémentaires. Bien que des progrès aient été réalisés dans la discussion sur la troisième circulaire, le GTE n'est parvenu à un consensus sur aucune des propositions. Un résumé de la discussion pour chaque proposition est présenté ci-dessous avec d'autres recommandations pour examen par le groupe de travail physique sur la NGAA au CCFA53. Une compilation complète des commentaires soumis pour chaque proposition aux deuxième et troisième circulaires est disponible [Page web du CCFA53](#).

**Proposition 1 :** Rédiger une nouvelle note pour différencier l'autorisation des émulsifiants ou des stabilisants dans les jus et les nectars de fruits et de légumes par divers membres du Codex :

La deuxième circulaire propose la note suivante et demande aux membres du GTE de faire part de leurs commentaires :

*« Certains membres du Codex autorisent l'utilisation de cet additif comme stabilisateur ou émulsifiant dans les jus ou les nectars à 100 %, tandis que d'autres limitent cette utilisation. »*

Alors que de nombreux membres du GTE étaient en faveur de la note, certains membres étaient d'avis qu'elle pourrait ne pas être suffisante pour différencier le fait que certains membres du Codex n'autorisent pas l'utilisation des additifs en discussion dans les jus et les nectars de fruits et de légumes. Ces membres du GTE ont proposé que la note soit révisée comme suit :

*« Certains membres du Codex autorisent l'utilisation de cet additif comme stabilisateur ou émulsifiant dans les jus ou les nectars à 100 %, tandis que d'autres **n'autorisent pas ou limitent cette utilisation.** »*

Dans la troisième circulaire, le président du GTE a proposé une note révisée :

*« Certains membres du Codex autorisent l'utilisation de cet additif comme stabilisateur ou émulsifiant dans les jus ou les nectars à 100 %, tandis que d'autres **restreignent son utilisation.** »*

Alors que certains membres du GTE ont indiqué qu'ils préféreraient la note « ne pas autoriser », ces membres ont également indiqué qu'ils pourraient soutenir une autre formulation si un consensus pouvait être atteint au sein du comité qu'une telle formulation couvre également la situation où un additif alimentaire n'est pas autorisé à être utilisé par un membre du Codex. D'autres membres ont noté que le terme " restreindre " comprend à la fois la limitation

de l'utilisation et l'interdiction de l'utilisation. Plusieurs membres ont également exprimé leur préoccupation quant au terme « 100% » des jus ou des nectars et ont suggéré que « 100% » soit supprimé de la note.

**Recommandation du président pour la proposition 1 :** Que le GT sur la NGAA au CCFA53 **discute davantage pour** savoir si la note proposée ci-dessous, en combinaison avec le texte dans le rapport du CCFA notant le consensus au sein du Comité que « restreindre » englobe à la fois la limitation de l'utilisation ou l'interdiction de l'utilisation, est suffisante pour traiter les membres qui autorisent l'utilisation de la gomme xanthane et du polysaccharide de graines de tamarin dans les jus et les nectars de fruits et de légumes, et ceux qui ne le font pas :

*« Certains membres du Codex autorisent l'utilisation de cet additif comme stabilisateur ou émulsifiant dans les jus ou les nectars, tandis que d'autres en restreignent l'utilisation. »*

**Proposition 2 :** joindre à ces dispositions la note XS247 « Exclusion des produits conformes à la norme pour les jus et nectars de fruits ».

Les deuxième et troisième circulaires ont discuté de la proposition de joindre la note XS247 aux dispositions relatives à la gomme xanthane et au polysaccharide de graines de tamarin dans les dispositions relatives à leur utilisation dans les jus et nectars de fruits.

- De nombreux membres du GTE ont soutenu le rattachement du XS247 à ces dispositions et ont exprimé l'opinion que l'ajout de la gomme Xanthane et du polysaccharide de tamarin aux jus et nectars de fruits compromet la section 3.3 de la norme CXS 247-2005 "3.3 AUTHENTICITÉ - L'authenticité est le maintien des caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles du produit du ou des fruits dont il provient". Plusieurs de ces membres du GTE ont également exprimé l'opinion que lorsqu'il est correctement étiqueté et divulgué sur le panneau d'affichage principal tout en assurant qu'il n'y a aucune diminution (i) des solides solubles du jus de fruit OU (ii) du volume du jus de fruit exprimé - est considéré comme un ajout au produit normalisé et devient un produit modifié du produit normalisé.
- Cependant, plusieurs membres du GTE n'ont pas soutenu l'idée de joindre la note XS247 à ces dispositions et ont exprimé l'opinion que la note XS247 n'était pas nécessaire si un accord pouvait être atteint sur la proposition 1. Ces membres du GTE ont exprimé l'opinion qu'ils considéraient que les jus de fruits et les nectars qui utilisent de la gomme de xanthane et du polysaccharide de graines de tamarin seraient dans le champ d'application de la norme CXS 247-2005 dans la même mesure que les produits avec pectine ajoutée dans les pays où ces additifs sont autorisés.
- Plusieurs membres du groupe de travail électronique ont fait remarquer que si la décision est d'ajouter XS247 aux dispositions relatives à la gomme xanthane et au polysaccharide de graines de tamarin, cela pourrait avoir des conséquences sur les dispositions relatives à d'autres additifs dans les CF qui correspondent à la CX 247-2005, notamment les CF 14.1.2, 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3, 14.1.3.1 et 14.1.3.3.

**Recommandation du président pour la proposition 2 :** Que le GTP sur la NGAA au CCFA53 **discute davantage de** l'applicabilité de la note XS247 aux dispositions pour la gomme xanthane et le polysaccharide de graines de tamarin dans CA 14.1.2 et 14.1.3.

**Proposition 3 :** Amender la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985) afin d'exiger que les étiquettes de jus comportent le qualificatif « avec ajout » lorsque des ingrédients autres que le jus sont ajoutés au produit.

Dans la deuxième circulaire, le président a fait observer que la norme CXS 1-1985 est une norme générale et qu'elle ne comporte actuellement aucune section sur des types spécifiques d'aliments - toutes les dispositions de la norme CODEX STAN 1-1985 s'appliquent à tous les aliments emballés. En outre, les exigences d'étiquetage pour des types d'aliments spécifiques ne sont appropriées que pour les aliments normalisés. Proposer une exigence d'étiquetage pour les jus de fruits et les nectars avec des « ingrédients autres que le jus » implique que ces produits sont des produits standardisés, et donc si une telle exigence d'étiquetage est nécessaire, elle devrait être incluse dans la norme CODEX STAN 247-2005 (la norme de produit applicable), et non dans la norme CODEX STAN 1-1985. En réponse à la deuxième circulaire, de nombreux membres du GTE n'étaient pas en faveur de la modification de la norme CXS 1-1985. Toutefois, plusieurs membres du GTE ont présenté une proposition de révision spécifique de la section 4.1.2 de la norme CXS 1-1985. Pour la troisième circulaire, le GTE a été invité à commenter cette proposition. Aucun commentaire en réponse à la troisième circulaire n'était en faveur d'une révision de la section 4.1.2 de la norme CXS 1-1985.

**Recommandation du GTE pour la proposition 3 :** Ne pas amender la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985).

**Proposition 4 :** Modifier la section « Étiquetage » de la norme pour les jus et les nectars de fruits (CXS 247-2005) afin d'inclure une exigence pour que les étiquettes de jus incluent le qualificatif « avec ajout » lorsque des ingrédients autres que le jus sont ajoutés au produit.

Dans la deuxième circulaire, le président a résumé que l'intention de cette proposition était de travailler en conjonction avec la note discutée dans la proposition 1 pour fournir une différenciation suffisante pour le consommateur entre les fruits et les nectars produits avec de la gomme de xanthane et du polysaccharide de graines de tamarinier et les produits qui sont produits sans ces additifs. Cependant, une telle proposition nécessiterait un accord au sein du CCFA pour que les jus de fruits et les nectars produits avec ces additifs soient conformes à la norme CXS 247-2005. Ceci serait en contradiction avec la proposition 2 de joindre la note XS247 aux dispositions envisagées pour l'utilisation de ces additifs dans les jus et nectars de fruits.

En réponse à la deuxième circulaire, certains membres du GTE se sont opposés à la modification de la norme CXS 247-2005 car ils considèrent que ces produits ne sont pas inclus dans le champ d'application de la norme CXS 247-2005, d'autres étant d'avis que la révision de la norme CXS 247-2005 n'était pas nécessaire si un accord était trouvé sur la proposition 1. Cependant, plusieurs membres du GTE ont présenté une proposition de révision spécifique de la section 8.1.2.7 de la norme CXS 247-2005. Pour la troisième circulaire, le GTE a été invité à commenter cette proposition. En réponse, certains membres du GTE ont réitéré leur opposition car ils considèrent que ces produits ne sont pas inclus dans le champ d'application de la norme CXS 247-2005. D'autres ont exprimé l'opinion qu'une telle révision peut encore être appropriée pour traiter le cas où d'autres ingrédients autres que le jus comme les vitamines et les minéraux sont ajoutés aux jus et aux nectars de fruits. Une troisième proposition a été avancée pour traiter de l'utilisation spécifique des émulsifiants et des stabilisants si un tel amendement à la norme CXS 247-2005 peut permettre au Comité de parvenir à un consensus selon lequel la note XS247 n'est pas nécessaire si un consensus est atteint sur la proposition 1.

**Recommandation du président pour la proposition 4 :** Que le GTE sur la NGAA au CCFA53 **examine plus avant** si la modification de la section 8.1.2.7 de la norme pour les jus et les nectars de fruits (CXS 247-2005) permettra au Comité de parvenir à un consensus sur les propositions 1 et 2. Les propositions d'examen formulées par le GTE sont présentées ci-dessous. Les ajouts sont présentés en texte **gras** :

- « *Toute déclaration d'éléments nutritifs essentiels ajoutés devrait être étiquetée conformément aux Directives générales concernant les allégations (CAC/GL 1-1979), aux Directives concernant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985) et aux Directives pour l'emploi des*

*allégations relatives à la nutrition (CAC/GL 23-1997), et conformément à la section 4.1.2. de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985) » ;*

- « les jus et nectars qui contiennent des additifs alimentaires ayant la fonction technologique d'émulsifiant ou de stabilisant doivent inclure une déclaration qualitative « avec ajout de (nom de l'additif alimentaire) » sur l'étiquette ».

#### **Dispositions affectées :**

Les dispositions relatives à la gomme Xanthane (SIN 415) et au polysaccharide de tamarinier (SIN 437) dans les CF 14.1.2 et 14.1.3 et les sous-catégories qui seront affectées par la discussion ci-dessus sur les propositions 1-4 sont présentées ci-dessous. Une compilation complète des commentaires pour chaque disposition soumise aux deuxième et troisième circulaires est disponible sur la [page web du CCFA53](#).

#### **Catégorie alimentaire n° 14.1.2 (jus de fruits et de légumes)**

**Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 247-2005** s'applique aux sous-catégories 14.1.2.1 et 14.1.2.3. Contient une référence générale à la NGAA.

<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape / Adopté</b>	<b>Classe fonctionnelle du SIN</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
XANTHAN GUM	415	3000		2	Émulsifiant, agent moussant, stabilisateur, épaississant.	Considérer dans le contexte de la décision sur les propositions 1 à 4

#### **Catégorie alimentaire n° 14.1.3 (Nectars de fruits et légumes)**

**Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 247-2005** s'applique aux sous-catégories 14.1.3.1 et 14.1.3.3. Contient une référence générale à la NGAA.

<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape / Adopté</b>	<b>Classe fonctionnelle du SIN</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
<b>POLYSACCHARIDE DE LA GRAINE DE TAMARIN*.</b>	<b>437</b>	<b>BPF</b>			<b>Sel émulsifiant, Gélifiant, Stabilisateur, Épaississant.</b>	Déplacer les dispositions des sous-catégories vers CA 14.1.3.

						Considérer dans le contexte de la décision sur les propositions 1-4
XANTHAN GUM	415	3000		2	Émulsifiant, agent moussant, stabilisateur, épaississant.	Considérer dans le contexte de la décision sur les propositions 1 à 4

\* Le polysaccharide de graines de tamarin (SIN 437) a des dispositions avec une LM de BPF à l'étape 2 dans toutes les sous-catégories de CA 14.1.3. Ces dispositions ont été regroupées ici en une seule disposition dans la catégorie mère CA 14.1.3 pour simplifier la présentation et la discussion.

**Note du président** : Les dispositions en discussion pour le polysaccharide de graines de tamarin sont le résultat d'une proposition du Japon (soumise en réponse à la CL 2018/27-FA, voir CX/FA 19/51/8) pour de nouvelles dispositions pour le polysaccharide de graines de tamarin à ajouter à la NGAA à la suite d'une évaluation récente par le 84ème JECFA (2017) qui a abouti à une DJA de « non spécifiée ». Parmi les dispositions proposées par le Japon figurent des dispositions pour le polysaccharide de graines de tamarin dans les CF 14.1.3.1, 14.1.3.2, 14.1.3.3, et 14.1.3.4.

### **Annexe 3 : Recommandations aux notes associées aux dispositions relatives aux sept groupes d'additifs alimentaires dans la NGAA**

1. Parmi plusieurs sujets, le CCFA52 a demandé au GTE sur la NGAA au CCFA53 d'examiner :<sup>1</sup>
  - le bien-fondé des propositions énumérées à l'annexe 1 du document CX/FA 21/52/2 concernant les notes associées aux additifs alimentaires figurant dans les en-têtes de groupe

#### Introduction :

2. Lors du CCFA50, le Secrétariat du Codex a informé le Comité qu'il avait noté que pour plusieurs intitulés de groupe pour les additifs alimentaires dans la NGAA, il n'était pas clair si tous les additifs alimentaires sous ces intitulés de groupe partageaient la même dose journalière admissible (DJA) de groupe. En conséquence, le CCFA50 a demandé au Secrétariat du Codex, en consultation avec les Secrétariats du JECFA, d'entreprendre un examen de tous les groupes d'additifs alimentaires dans la NGAA et de préparer un document complet pour examen par le CCFA51.<sup>2</sup> Le Secrétariat du Codex a présenté ce document complet au CCFA51 en tant qu'annexe 1 du document CX/FA 19/51/2 Add.1. Lors du CCFA51, le Secrétariat du Codex est convenu de mettre à jour le tableau 1 dans le document CX/FA 19/51/2 Add.1 pour discussion au CCFA52 concernant la nécessité d'ajouter des notes sur la base de calcul pour sept additifs alimentaires de groupe basés sur la DJA de groupe du JECFA pour ces additifs.<sup>3,4</sup>

3. Le Secrétariat du Codex a fourni la mise à jour de la base de calcul pour sept groupes d'additifs au CCFA52 dans CX/FA 20/52/2 Annexe 1. Au cours de la discussion au CCFA52, le Secrétariat du JECFA a déclaré que la base de calcul des dispositions dans la NGAA pour le groupe des saccharines devrait être révisée comme « Pour la saccharine et ses sels de Ca, K, Na, exprimés en tant que Saccharine Na ». Après discussion, le CCFA52 est convenu de faire examiner par le GTE sur la NGAA au CCFA53 les recommandations sur la base de calcul pour le groupe des additifs alimentaires contenues dans l'Annexe 1 du document CX/FA 21/52/2.<sup>5</sup>

#### Document de travail:

4. Le GTE a publié deux circulaires pour commentaires sur les recommandations aux notes associées aux dispositions pour les sept groupes d'additifs alimentaires dans la NGAA afin de déterminer si une base de calcul standardisée est nécessaire pour les additifs de groupe énumérés dans le tableau 1 de CX/FA 21/52/2. Les deux circulaires demandaient des commentaires sur les propositions du président du GTE pour l'ajout de notes de base de calcul pour les additifs du groupe en discussion. Les commentaires de la première et de la deuxième circulaire ont été pris en compte dans l'élaboration des propositions finales.

---

<sup>1</sup> REP 21/FA, para. 183(iii)

<sup>2</sup> REP 18/FA, paras. 17, 18, et 77.

<sup>3</sup> REP 19/FA, para. 10(i).

<sup>4</sup> Le CCFA51 a également mis en attente l'analyse d'autres en-têtes de groupe dans le tableau 1 du document CX/FA 19/51/2 Add.1, où le JECFA n'avait pas inclus le terme « groupe » dans leur DJA commune, jusqu'à ce que le JECFA ait tenu la discussion générale prévue sur les termes DJA ou DHTP de « groupe » et sur la manière d'attribuer les DJA de groupe lors de sa prochaine session, ainsi que l'analyse des caroténoïdes jusqu'à ce que le JECFA ait terminé sa réévaluation de la DJA applicable à ce groupe d'additifs. Ces questions ont été traitées ultérieurement lors de la session du CCFA52 dans le document CX/FA 20/52/3, paragraphes 7 à 11 et tableau 1.

<sup>5</sup> REP 21/FA, paragraphes 30 et 31.

Tableau 1. Recommandations pour les révisions des notes relatives aux additifs alimentaires du groupe de la NGAA

Nom du Groupe de l'additif alimentaire	Notes pertinentes actuelles dans la NGAA	Détermination actuelle de la sécurité par le JECFA	Recommandation du Secrétariat du Codex au CCFA52	1ère circulaire Proposition de la présidence du GTE	2ème Circulaire proposition de la présidence du GTE	Proposition finale du GTE
CYCLAMATES  SIN 952(i) Acide cyclamique  SIN 952(ii) Cyclamate de calcium  SIN 952(iv) Cyclamate de sodium	Note 17 : comme acide cyclamique	DJA (0-11 mg/kg pc) pour l'acide cyclamique et ses sels de calcium et de sodium (sous forme d'acide cyclamique) (1982, 26ème JECFA)	Remplacer la note 17 par « pour le cyclamate, les sels de calcium et de sodium, exprimés en acide cyclamique ».	<p>Le format de note généralement utilisé dans la NGAA pour indiquer la base de calcul de la limite maximale d'un groupe d'additifs consiste simplement à indiquer la base de calcul. Par exemple, la base de calcul pour l'additif alimentaire du groupe « Benzoates » est simplement : « Note 13 : En tant qu'acide benzoïque ».</p> <p><u>Proposition du président du GTE :</u> Pour des raisons de cohérence avec les autres notes de la NGAA, il est recommandé de maintenir la note actuelle pour les cyclamates comme « En tant qu'acide cyclamique ».</p>	<p>Les commentaires reçus indiquent un consensus pour la première proposition circulaire du GTE.</p> <p><u>Proposition finale du GTE :</u> Le président du GTE propose que la note actuelle pour les cyclamtes soit maintenue : « En tant qu'acide cyclamique ».</p>	Maintenir la note actuelle pour les cyclamates, note 17 « En tant qu'acide cyclamique ».
<b>Commentaires sur la 1<sup>ère</sup> circulaire :</b>						
<b><u>Australie, Brésil, Chili, Chine, UE, Afrique du Sud, États-Unis, CCC, FoodDrinkEurope, ICGA, ISA</u> : soutiennent la proposition du président du GTE.</b>						
<b>Commentaires sur la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b>						



Nom du Groupe de l'additif alimentaire	Notes pertinentes actuelles dans la NGAA	Détermination actuelle de la sécurité par le JECFA	Recommandation du Secrétariat du Codex au CCFA52	1ère circulaire Proposition de la présidence du GTE	2ème Circulaire proposition de la présidence du GTE	Proposition finale du GTE
<b>Australie, Chili, Colombie, UE, Guatemala, Inde, Royaume-Uni, États-Unis, FoodDrinkEurope, ICGA, ISA</b> : soutient la proposition du président du GTE						
<p>OXYDES DE FER</p> <p>SIN 172(i) Oxyde de fer, noir</p> <p>SIN 172(ii) Oxyde de fer, rouge</p> <p>SIN 172(iii) Oxyde de fer, jaune</p>	Aucun	DJA (0-0,5 mg/kg pc) pour les oxydes de fer et les oxydes de fer hydratés (1980. 23e JECFA)	Insérer une nouvelle note se lisant « pour les oxydes de fer et les oxydes de fer hydratés ».	<p>L'évaluation de la sécurité du JECFA pour les oxydes de fer n'indique pas de base de calcul.</p> <p><u>Proposition du président du GTE :</u> Sur la base de la DJA actuelle du JECFA pour les oxydes de fer, aucune information n'est fournie sur la base de calcul et il n'y a donc pas suffisamment d'informations pour déterminer une note appropriée sur la base de calcul.</p> <p>Les membres du GTE doivent indiquer si une note sur la base de calcul de la LM est ou n'est pas nécessaire pour permettre l'utilisation de la NGAA. Si une note sur la base de calcul des oxydes de fer est utile pour les utilisateurs de la NGAA, alors il faut demander au JECFA d'aider le CCFA en</p>	<p>L'intention de la proposition du président à la première circulaire était de demander si les membres du GTE étaient au courant d'exemples où l'absence d'une base de calcul pour l'additif de groupe avait causé des problèmes. Aucun des membres du GTE n'a fourni d'indication de problèmes dus à l'absence de base de calcul.</p> <p>Si aucun membre ne fournit d'exemples, le président du GTE recommande de ne pas demander au JECFA de fournir une base de calcul pour la DJA de groupe. Le souci est que le niveau d'effort requis du JECFA pour établir une base de calcul ne vaudrait pas la peine à moins</p>	<p>Étant donné qu'aucun membre n'a fourni d'exemples de cas où l'absence de base de calcul pour l'additif de groupe a causé des problèmes, le GTE ne demandera pas au JECFA de fournir une base de calcul pour la DJA de groupe.</p> <p>Maintenir la disposition pour les oxydes de fer comme indiqué.</p>

Nom du Groupe de l'additif alimentaire	Notes pertinentes actuelles dans la NGAA	Détermination actuelle de la sécurité par le JECFA	Recommandation du Secrétariat du Codex au CCFA52	1ère circulaire Proposition de la présidence du GTE	2ème Circulaire proposition de la présidence du GTE	Proposition finale du GTE
				fournissant une base de calcul pour la DJA de groupe.	que des problèmes aient été rencontrés.	
<b>Commentaires sur la 1ère circulaire:</b>						
<b>Australie, Brésil, Canada, UE, UK, FoodDrinkEurope</b> : soutiennent la proposition du président du GTE de demander la contribution du JECFA.						
<b>Etats-Unis</b> : Les Etats-Unis n'ont pas été informés de situations où l'absence de base de calcul pour les oxydes de fer a causé un problème. À moins que l'absence d'une base de calcul n'ait causé des problèmes, nous ne pensons pas que la charge supplémentaire sur les ressources du JECFA nécessaire pour développer une base de calcul soit justifiée.						
<b>ICGA</b> : n'a pas connaissance d'un quelconque problème de mise en œuvre concernant ce groupe. La question pourrait être réexaminée à un stade ultérieur.						
<b>Commentaires sur la 2ème circulaire:</b>						
<b>Australie, Colombie, UE, Guatemala, FoodDrinkEurope, ICGA</b> : soutient la proposition de la présidence.						
<b>ROYAUME-UNI</b> : Si aucun exemple n'est fourni par les membres du GTE, le Royaume-Uni soutiendra la proposition du président.						
<b>ÉTATS-UNIS</b> : Les États-Unis n'ont pas connaissance d'exemples où l'absence de base de calcul pour l'additif de groupe a posé des problèmes.						
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE  SIN 430 Stéarate de polyoxyéthylène (8)  SIN 431 Stéarate de polyoxyéthylène (40)	Aucun	Groupe DJA (0-25mg/kg pc) de total de polyoxyéthylène (8) et (40) stéarates utilisés ensemble (1973, 17e JECFA)	Insérer une nouvelle note libellée comme suit : « Total des stéarates de polyoxyéthylène (8) et (40) utilisés ensemble ».	L'évaluation de la sécurité du JECFA pour le stéarate de polyoxyéthylène n'indique pas de base de calcul pour la DJA de groupe.  <u>Proposition du président du GTE</u> : Sur la base de la DJA actuelle du JECFA pour le stéarate de polyoxyéthylène, aucune information n'est fournie sur la base de calcul et il n'y a donc pas suffisamment	L'intention de la proposition du président pour la première circulaire était de demander si les membres du GTE avaient connaissance d'exemples où l'absence de base de calcul pour les additifs du groupe avait causé des problèmes. Aucun des membres du GTE n'a fourni d'indication de problèmes dus à	Étant donné qu'aucun membre n'a fourni d'exemple de cas où l'absence de base de calcul pour l'additif de groupe a causé des problèmes, le GTE ne demandera pas au JECFA de fournir une base de calcul pour la DJA de groupe.  Maintenir la disposition pour les stéarates de polyoxyéthylène comme indiqué.

Nom du Groupe de l'additif alimentaire	Notes pertinentes actuelles dans la NGAA	Détermination actuelle de la sécurité par le JECFA	Recommandation du Secrétariat du Codex au CCFA52	1ère circulaire Proposition de la présidence du GTE	2ème Circulaire proposition de la présidence du GTE	Proposition finale du GTE
				<p>d'informations pour déterminer une note appropriée sur la base de calcul.</p> <p>Les membres du GTE doivent indiquer si une note sur la base du rapport de la LM est ou non nécessaire pour permettre l'utilisation de la NGAA. Si une note sur la base de calcul pour le stéarate de polyoxyéthylène est utile pour les utilisateurs de la NGAA, alors le JECFA devrait être invité à aider le CCFA en fournissant une base de calcul pour la DJA de groupe.</p>	<p>l'absence de base de calcul. Si aucun membre ne fournit d'exemples, le président du GTE recommande de ne pas demander au JECFA de fournir une base de calcul pour la DJA de groupe. La préoccupation est que le niveau d'effort requis du JECFA pour établir une base de calcul ne vaudrait pas la peine à moins que des problèmes aient été rencontrés.</p>	
<p><b>Commentaires sur la 1ère circulaire:</b></p> <p><b>Australie, Brésil, Canada, UE, Royaume-Uni, FoodDrinkEurope</b> : soutiennent la proposition du président du GTE de demander la contribution du JECFA.</p> <p><b>Etats-Unis</b> : Les Etats-Unis n'ont pas été informés de situations où l'absence de base de calcul pour les stéarates de polyoxyéthylène a causé un problème. À moins que l'absence d'une base de calcul n'ait causé des problèmes, nous ne pensons pas que la charge supplémentaire sur les ressources du JECFA nécessaire pour développer une base de calcul soit justifiée.</p> <p><b>ICGA</b> : n'a pas connaissance d'un quelconque problème de mise en œuvre concernant ce groupe. La question pourrait être réexaminée à un stade ultérieur.</p> <p><b>Commentaires sur la 2ème circulaire:</b></p> <p><b>Australie, Colombie, UE, Guatemala, FoodDrinkEurope, ICGA</b> : soutiennent la proposition du président du GTE</p> <p><b>ROYAUME-UNI</b> : Si aucun exemple n'est fourni par les membres du GTE, le Royaume-Uni soutiendra la proposition du président.</p>						

Nom du Groupe de l'additif alimentaire	Notes pertinentes actuelles dans la NGAA	Détermination actuelle de la sécurité par le JECFA	Recommandation du Secrétariat du Codex au CCFA52	1ère circulaire Proposition de la présidence du GTE	2ème Circulaire proposition de la présidence du GTE	Proposition finale du GTE
<b>ÉTATS-UNIS</b> : Les États-Unis n'ont pas connaissance d'exemples où l'absence de base de calcul pour l'additif de groupe a causé des problèmes.						
<p>POLYSORBATES</p> <p>SIN 432 Monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane</p> <p>SIN 433 Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane</p> <p>SIN 434 Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane</p> <p>SIN 435 Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane</p> <p>SIN 436 Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane</p>	Aucun	DJA (0-25mg/kg pc) En tant qu'esters totaux de polyoxyéthylène (20) sorbitane (1973, 17e JECFA)	Insérer une nouvelle note libellée comme suit: « En tant que total des esters de sorbitane de polyoxyéthylène (20) ».	<p>L'évaluation de la sécurité du JECFA pour les polysorbates n'indique pas de base de calcul pour la DJA de groupe.</p> <p><u>Proposition du président du GTE</u> : Sur la base de la DJA actuelle du JECFA pour les polysorbates, aucune information n'est fournie sur la base de calcul et il n'y a donc pas suffisamment d'informations pour déterminer une note appropriée sur la base du rapport.</p> <p>Les membres du GTE doivent indiquer si une note sur la base de calcul de la LM est ou n'est pas nécessaire pour permettre l'utilisation de la NGAA. Si une note sur la base de calcul des polysorbates est utile pour les utilisateurs de la NGAA, alors il faut demander au JECFA d'aider le CCFA en</p>	<p>L'intention de la proposition du président pour la première circulaire était de demander si les membres du GTE avaient connaissance d'exemples où l'absence de base de calcul pour les additifs du groupe avait causé des problèmes. Aucun des membres du GTE n'a fourni d'indication de problèmes dus à l'absence de base de calcul.</p> <p>Si aucun membre ne fournit d'exemples, le président du GTE recommande de ne pas demander au JECFA de fournir une base de calcul pour la DJA de groupe. La préoccupation est que le niveau d'effort requis du JECFA pour établir une base de calcul ne vaudrait pas la peine à moins</p>	<p>Étant donné qu'aucun membre n'a fourni d'exemples de cas où l'absence de base de calcul pour l'additif de groupe a causé des problèmes, le GTE ne demandera pas au JECFA de fournir une base de calcul pour la DJA de groupe.</p> <p>Maintenir la disposition pour les polysorbates comme indiqué.</p>

Nom du Groupe de l'additif alimentaire	Notes pertinentes actuelles dans la NGAA	Détermination actuelle de la sécurité par le JECFA	Recommandation du Secrétariat du Codex au CCFA52	1ère circulaire Proposition de la présidence du GTE	2ème Circulaire proposition de la présidence du GTE	Proposition finale du GTE
				fournissant une base de calcul pour la DJA de groupe.	que des problèmes aient été rencontrés.	
<b>Commentaires sur la 1ère circulaire:</b>						
<b>Australie, Brésil, UE, Royaume-Uni, FoodDrinkEurope</b> : soutient la proposition du président du GTE de demander la contribution du JECFA.						
<b>Canada</b> : Au Canada, les niveaux maximaux pour les combinaisons de polysorbates sont appliqués par rapport au pourcentage total en poids de polysorbates. Par conséquent, le Canada ne pense pas qu'une base commune de déclaration soit nécessaire.						
<b>Etats-Unis</b> : Les Etats-Unis n'ont pas été informés de situations où l'absence de base de calcul pour les polysorbates a causé un problème. À moins que l'absence d'une base de calcul n'ait causé des problèmes, nous ne pensons pas que la charge supplémentaire sur les ressources du JECFA nécessaire pour développer une base de calcul soit justifiée.						
<b>ICGA</b> : n'a pas connaissance d'un quelconque problème de mise en œuvre concernant ce groupe. La question pourrait être réexaminée à un stade ultérieur.						
<b>Commentaires sur la 2ème circulaire:</b>						
<b>Australie, Colombie, UE, Guatemala, FoodDrinkEurope, ICGA</b> : soutient la proposition de la présidence.						
<b>ROYAUME-UNI</b> : Si aucun exemple n'est fourni par les membres du GTE, le Royaume-Uni soutiendra la proposition du président.						
<b>ÉTATS-UNIS</b> : Les États-Unis n'ont pas connaissance d'exemples où l'absence de base de calcul pour l'additif de groupe a causé des problèmes.						
RIBOFLAVINES  SIN 101(i) Riboflavine, synthétique  SIN 101(ii) Riboflavine 5'-phosphate de sodium  SIN 101(iii) Riboflavine de Bacillus subtilis	Aucun	DJA de groupe (0-0,5 mg/kg pc) pour la riboflavine provenant de Bacillus subtilis, la riboflavine synthétique et la riboflavine-5-phosphate comme riboflavine (1998, 51e JECFA	Insérer une nouvelle note libellée comme suit: « Pour la riboflavine provenant de Bacillus subtilis, la riboflavine synthétique et la riboflavine-5-phosphate comme riboflavine ».	L'évaluation de la sécurité des riboflavines par le JECFA n'indique pas de base de calcul pour la DJA de groupe.  <u>Proposition du président du GTE :</u> Sur la base de la DJA actuelle du JECFA pour les riboflavines, aucune information n'est fournie sur la base de calcul et il n'y a donc pas suffisamment	Plusieurs membres du GTE ont noté que le JECFA 92 <sup>nd</sup> a révoqué la DJA de groupe pour les riboflavines et l'a remplacée par une DJA « non spécifiée ». En conséquence, les riboflavines individuelles devraient être ajoutées individuellement au tableau 3 de la NGAA. Une fois que	Une base de calcul de groupe n'est pas nécessaire pour les riboflavines, car ces additifs doivent être ajoutés au tableau 3 de la NGAA. Il n'y a plus de raison, fondée sur la sécurité, de lier une limite d'utilisation numérique à une base de calcul de groupe.  Maintenir les dispositions relatives

Nom du Groupe de l'additif alimentaire	Notes pertinentes actuelles dans la NGAA	Détermination actuelle de la sécurité par le JECFA	Recommandation du Secrétariat du Codex au CCFA52	1ère circulaire Proposition de la présidence du GTE	2ème Circulaire proposition de la présidence du GTE	Proposition finale du GTE
				<p>d'informations pour déterminer une note appropriée sur la base de calcul.</p> <p>Les membres du GTE devraient commenter si une note sur la base de calcul de la LM est ou n'est pas nécessaire pour permettre l'utilisation de la NGAA. Si une note sur la base de calcul pour les riboflavines est utile pour les utilisateurs de la NGAA, alors le JECFA devrait être invité à aider le CCFA en fournissant une base de calcul pour la DJA de groupe.</p>	<p>cela se produit, il n'y a plus de raison basée sur la sécurité de lier un niveau d'utilisation numérique à une base de calcul de groupe.</p> <p>Le président recommande qu'une base de calcul de groupe ne soit pas nécessaire pour les riboflavines, car ces additifs devraient être ajoutés au tableau 3 de la NGAA.</p>	<p>aux riboflavines telles qu'elles figurent dans la liste.</p>

**Commentaires sur la 1ère circulaire:**

**Australie, Brésil, UE, Royaume-Uni, FoodDrinkEurope** : soutient la proposition du président du GTE de demander la contribution du JECFA.

**Canada** : Un résultat de la réunion 92<sup>nd</sup> du JECFA (2021), était que la DJA de groupe pour les riboflavines a été révoquée et remplacée par une DJA de « non spécifiée ». Compte tenu de cela, le Canada se demande s'il ne faudrait pas envisager de faire des RIBOFLAVINES des additifs du tableau 3, ce qui ne nécessiterait pas de base de calcul commune.

**Etats-Unis** : Les Etats-Unis n'ont pas été informés de situations où l'absence de base de calcul pour les riboflavines a causé un problème. À moins que l'absence d'une base de calcul n'ait causé des problèmes, nous ne pensons pas que la charge supplémentaire sur les ressources du JECFA nécessaire pour développer une base de calcul soit justifiée.

**Ingrédients alimentaires spécialisés de l'UE** : Nous souhaitons faire référence à l'évaluation du JECFA de 92<sup>nd</sup> sur la riboflavine d'*Ashbya gossypii*, où le Comité « a établi une DJA de groupe « non spécifiée » 1 pour la riboflavine, la riboflavine- 5'-phosphate, la riboflavine de *B. subtilis* et la riboflavine d'*A. gossypii*, exprimée en riboflavine. Le Comité a retiré la DJA de groupe précédente de 0-0,5 mg/kg pc ».

Nom du Groupe de l'additif alimentaire	Notes pertinentes actuelles dans la NGAA	Détermination actuelle de la sécurité par le JECFA	Recommandation du Secrétariat du Codex au CCFA52	1ère circulaire Proposition de la présidence du GTE	2ème Circulaire proposition de la présidence du GTE	Proposition finale du GTE
<p><b>The Natural Food Colours Association (NATCOL)</b> : souhaite attirer l'attention du GTE sur le fait que le tableau devrait être mis à jour pour les riboflavines afin d'inclure le résultat de la 92<sup>ème</sup> réunion du JECFA qui s'est tenue en juin 2021. Tout en établissant la spécification pour la riboflavine d'Ashbya gossypii, « le Comité a établi une DJA de groupe « non spécifiée » pour la riboflavine, la riboflavine- 5'-phosphate, la riboflavine de B. subtilis et la riboflavine d'A. gossypii, exprimée en riboflavine. Le Comité a retiré la DJA de groupe précédente de 0-0,5 mg/kg pc ». Cela signifie qu'une DJA non spécifiée s'applique désormais à toutes les riboflavines, quelle que soit leur origine.</p> <p><b>ICGA</b> : n'a pas connaissance d'un quelconque problème de mise en œuvre concernant ce groupe. La question pourrait être réexaminée à un stade ultérieur.</p>						
<p><b>Commentaires sur la 2ème circulaire:</b></p>						
<p><b>Australie, Chili, Colombie, UE, Guatemala, Royaume-Uni, États-Unis, ICGA</b> : soutient la proposition du président.</p>						
<p>SACCHARINES</p> <p>SIN 954(i) Saccharine</p> <p>SIN 954(ii) Saccharine calcique</p> <p>SIN 954(iii) Saccharine de potassium</p> <p>SIN 954(iv) Saccharine sodique</p>	<p>Nouvelle note du CCFA52 : Pour la saccharine et ses sels de Ca, K, Na, exprimée en Na Saccharin</p>	<p>DJA de groupe (0-5 mg/kg pc) pour la saccharine et ses Ca, K, Na (1993, 41e JECFA)</p>	<p>Insérer une nouvelle note libellée comme suit : « Pour la saccharine et ses dérivés Ca, K, Na ».</p>	<p>Le secrétariat du JECFA a recommandé que la note appropriée pour les saccharines afin de refléter la détermination de sécurité du JECFA soit : « Pour la saccharine et ses sels de Ca, K, Na, exprimés en tant que Saccharine Na ».</p> <p><u>Proposition du président du GTE</u> : Maintenir la nouvelle note proposée par le secrétariat du JECFA et ajoutée lors du CCFA52.</p>	<p>Les commentaires reçus indiquent un consensus pour la première proposition circulaire du GTE.</p> <p><u>Proposition finale du GTE</u> : Le président du GTE propose que la note pour les saccharines proposée par le secrétariat du JECFA lors du 52<sup>ème</sup> CCFA « Pour la saccharine et ses Ca, K, Na » soit ajoutée à toutes les dispositions relatives aux saccharines dans la NGAA.</p>	<p>Que la note pour les saccharines proposée par le Secrétariat du JECFA lors de la 52<sup>ème</sup> session du CCFA "Pour la saccharine et ses sels de Ca, K, Na, exprimés en tant que Saccharine Na" soit ajoutée à toutes les dispositions pour les saccharines dans la NGAA.</p>
<p><b>Commentaires sur la 1ère circulaire:</b></p>						
<p><b>Australie, Brésil, Canada, Chili, Chine, UE, Kenya, Afrique du Sud, Royaume-Uni, États-Unis, CCC, FIA, FoodDrinkEurope, ICBA, ICGA, ISA</b> : soutient la recommandation du secrétariat du JECFA et du président du GTE.</p>						

Nom du Groupe de l'additif alimentaire	Notes pertinentes actuelles dans la NGAA	Détermination actuelle de la sécurité par le JECFA	Recommandation du Secrétariat du Codex au CCFA52	1ère circulaire Proposition de la présidence du GTE	2ème Circulaire proposition de la présidence du GTE	Proposition finale du GTE
<b>Commentaires sur la 2ème circulaire:</b>						
<b><u>Australie, Chili, Colombie, UE, Guatemala, Inde, Royaume-Uni, États-Unis, FoodDrinkEurope, ICBA, ICGA, ISA</u></b> : soutient la proposition du président ; la note doit être lue comme suit :						
"Pour la saccharine et ses sels de Ca, K, Na, exprimés en tant que Na Saccharine" soit ajouté à toutes les dispositions relatives aux saccharines dans la NGAA.						
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS  SIN 491 Monostéarate de sorbitane  SIN 492 Tristéarate de sorbitane  SIN 493 Monolaurate de sorbitane  SIN 494 Monooléate de sorbitane  SIN 495 Monopalmitate de sorbitane	Aucun	DJA de groupe (0-25 mg/kg pc) comme la somme des esters de sorbitane des acides laurique, oléique, palmitique et stéarique (1973, 17e JECFA)	Insérer une nouvelle note libellée comme suit : « Comme la somme des esters de sorbitane des acides laurique, oléique, palmitique et stéarique ».	L'évaluation de la sécurité du JECFA pour les esters de sorbitane d'acides gras n'indique pas de base de calcul pour la DJA de groupe.  <u>Proposition du président du GTE :</u> Sur la base de la DJA actuelle du JECFA pour les esters de sorbitane d'acides gras, aucune information n'est fournie sur la base de calcul et il n'y a donc pas suffisamment d'informations pour déterminer une note appropriée sur la base de calcul.  Les membres du GTE doivent indiquer si une note sur la base de calcul de la LM est ou non nécessaire pour permettre l'utilisation de la NGAA. Si une	L'intention de la proposition du président pour la première circulaire était de demander si les membres du GTE avaient connaissance d'exemples où l'absence de base de calcul pour l'additif de groupe avait causé des problèmes. Aucun des membres du GTE n'a fourni d'indication de problèmes dus à l'absence de base de calcul. Si aucun membre ne fournit d'exemples, le président du GTE recommande de ne pas demander au JECFA de fournir une base de calcul pour la DJA de groupe. La préoccupation est que le niveau d'effort	Étant donné qu'aucun membre n'a fourni d'exemples de cas où l'absence de base de calcul pour l'additif de groupe a causé des problèmes, le GTE ne demandera pas au JECFA de fournir une base de calcul pour la DJA de groupe.  Maintenir la disposition pour les esters de sorbitane d'acides gras comme indiqué.



Nom du Groupe de l'additif alimentaire	Notes pertinentes actuelles dans la NGAA	Détermination actuelle de la sécurité par le JECFA	Recommandation du Secrétariat du Codex au CCFA52	1ère circulaire Proposition de la présidence du GTE	2ème Circulaire proposition de la présidence du GTE	Proposition finale du GTE
				note sur la base de calcul pour les esters de sorbitane d'acides gras est utile pour les utilisateurs de la NGAA, alors il faut demander au JECFA d'aider le CCFA en fournissant une base de calcul pour la DJA de groupe.	requis du JECFA pour établir une base de calcul ne vaudrait pas la peine à moins que des problèmes aient été rencontrés.	
<p><b>Commentaires sur la 1ère circulaire:</b></p> <p><b><u>Australie, Brésil, Royaume-Uni, FoodDrinkEurope</u></b> : soutient la proposition du président du GTE de demander la contribution du JECFA.</p> <p><b><u>Canada</u></b> : Au Canada, lorsque les règles de combinaison sont décrites pour les esters de sorbitane d'acides gras, elles concernent le pourcentage total en poids. Par conséquent, le Canada ne croit pas qu'une base de calcul commune soit nécessaire.</p> <p><b><u>UE</u></b> : soutient le fait que le JECFA soit invité à aider le CCFA en fournissant une base de calcul pour la DJA de groupe. À noter : L'EFSA a réévalué la sécurité des esters de sorbitane en 2017 <a href="https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4788">https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4788</a> et a établi une DJA de groupe de 10 mg/kg pc/jour (la DJA du JECFA (1982) est de 25 mg/kg pc/jour) exprimée en sorbitane pour les esters de sorbitane (E 491-495) seuls ou en combinaison (c'est-à-dire en « équivalents sorbitane »). L'EFSA a également précisé que cette DJA de groupe de 10 mg de sorbitane/kg pc par jour équivaut à 26 mg de monostéarate de sorbitane/kg pc par jour.</p> <p><b><u>Etats-Unis</u></b> : Les Etats-Unis n'ont pas été informés de situations où l'absence de base de calcul pour les esters de sorbitane d'acides gras a causé un problème. À moins que l'absence d'une base de calcul n'ait causé des problèmes, nous ne pensons pas que la charge supplémentaire sur les ressources du JECFA nécessaire pour développer une base de calcul soit justifiée.</p> <p><b><u>ICGA</u></b> : n'a pas connaissance d'un quelconque problème de mise en œuvre concernant ce groupe. La question pourrait être réexaminée à un stade ultérieur.</p>						
<p><b>Commentaires sur la 2ème circulaire:</b></p> <p><b><u>Australie, Colombie, UE, Guatemala, États-Unis, FoodDrinkEurope, ICGA</u></b> : soutient la proposition du président.</p> <p><b><u>ROYAUME-UNI</u></b> : Si aucun exemple n'est fourni par les membres du GTE, alors le Royaume-Uni sera d'accord avec la proposition du président.</p> <p><b><u>ÉTATS-UNIS</u></b> : Les États-Unis n'ont pas connaissance d'exemples où l'absence de base de calcul pour l'additif de groupe a causé des problèmes.</p>						

#### **Annexe 4 : Discussion sur les dispositions adoptées, le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux édulcorants**

1. Parmi plusieurs points, le 52<sup>ème</sup> CCFA a demandé au GTE sur la NGAA au 53<sup>ème</sup> CCFA d'examiner :<sup>1</sup>
  - A. si les notes dans la NGAA liées à l'aspartame (SIN 951), à l'acésulfame de potassium (SIN 950) et au sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) sont alignées et réviser les dispositions connexes dans la NGAA en conséquence ;
  - B. Le projet et avant-projet de dispositions pour les édulcorants dans la FC 14.1.5 pour un commentaire sur le niveau d'utilisation réel ainsi que la base de rapport pour tout niveau d'utilisation fourni (CRD2, Annexe 3 Partie E) ;
  - C. Les demandes du point 5c de l'ordre du jour : projets et avant-projets de dispositions relatives aux édulcorants encore en cours de traitement dans les catégories d'aliments énumérées à l'annexe 1 du document CX/FA 21/52/9 (voir par. 173(iii)a) ;
  - D. Les requêtes du point 5c de l'ordre du jour : discuter des dispositions auxquelles est jointe la Note 161 dans les FC 05.1.1, 07.1 et 12.2 et ses sous-catégories (voir para. 173(iii)b)) ; et
  - E. Le projet et avant-projet de dispositions pour les édulcorants dans toutes les FC de la NGAA non couvertes par d'autres points.

#### Introduction :

#### Contexte du point A : Notes dans la NGAA qui établissent un lien entre l'aspartame (SIN 951), l'acésulfame de potassium (SIN 950) et le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962)

2. Au cours de la discussion tenue par le GTE sur l'alignement sur le CCFA52 sur l'alignement des dispositions dans la catégorie d'aliments 12.2 de la NGAA et celles dans les normes de produits correspondantes, un membre du GTE a noté que la disposition adoptée pour l'acésulfame potassium (SIN 950) contenait la note 188 " S'il est utilisé en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), le niveau d'emploi maximal combiné, exprimé en acésulfame potassium, ne doit pas dépasser ce niveau ". Cependant, comme il n'y a pas de disposition pour le sel d'aspartame-acésulfame dans la catégorie d'aliments 12.2, le GTE a débattu du fait si la note 188 devait être supprimée.<sup>2</sup> Au cours de la discussion au sein du GT sur l'alignement sur le CCFA52, le Président a recommandé que le CCFA charge le GTE sur la NGAA d'examiner les notes de la NGAA traitant de l'aspartame (SIN 951), de l'acésulfame de potassium (SIN 950) et du sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) pour s'assurer qu'elles sont correctes et appropriées.<sup>3</sup> Le 52<sup>ème</sup> CCFA a approuvé la recommandation de charger le GTE sur la NGAA d'examiner si la note 188 de la NGAA liée à l'aspartame (SIN 951), l'acésulfame potassium (SIN 950) et le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) était correcte et appropriée dans toutes les FC. <sup>4</sup>

3. Le CCFA52 a chargé le GTE sur la NGAA d'examiner si les notes de la NGAA qui lient l'aspartame (SIN 951), l'acésulfame de potassium (SIN 950) et le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) sont alignées et de réviser les dispositions correspondantes de la NGAA en conséquence.<sup>1</sup> En plus de la note 188, il existe trois autres notes qui établissent un lien entre ces additifs : les notes 113, 119 et 191. Ces quatre notes résultent du fait que les fractions d'aspartame et d'acésulfame dans le sel d'aspartame-acésulfame sont couvertes par des doses journalières admissibles (DJA) distinctes du JECFA (voir le rapport du 55<sup>ème</sup> JECFA). Par conséquent, ces notes sont utilisées pour relier et combiner les doses maximales d'emploi si l'aspartame (SIN 951) et/ou l'acésulfame de potassium (SIN 950) sont utilisés en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) dans le même aliment. La note 188 est une note " de combinaison " qui a été jointe à toutes les dispositions relatives à

<sup>1</sup> REP 21/FA, par. 183(iv) et (vi) - (ix)

<sup>2</sup> CX/FA 20/52/6, annexe 1, numéro 35.

<sup>3</sup> FA/52 CRD3, Recommandation 17.

<sup>4</sup> REP 21/FA paragraphe 101.

l'acésulfame potassique (SIN 950) par le CCFA41 pour tenir compte de la possibilité que l'acésulfame potassique soit utilisé en association avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) dans le même aliment.<sup>5</sup> La note 191 est une note de " combinaison " qui a été jointe à toutes les dispositions relatives à l'aspartame (SIN 951) par le CCFA41 pour la même raison. Le CCFA41 a également joint les notes correspondantes 113 et 119 aux provisions pour le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962).

**Contexte du point B : Projet de dispositions pour l'utilisation d'édulcorants (Polyols) dans la FC 14.1.5**

4. Le GTE sur la NGAA au CCFA52 a été chargé d'examiner les projets et avant-projets de dispositions relatives aux édulcorants dans les catégories d'aliments de la NGAA pour lesquelles une approche horizontale pour le remplacement de la note 161 avait été déterminée lors du CCFA51. Ceci inclut les dispositions relatives aux édulcorants dans la catégorie FC 14.1.5 " Café, succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exclusion du cacao". Au cours de la discussion sur les dispositions de la section FC 14.1.5, un membre du GTE s'est inquiété du fait qu'une limite d'utilisation maximale des BPF pourrait entraîner un effet laxatif pour certains additifs du tableau 3 connus sous le nom d'alcools de sucre ou de "polyols" et que, par conséquent, une limite d'utilisation numérique était nécessaire pour ces édulcorants. Cette question a fait l'objet d'une discussion approfondie au sein du groupe de travail physique (GTP) sur la NGAA au CCFA52 (voir FA/52 CRD 02). Après cette discussion, le président du GTP a noté qu'il semblait qu'un consensus ne serait pas atteint sur ces dispositions au niveau des BPF et a proposé que le GT discute plutôt de niveaux d'utilisation numériques appropriés. Cependant, après qu'un consensus n'ait pu être atteint sur plusieurs des dispositions en discussion, le CCFA52 a convenu de remettre en circulation ces dispositions pour une discussion plus approfondie sur le niveau d'utilisation réel et la base de rapport.<sup>6</sup>

**Contexte du point C : Dispositions relatives aux édulcorants encore en cours de traitement dans les catégories d'aliments énumérées à l'annexe 1 du document CX/FA 21/52/9 (catégories d'aliments pour lesquelles le CCFA52 a pu parvenir à une approche consensuelle de la note 161).**

5. Le CCFA50 a créé le GTE sur la note 161 pour examiner l'utilisation de la note 161 relative à l'utilisation d'édulcorants dans le contexte des dispositions adoptées pour les édulcorants avec la note 161.<sup>7</sup> Grâce aux travaux de ce GTE, le CCFA51 a pu parvenir à un consensus sur une approche horizontale visant à remplacer la note 161 par des notes alternatives pour un grand pourcentage de catégories d'aliments auxquelles sont associées des dispositions adoptées pour les édulcorants avec la note 161.<sup>8</sup> Le CCFA51 a chargé le GTE sur la note 161 du CCFA52 d'élaborer une approche horizontale pour remplacer la note 161 dans les autres catégories d'aliments pour lesquelles des dispositions ont été adoptées pour les édulcorants avec la note 161 en annexe et pour lesquelles le CCFA51 n'a pas été en mesure de parvenir à un consensus.<sup>9</sup> Sur la base des travaux du GTE et du GTP subséquent, le CCFA52 a été en mesure de parvenir à un consensus sur une approche horizontale visant à remplacer la note 161 par des notes alternatives pour les catégories d'aliments restantes pour lesquelles des dispositions ont été adoptées pour les édulcorants avec la note 161 jointe, à l'exception des catégories d'aliments 05.1.1, 07.1, et 12.2 et ses sous-catégories. Le CCFA52 a ensuite chargé le GTE sur la NGAA au CCFA53 de réviser les dispositions qui sont encore dans le processus d'étape dans les catégories d'aliments pour lesquelles le CCFA52 a pu atteindre un consensus sur une approche horizontale pour traiter la note 161, et de diffuser ces dispositions révisées pour commentaires.<sup>10</sup>

**Contexte du point D : Dispositions auxquelles la note 161 est attachée dans les catégories d'aliments 05.1.1, 07.1, et 12.2 et ses sous-catégories (catégories d'aliments pour lesquelles le CCFA52 n'a pas pu parvenir à une approche consensuelle de la note 161)**

<sup>5</sup> ALINORM 09/32/12 paragraphe 95.

<sup>6</sup> REP 21/FA, para. 144.

<sup>7</sup> REP 18/FA, para. 142

<sup>8</sup> REP 19/FA, para. 114

<sup>9</sup> REP 18/FA, para. 117.

<sup>10</sup> REP 21/FA, paragraphe 173(iii)(a).

6. Le CCFA51 a chargé le GTE sur la note 161 au CCFA52 de développer une approche horizontale pour remplacer la note 161 dans les catégories d'aliments restantes avec des dispositions adoptées pour les édulcorants avec la note 161 qui leur est attachée.<sup>11</sup> Sur la base des travaux du GTE et du GTP subséquent, le CCFA52 a pu parvenir à un consensus sur une approche horizontale visant à remplacer la note 161 par des notes alternatives pour les catégories d'aliments restantes pour lesquelles des dispositions ont été adoptées pour les édulcorants avec la note 161 jointe, à l'exception des catégories d'aliments 05.1.1, 07.1 et 12.2 et de ses sous-catégories. Le CCFA52 a ensuite chargé le GTE sur la NGAA auprès du CCFA53 de discuter des dispositions dans ces catégories d'aliments auxquelles la note 161 est attachée afin de fournir des recommandations pour un remplacement de la note 161, ou lorsque de telles dispositions devraient être révoquées/désactivées et si les descripteurs de ces catégories d'aliments devraient être révisés pour traiter de l'utilisation des additifs alimentaires, y compris les édulcorants.<sup>11</sup>

**Contexte du point E : Toutes les dispositions relatives aux édulcorants dans le processus par étapes qui ne sont pas couvertes par d'autres points**

7. Au cours de la session plénière du CCFA52, le président du GTE sur la NGAA a proposé que le mandat du GTE sur la NGAA au CCFA53 inclut tous les projets et avant-projets de dispositions restantes pour les édulcorants dans la NGAA. En conséquence, le CCFA52 est convenu de charger le GTE sur la NGAA du CCFA53 d'examiner "les projets et avant-projets de dispositions relatives aux édulcorants dans tous les FC de la NGAA non couverts par les points (vi), (vii) et (viii)".<sup>12</sup> Les points (vi), (vii), et (viii) correspondent aux points B, C, et D respectivement.

**Document de travail:**

8. L'annexe a été divisé en quatre annexes. Le GTE sur la NGAA a émis trois circulaires pour cette annexe demandant des commentaires sur les niveaux d'utilisation réels et/ou technologiques et la justification du projet et de l'avant-projet de dispositions en cours de discussion.

9. Le présent document présente des propositions pour chaque disposition en cours de discussion (adopter, adopter avec révision, interrompre, interrompre et passer à des sous-catégories le cas échéant, demander des informations) dans le format des catégories d'aliments énumérées dans le tableau 2 de la NGAA.

10. Ces propositions sont fondées sur une approche consensuelle tenant compte des informations suivantes:

- Des informations sur les normes de produits Codex correspondantes et sur l'utilisation des additifs alimentaires dans ces normes de produits sont fournies pour chaque catégorie d'aliments ;
- Discussions historiques sur la disposition lors des sessions précédentes du CCFA ; et
- Commentaires des membres du GTE.

11. Une compilation complète des commentaires soumis pour l'annexe 4 (édulcorants) des trois circulaires est disponible sur la [page web du CCFA53](#).

12. Ces recommandations sont fondées sur le "poids de la preuve", c'est-à-dire que les commentaires contenant des justifications ont reçu plus de poids que les commentaires sans justification.

---

<sup>11</sup> REP 21/FA, paragraphes. 166-169.

<sup>12</sup> REP21/FA Para 183 (ix).

**Point A - Notes dans la NGAA qui relie l'aspartame (SIN 951), l'acésulfame de potassium (SIN 950) et le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962)**

**Contexte général :** Cette annexe traite de l'utilisation de notes pour aligner les dispositions relatives à l'acésulfame de potassium (SIN 950), à l'aspartame (SIN 951) et au sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962). L'alignement des dispositions pour ces additifs est nécessaire en raison de la relation entre le sel d'aspartame-acésulfame et la DJA du JECFA de ses composants ; acésulfame potassium et aspartame. Le 55<sup>ème</sup> JECFA (2000) a conclu que les fragments d'aspartame et d'acésulfame composant le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) sont couverts par les DJA pour l'aspartame (40 mg/kg pc) et l'acésulfame potassium (15 mg/kg pc). Étant donné que le JECFA a conclu que les fractions d'aspartame et d'acésulfame dans le sel d'aspartame-acésulfame sont incluses dans les DJA établies pour l'aspartame (SIN 951) et l'acésulfame K (SIN 950), le niveau équivalent d'aspartame et d'acésulfame K provenant de l'utilisation du sel double ne devrait pas dépasser la limite d'utilisation maximale individuelle pour l'aspartame ou l'acésulfame potassium.

Suite aux orientations du 55<sup>ème</sup> JECFA, le CCFA41 (voir par. 25-29 et la recommandation 1 dans CX/FA 09/41/6) a déterminé qu'il était plus approprié de présenter la LM pour le sel d'aspartame-acésulfame en termes d'équivalents d'aspartame ou d'acésulfame potassium. Les LM pour le sel d'aspartame-acésulfame devraient être harmonisées avec les niveaux d'utilisation maximale actuels de la NGAA pour l'aspartame et l'acésulfame potassique (c'est-à-dire que la limite maximale de sel serait exprimé en tant qu'aspartame ou acésulfame potassique selon l'édulcorant individuel qui résulterait en un niveau inférieur pour le sel d'aspartame-acésulfame lorsqu'il est exprimé sur la base du sel d'aspartame-acésulfame). Pour cette raison, la note 113 ou la note 119 ont été jointes aux dispositions de la NGAA pour le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) pour expliquer comment convertir les niveaux maximaux entre les différentes formes, le cas échéant.

Note 113 : En équivalents d'acésulfame-potassium (la teneur maximale rapportée peut être convertie en une base de sel d'aspartame-acésulfame en le divisant par 0,44). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec l'acésulfame potassium ou l'aspartame individuel ne doit pas dépasser les niveaux maximums individuels pour l'acésulfame potassium ou l'aspartame (la limite maximale rapporté peut être converti en équivalents aspartame en divisant par 0,68).

Note 119 : En équivalents aspartame (la teneur maximale rapportée peut être convertie en base de sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,64). L'utilisation combinée de sel d'aspartame-acésulfame avec de l'aspartame ou de l'acésulfame potassium individuel ne doit pas dépasser les niveaux maximaux individuels pour l'aspartame ou l'acésulfame potassium (la teneur maximale rapportée peut être convertie en équivalents d'acésulfame potassium en le multipliant par 0,68).

Le CCFA 41 a également joint la note 188 et la note 191 aux dispositions relatives à l'acésulfame potassique (SIN 950) et à l'aspartame (SIN 951), respectivement, pour avertir les utilisateurs que l'utilisation combinée des additifs individuels (SIN 950 et SIN 951) avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) ne doit pas dépasser la limite d'emploi pour l'acésulfame potassique (SIN 950) ou l'aspartame (SIN 951), étant donné que la DJA du JECFA pour les fractions individuelles du sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) est liée à l'acésulfame de potassium (SIN 950) et à l'aspartame (SIN 951). Les deux notes associées sont présentées ci-dessous.

Note 188 : En cas d'utilisation combinée avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), la limite maximale d'utilisation combinée, exprimée en acésulfame de potassium, ne doit pas dépasser cette limite.

Note 191 : Si elle est utilisée en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), la limite maximale d'emploi combinée, exprimée en aspartame, ne doit pas dépasser cette limite.

Les GTE de la NGAA auprès du CCFA44 et du CCFA45 ont discuté de la question de savoir si l'inclusion des notes 188 et 191 pour les dispositions relatives à l'acésulfame potassique (SIN 950) et à l'aspartame (SIN 951), respectivement, peut être trompeuse pour les utilisateurs de la NGAA lorsqu'il n'existe pas également une disposition adoptée pour le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) dans la même catégorie d'aliments (voir FA44/CRD 2 Recommandation 11 et CX/FA 13/45/13). Toutefois, la discussion sur cet aspect a été reportée au CCFA45 jusqu'à ce que les questions relatives à la note 161 et à l'utilisation des édulcorants soient résolues.

Dans le cadre de la discussion tenue pendant le GTE sur l'alignement pour le CCFA52, un pays membre a demandé si la note 188 était nécessaire pour l'inclusion dans les dispositions relatives à l'acésulfame potassique (SIN 950) dans les cas où il n'y a pas également une disposition adoptée pour le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) (voir Para. 35 du CX/FA 21/52/6). Cette question pourrait également être appliquée pour savoir si la note 191 est nécessaire pour l'inclusion dans les dispositions pour l'aspartame (SIN 951) dans les cas où il n'y a pas également une disposition adoptée pour le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962). Après une discussion plus approfondie, le CCFA52 a chargé le GTE sur la NGAA d'examiner si les notes dans la NGAA qui lient l'aspartame (SIN 951), l'acésulfame de potassium (SIN 950) et le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) sont alignées et de réviser les dispositions connexes dans la NGAA en conséquence.

**Première circulaire :** La première circulaire demandait aux membres du GTE de commenter une approche générale de deux scénarios. Le scénario 1 demandait des commentaires sur la question de savoir si les notes 188 ou 191 devraient être conservées dans les dispositions pour l'acésulfame potassique (SIN 950) ou l'aspartame (SIN 951) dans les catégories d'aliments où il n'existe qu'une disposition pour le SIN 950 ou le SIN 951 (mais pas les deux) et où il n'existe pas non plus de disposition correspondante pour l'aspartame-acésulfame potassique (SIN 962). Le scénario 2 a demandé des commentaires sur la question de savoir si une nouvelle disposition pour l'aspartame-acésulfame potassique (SIN 962) devrait être ajoutée systématiquement aux catégories d'aliments qui contiennent des dispositions pour le SIN 950 ou le SIN 951, ou si une disposition pour l'aspartame-acésulfame potassique (SIN 962) ne devrait pas être ajoutée et si la note 188 devrait être retirée de la disposition pour le SIN 950 et la note 191 retirée de la disposition pour le SIN 951 dans cette catégorie d'aliments.

Pour le scénario 1, toutes les observations soumises à la première circulaire, à l'exception des observations d'une organisation observatrice, ont appuyé la suppression des notes 188 ou 191 des dispositions relatives à l'acésulfame potassium (SIN 950) ou à l'aspartame (SIN 951) dans les catégories d'aliments où il n'existe qu'une disposition pour le SIN 950 ou le SIN 951 (mais pas les deux) et où il n'existe pas non plus de disposition correspondante pour l'aspartame-acésulfame potassium (SIN 962).

Pour le scénario 2, tous les commentaires sur la première circulaire indiquent qu'il est approprié d'ajouter une disposition pour le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) dans les catégories d'aliments où des dispositions adoptées existent déjà pour l'aspartame et l'acésulfame potassium. Cependant, alors que la plupart des membres du GTE ont indiqué qu'il était approprié d'ajouter les dispositions dans le cadre de l'exercice actuel du GTE, une organisation membre a indiqué que toute nouvelle disposition pour le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) devrait résulter de la procédure normale d'introduction de dispositions dans la NGAA (c'est-à-dire, en répondant à la lettre circulaire " Demande de propositions pour de nouvelles dispositions et/ou une révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA ").

#### **Deuxième circulaire :**

Pour le scénario 1 - Comme un consensus a été atteint en réponse à la première circulaire sur une approche générale du scénario 1, la deuxième circulaire n'a pas demandé d'autres commentaires sur une approche générale de ce scénario et a plutôt présenté des recommandations finales que la note 188 ou 191 soit retirée des dispositions spécifiques pour l'acésulfame de potassium (SIN 950) ou l'aspartame (SIN 951) dans les catégories d'aliments où il y a seulement une disposition pour SIN 950 ou SIN 951 (mais pas les deux) et il n'y a pas non plus de disposition correspondante pour l'aspartame-acésulfame de potassium (SIN 962).

Pour le scénario 2 - Comme tous les commentaires soumis à la première circulaire étaient en faveur de l'inclusion d'une disposition pour le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) dans le cadre de ce scénario, avec seulement quelques désaccords sur le processus administratif, la deuxième circulaire n'a pas demandé d'autres commentaires sur une approche générale pour ce scénario et a plutôt demandé des commentaires sur l'inclusion d'une nouvelle disposition pour l'aspartame-acésulfame potassium (SIN 962) dans des catégories d'aliments spécifiques qui répondent à ce scénario : les catégories d'aliments qui ont déjà adopté des dispositions pour l'aspartame et l'acésulfame potassium. La deuxième circulaire présentait la nouvelle disposition pour le SIN 962 avec la teneur maximale appropriée exprimée en tant qu'aspartame ou acésulfame potassium selon l'édulcorant individuel qui résulterait en un niveau inférieur pour le sel d'aspartame-acésulfame lorsqu'il est exprimé sur la base du sel d'aspartame-acésulfame. La nouvelle disposition pour SIN 962 comprend également la note 113 ou la note 119, selon le cas. Si nécessaire, la note 188 ou la note 191 a également été ajoutée aux dispositions déjà adoptées pour l'aspartame ou l'acésulfame de potassium dans cette catégorie d'aliments, selon le cas.

**Troisième circulaire :** Un consensus avait été atteint sur plusieurs points dans la première et la deuxième circulaire. La troisième circulaire a présenté les recommandations finales pour lesquelles un consensus avait déjà été atteint (sans demande de commentaires sur ces recommandations) et a demandé des commentaires sur les aspects pour lesquels un consensus n'avait pas encore été atteint. La troisième circulaire a divisé cette annexe en trois parties :

- Partie 1 - traite des catégories d'aliments avec uniquement les dispositions adoptées. Le consensus ayant été atteint dans la deuxième circulaire, cette partie ne présente que les recommandations finales et ne demande pas de commentaires.
- La partie 2 - traite des catégories d'aliments avec des dispositions pour l'acésulfame de potassium (SIN 950) dans le processus d'étape. La troisième circulaire demandait des commentaires sur le niveau d'utilisation numérique pour une disposition.
- La partie 3 - traitait des catégories d'aliments avec des dispositions pour l'aspartame-acésulfame potassium (SIN 962) dans le processus par étapes. Comme un consensus avait été atteint dans la deuxième circulaire, cette partie ne présentait que les recommandations finales et ne demandait pas de commentaires.

\*Note - il n'y a pas de dispositions pour l'aspartame (SIN 951) dans le processus par étapes. Ainsi, bien qu'il existe des " parties " séparées de cette annexe pour traiter les catégories d'aliments avec des dispositions dans le processus par étapes pour l'acésulfame de potassium (SIN 950) ou l'aspartame-acésulfame de potassium (SIN 962), il n'est pas nécessaire d'avoir une " partie 4 " pour traiter les catégories d'aliments avec des dispositions dans le processus par étapes pour l'aspartame (SIN 951).

**Point A, Partie 1 : Les catégories d'aliments de la NGAA n'ont adopté des dispositions que pour l'acésulfame de potassium (SIN 950), l'aspartame (SIN 951), ou le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962).**

**Note du président :** Étant donné que les dispositions relatives à l'acésulfame de potassium (SIN 950), à l'aspartame (SIN 951), et au sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) dans une catégorie d'aliments particulière sont liées par le niveau d'emploi et les notes 113, 119, 188, et 191, les informations sur les dispositions adoptées pour les trois additifs (s'ils sont présents) dans une catégorie d'aliments particulière sont présentées ensemble dans le tableau ci-dessous. Le CCFA52 a chargé le GTE d'examiner si toutes les notes liant ces additifs sont alignées et de réviser les dispositions correspondantes dans la NGAA en conséquence. Par conséquent, outre les catégories d'aliments qui correspondent au scénario 1 ou 2 du contexte général de la présente annexe, ce tableau fournit également des informations sur les catégories d'aliments pour lesquelles des dispositions ont été adoptées pour les trois additifs.

	<b>Acésulfame de potassium SIN 950</b> Effet fonctionnel : Exhausteur de goût, Édulcorant			<b>Aspartame SIN 951</b> Effet fonctionnel : Exhausteur de goût, Édulcorant			<b>Sel d'aspartame-acésulfame SIN 962</b> Effet fonctionnel : Édulcorant			<b>Recommandation finale du GTE</b>
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>	<b>Année d'adop- tion de l'ACK</b>	<b>ACK Limite maxim ale</b>	<b>Notes ACK</b>	<b>Année d'adop- tion de l'ASP</b>	<b>Limite maxi- male de l'ASP</b>	<b>Notes de l'ASP</b>	<b>Année d'adop- tion de l'ASP- ACK</b>	<b>ASP- ACK Limite maximal e</b>	<b>ASP-ACK Notes de sel</b>	
01.1.4	Adopté en 2019	350	478 & 188	Adopté en 2019	600	478, 191 & 405	Adopté en 2019	350	113 & 477	Notes correctes pour toutes les dispositions. Aucune modification nécessaire
01.6.1				Adopté en 2021	1000	191, 201, 478, XS221, XS262, XS273 ET XS275				Supprimer la note 191 de la provision pour l'aspartame.
01.7	Adopté en 2019	350	478 & 188	Adopté en 2019	1000	478 & 191	Adopté en 2019	350	113 & 477	Notes correctes pour toutes les dispositions. Aucune modification nécessaire. Cette CA est actuellement examinée par le GT sur l'alignement.



	<b>Acésulfame de potassium SIN 950 Effet fonctionnel : Exhausteur de goût, Édulcorant</b>			<b>Aspartame SIN 951 Effet fonctionnel : Exhausteur de goût, Édulcorant</b>			<b>Sel d'aspartame-acésulfame SIN 962 Effet fonctionnel : Édulcorant</b>			<b>Recommandation finale du GTE</b>
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>	<b>Année d'adop- tion de l'ACK</b>	<b>ACK Limite maxim ale</b>	<b>Notes ACK</b>	<b>Année d'adop- tion de l'ASP</b>	<b>Limite maxi- male de l'ASP</b>	<b>Notes de l'ASP</b>	<b>Année d'adop- tion de l'ASP- ACK</b>	<b>ASP- ACK Limite maximal e</b>	<b>ASP-ACK Notes de sel</b>	
02.4	Adopté en 2021	350	188 & 478	Adopté en 2021	1000	191 & 478	Adopté en 2021	350	113 & 477	Notes correctes pour toutes les dispositions. Aucune modification nécessaire
03.0	Adopté en 2019	800	478 & 188	Adopté en 2019	1000	478 & 191	Adopté en 2021	1000	119 & 477	Notes correctes pour toutes les dispositions. Aucune modification nécessaire
04.1.2.4	Adopté en 2021	350	188, 478 & XS319	Adopté en 2021	1000	191, 478 & XS319	Adopté en 2021	350	113, 477 & XS319	Notes correctes pour toutes les dispositions. Aucune modification nécessaire
04.1.2.5	Adopté en 2019	1000	478 & 188	Adopté en 2019	1000	478 & 191	Adopté en 2019	1000	119 & 477	Notes correctes pour toutes les dispositions. Aucune modification nécessaire
04.1.2.6	Adopté en 2019	1000	478 & 188	Adopté en 2019	1000	478 & 191	Adopté en 2021	1000	119, 477 & XS160	Notes correctes pour toutes les dispositions. Aucune modification nécessaire
04.1.2.8	Adopté en 2019	350	478 & 188	Adopté en 2019	1000	478 & 191	Adopté en 2019	350	113 & 477	Notes correctes pour toutes les dispositions. Aucune modification nécessaire
04.1.2.9	Adopté en 2019	350	478 & 188	Adopté en 2019	1000	478 & 191	Adopté en 2019	350	113 & 477	Notes correctes pour toutes les dispositions. Aucune modification nécessaire

	<b>Acésulfame de potassium SIN 950 Effet fonctionnel : Exhausteur de goût, Édulcorant</b>			<b>Aspartame SIN 951 Effet fonctionnel : Exhausteur de goût, Édulcorant</b>			<b>Sel d'aspartame-acésulfame SIN 962 Effet fonctionnel : Édulcorant</b>			<b>Recommandation finale du GTE</b>
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>	<b>Année d'adop- tion de l'ACK</b>	<b>ACK Limite maxim ale</b>	<b>Notes ACK</b>	<b>Année d'adop- tion de l'ASP</b>	<b>Limite maxi- male de l'ASP</b>	<b>Notes de l'ASP</b>	<b>Année d'adop- tion de l'ASP- ACK</b>	<b>ASP- ACK Limite maximal e</b>	<b>ASP-ACK Notes de sel</b>	
04.1.2.10	Adopté en 2019	350	478 & 188	Adopté en 2019	1000	478 & 191	Adopté en 2021	350	113 & 477	Notes correctes pour toutes les dispositions. Aucune modification nécessaire
04.1.2.12	Adopté en 2019	500	478 & 188	Adopté en 2019	1000	478 & 191	Adopté en 2021	500	113 & 477	Notes correctes pour toutes les dispositions. Aucune modification nécessaire
04.2.2.2				Adopté en 2021	1000	144, 191 & A3				Supprimer la note 191 de la provision pour l'aspartame.
04.2.2.3	Adopté en 2007	200	144 & 188	Adopté en 2007	300	144 & 191	Adopté en 2021	200	113 & 144	Notes correctes pour toutes les dispositions. Aucune modification nécessaire
04.2.2.6	Adopté en 2021	350	188 & 478	Adopté en 2021	1000	191 & 478	Adopté en 2021	350	113 & 477	Notes correctes pour toutes les dispositions. Aucune modification nécessaire
04.2.2.8				Adopté en 2021	1000	144, 191, 478 & A4				Supprimer la note 191 de la provision pour l'aspartame.
05.1.1	Adopté en 2016	350	97, 188 & XS141	Adopté en 2016	3000	97, 191 & XS141				Ajouter et adopter une disposition pour SIN 962 dans la CA 05.1.1 à 350 mg/kg avec Note 97, 113, & XS141

	<b>Acésulfame de potassium SIN 950 Effet fonctionnel : Exhausteur de goût, Édulcorant</b>			<b>Aspartame SIN 951 Effet fonctionnel : Exhausteur de goût, Édulcorant</b>			<b>Sel d'aspartame-acésulfame SIN 962 Effet fonctionnel : Édulcorant</b>			<b>Recommandation finale du GTE</b>
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>	<b>Année d'adop- tion de l'ACK</b>	<b>ACK Limite maxim ale</b>	<b>Notes ACK</b>	<b>Année d'adop- tion de l'ASP</b>	<b>Limite maxi- male de l'ASP</b>	<b>Notes de l'ASP</b>	<b>Année d'adop- tion de l'ASP- ACK</b>	<b>ASP- ACK Limite maximal e</b>	<b>ASP-ACK Notes de sel</b>	
05.1.3	Adopté en 2019	1000	478, 188 & XS86	Adopté en 2019	3000	478, 191 & XS86	Adopté en 2021	1000	113, 477 & XS86	Notes correctes pour toutes les dispositions. Aucune modification nécessaire
05.1.4	Adopté en 2019	500	478 & 188	Adopté en 2019	3000	37, 478 & 191	Adopté en 2021	500	113 & 477	Notes correctes pour toutes les dispositions. Aucune modification nécessaire
05.1.5	Adopté en 2021	500	188 & 478	Adopté en 2021	3000	191 & 478	Adopté en 2021	500	113 & 477	Notes correctes pour toutes les dispositions. Aucune modification nécessaire
05.2.1	Adopté en 2019	500	156, 478 & 188	Adopté en 2019	3000	478 & 148				Ajouter et adopter la disposition pour SIN 962 à 500 mg/kg avec les notes 113, 156, et 477. Si la disposition pour SIN 962 est adoptée, ajouter la note 191 à la disposition pour l'aspartame.
05.2.2	Adopté en 2019	1000	157, 478, 188 & XS309R	Adopté en 2019	3000	148, 478 & XS309R				Ajouter et adopter la disposition pour SIN 962 à 1000 mg/kg avec les notes 113, 157, 477, et XS309R. Si la disposition pour SIN 962 est adoptée, ajouter la note 191 à la disposition pour l'aspartame.

	<b>Acésulfame de potassium SIN 950 Effet fonctionnel : Exhausteur de goût, Édulcorant</b>			<b>Aspartame SIN 951 Effet fonctionnel : Exhausteur de goût, Édulcorant</b>			<b>Sel d'aspartame-acésulfame SIN 962 Effet fonctionnel : Édulcorant</b>			<b>Recommandation finale du GTE</b>
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>	<b>Année d'adop- tion de l'ACK</b>	<b>ACK Limite maxim ale</b>	<b>Notes ACK</b>	<b>Année d'adop- tion de l'ASP</b>	<b>Limite maxi- male de l'ASP</b>	<b>Notes de l'ASP</b>	<b>Année d'adop- tion de l'ASP- ACK</b>	<b>ASP- ACK Limite maximal e</b>	<b>ASP-ACK Notes de sel</b>	
05.2.3	Adopté en 2019	1000	478 & 188	Adopté en 2019	3000	478 & 191				Ajouter et adopter une disposition pour SIN 962 à 1000 mg/kg avec les notes 113 et 477.
05.3	Adopté en 2019	5000	478 & 188	Adopté en 2019	10000	478 & 191	Adopté en 2021	5000	113 & 477	Notes correctes pour toutes les dispositions. Aucune modification nécessaire
05.4	Adopté en 2019	500	478 & 188	Adopté en 2019	1000	478 & 191	Adopté en 2021	500	113 & 477	Notes correctes pour toutes les dispositions. Aucune modification nécessaire
06.3	Adopté en 2019	1200	478 & 188	Adopté en 2019	1000	478 & 191	Adopté en 2021	1000	119 & 477	Notes correctes pour toutes les dispositions. Aucune modification nécessaire
07.2	Adopté en 2007	1000	165 & 188	Adopté en 2007	1700	165 & 191	Adopté en 2009	1000	77 & 113	Notes correctes pour toutes les dispositions. Aucune modification nécessaire
09.2	Adopté en 2018	200	144, 188, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166,	Adopté en 2018	300	144, 191, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS167,				Ajouter et adopter une provision pour SIN 962 à 200 mg/kg avec les notes 113, 144, et XS conformément à la provision pour SIN 950.

	<b>Acésulfame de potassium SIN 950 Effet fonctionnel : Exhausteur de goût, Édulcorant</b>			<b>Aspartame SIN 951 Effet fonctionnel : Exhausteur de goût, Édulcorant</b>			<b>Sel d'aspartame-acésulfame SIN 962 Effet fonctionnel : Édulcorant</b>			<b>Recommandation finale du GTE</b>
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>	<b>Année d'adop- tion de l'ACK</b>	<b>ACK Limite maxim ale</b>	<b>Notes ACK</b>	<b>Année d'adop- tion de l'ASP</b>	<b>Limite maxi- male de l'ASP</b>	<b>Notes de l'ASP</b>	<b>Année d'adop- tion de l'ASP- ACK</b>	<b>ASP- ACK Limite maximal e</b>	<b>ASP-ACK Notes de sel</b>	
			XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315			XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315				
09.3	Adopté en 2018	200	144, 188 & XS291	Adopté en 2018	300	144, 191 & XS291	Adopté en 2018	200	113 & XS291	Notes correctes pour toutes les dispositions. Aucun changement nécessaire. L'ajout de la note 144 à la disposition SIN 962 (note 161 approche horizontale) doit être traité par le Secrétariat du Codex.
09.4	Adopté en 2018	200	144, 188, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94	Adopté en 2018	300	144, 191, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	Adopté en 2018	200	113, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 ET XS119	Notes correctes pour toutes les dispositions. Aucun changement nécessaire. L'ajout de la note 144 à la disposition SIN 962 (note 161 approche horizontale) doit être traité par le Secrétariat du Codex.

	<b>Acésulfame de potassium SIN 950 Effet fonctionnel : Exhausteur de goût, Édulcorant</b>			<b>Aspartame SIN 951 Effet fonctionnel : Exhausteur de goût, Édulcorant</b>			<b>Sel d'aspartame-acésulfame SIN 962 Effet fonctionnel : Édulcorant</b>			<b>Recommandation finale du GTE</b>
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>	<b>Année d'adop- tion de l'ACK</b>	<b>ACK Limite maxim ale</b>	<b>Notes ACK</b>	<b>Année d'adop- tion de l'ASP</b>	<b>Limite maxi male de l'ASP</b>	<b>Notes de l'ASP</b>	<b>Année d'adop- tion de l'ASP- ACK</b>	<b>ASP- ACK Limite maximal e</b>	<b>ASP-ACK Notes de sel</b>	
			ET XS119							
10.4	Adopté en 2019	350	478 & 188	Adopté en 2019	1000	478 & 191	Adopté en 2021	350	113 & 477	Notes correctes pour toutes les dispositions. Aucune modification nécessaire
11.4	Adopté en 2007	1000	159 & 188	Adopté en 2007	3000	159 & 191				Ajouter et adopter une disposition pour SIN 962 à 1000 mg/kg avec les notes 113, 159, et 477.
11.6	Adopté en 2007	BPF	188	Adopté en 2007	BPF	191	Adopté en 2012	BPF		La catégorie alimentaire concerne les édulcorants de table. Les trois dispositions ont été adoptées au BPF. Les notes basées sur les niveaux d'utilisation numériques ne sont pas pertinentes.  Proposition du GTE : La note 188 et la note 191 doivent être supprimées des SIN 950 et 951.
12.2	Adopté en 2021	2000	161, 188, XS326, XS327, XS328							Discussion dans l'annexe 4 du présent annexe pour déplacer la disposition vers FC 12.2.2. Si elle est déplacée, suivre la recommandation de l'annexe 4.

	<b>Acésulfame de potassium SIN 950 Effet fonctionnel : Exhausteur de goût, Édulcorant</b>			<b>Aspartame SIN 951 Effet fonctionnel : Exhausteur de goût, Édulcorant</b>			<b>Sel d'aspartame-acésulfame SIN 962 Effet fonctionnel : Édulcorant</b>			<b>Recommandation finale du GTE</b>
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>	<b>Année d'adop- tion de l'ACK</b>	<b>ACK Limite maxim ale</b>	<b>Notes ACK</b>	<b>Année d'adop- tion de l'ASP</b>	<b>Limite maxi- male de l'ASP</b>	<b>Notes de l'ASP</b>	<b>Année d'adop- tion de l'ASP- ACK</b>	<b>ASP- ACK Limite maximal e</b>	<b>ASP-ACK Notes de sel</b>	
										Si la décision de l'annexe 4 est de ne pas déplacer la disposition vers FC 12.2.2 et que la disposition reste dans la CA 12.2, il n'y a pas de disposition pour l'aspartame ou le sel d'aspartame-acésulfame, donc la note 188 doit être supprimée.
12.3	Adopté en 2021	2000	188, 478 & 277	Adopté en 2021	3000	191, 478 & 277				Ajouter et adopter une disposition pour le SIN 962 à 2000 mg/kg avec les notes 113, 277 et 477.
12.5	Adopté en 2019	110	478, 188 & XS117	Adopté en 2019	1200	478, 188 & XS117	Adopté en 2021	110	113, 138, 477 & XS117	Remplacer la note 188 par la note 191 dans la provision pour l'aspartame.
12.6	Adopté en 2007	1000	188	Adopté en 2007	350	191				Ajouter et adopter une disposition pour SIN 962 à 350 mg/kg avec la note 119 et 477.
13.3	Adopté en 2007	500	188	Adopté en 2007	1000	191	Adopté en 2012	500	113	Notes correctes pour toutes les dispositions. Aucune modification nécessaire
13.4	Adopté en 2007	450	188	Adopté en 2007	800	191	Adopté en 2009	450	113	Notes correctes pour toutes les dispositions. Aucune modification nécessaire

	Acésulfame de potassium SIN 950 Effet fonctionnel : Exhausteur de goût, Édulcorant			Aspartame SIN 951 Effet fonctionnel : Exhausteur de goût, Édulcorant			Sel d'aspartame-acésulfame SIN 962 Effet fonctionnel : Édulcorant			Recommandation finale du GTE
N° de la catégorie d'aliments	Année d'adop- tion de l'ACK	ACK Limite maxim ale	Notes ACK	Année d'adop- tion de l'ASP	Limite maxi- male de l'ASP	Notes de l'ASP	Année d'adop- tion de l'ASP- ACK	ASP- ACK Limite maximal e	ASP-ACK Notes de sel	
13.5	Adopté en 2007	450	188	Adopté en 2007	1000	191	Adopté en 2009	450	113	Notes correctes pour toutes les dispositions. Aucune modification nécessaire
13.6	Adopté en 2007	2000	188	Adopté en 2007	5500	191	Adopté en 2012	2000	113	Notes correctes pour toutes les dispositions. Aucune modification nécessaire
14.1.3.2	Adopté en 2021	350	188 & 478	Adopté en 2021	600	191 & 478				Ajouter et adopter une disposition pour le SIN 962 à 350 mg/kg avec les notes 113 et 477.
14.1.4	Adopté en 2007	600	161 & 188	Adopté en 2019	600	478 & 191	Adopté en 2021	600	119 & 477	Notes correctes pour toutes les dispositions. Aucune modification nécessaire
14.1.5	Adopté en 2007	600	160, 161 & 188	Adopté en 2019	600	160 & 478	Adopté en 2021	600	119, 160 & 477	Ajouter la note 191 à la disposition relative à l'aspartame.
14.2.7	Adopté en 2007	350	188	Adopté en 2007	600	191	Adopté en 2010	350	113	Notes correctes pour toutes les dispositions. Aucune modification nécessaire

**Point A, partie 2 : dispositions pour l'acésulfame de potassium (SIN 950) dans le processus par étapes**

Il n'existe actuellement aucune disposition (adoptée ou en cours d'adoption) pour l'aspartame (SIN 951) ou le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) dans les catégories d'aliments examinées dans cette section (catégories d'aliments 06.8.1 ou 12.9.1).



<b>ACESULFAME POTASSIUM SIN 950</b>					
Classes fonctionnelles : Exhausteur de goût, Édulcorant					
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>	<b>Nom de la catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
06.8.1	Boissons à base de soja	500	188	3	Adopter à 500 mg/kg. Ce niveau d'utilisation est inférieur à celui ou aux dispositions adoptées dans les FC analogues (14.1.4 et 14.1.5). Ce niveau peut être revu, si nécessaire, après que le JECFA ait terminé son examen du SIN 950 dans ces catégories d'aliments.
12.9.1	Pâte de soja fermenté (par exemple, miso)	350	188	3	Adopter la disposition à 350 mg/kg avec la note 478 (supprimer la note 188)

**Point A, Partie 3 : Dispositions relatives au sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) dans le processus d'étape et propositions sur les notes pour les dispositions adoptées concernant l'acésulfame de potassium (SIN 950) et l'aspartame (SIN 951) dans la même catégorie d'aliments.**

**Catégorie alimentaire n° 01.3.2 (blanchisseurs de boissons)**

<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Adopté/Étape</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
Acésulfame de potassium	950	2000	188, 201, 478, XS250, XS252	2021	Maintenir
Aspartame	951	6000	191, 201, 478, XS250, XS252	2021	Maintenir
Sel d'aspartame-acésulfame	962	4540	113	3	Adopter à 2000 mg/kg avec les Notes 113, 201, 477, XS250 & XS252

**Catégorie alimentaire n° 01.4.4 (analogues de la crème)**

<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Adopté/Étape</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
Acésulfame de potassium	950	1000	188, 478 & 68	2021	Maintenir
Aspartame	951	1000	191, 478 & 68	2021	Maintenir
Sel d'aspartame-acésulfame	962	4540	113	3	Adopter à 1000 mg/kg avec Note 68, 119 & 477

Note A7 : A utiliser uniquement dans les produits aromatisés et/ou sucrés.

**Catégorie alimentaire n° 01.5.2 (analogues du lait et de la crème en poudre)**

<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Adopté/Étape</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
Acésulfame de potassium	950	1000	188, 478, XS251 & 408	2021	Maintenir

Aspartame	951	2000	191, 478, XS251 & 408	2021	Maintenir
Sel d'aspartame-acésulfame	962	3100	119	3	Adopter à 1000 mg/kg avec la Note 113, 477, XS251 & 408

Note A1 : A utiliser uniquement dans les analogues de lait en poudre aromatisés et/ou sucrés.

#### **Catégorie alimentaire n° 01.6.5 (analogues de fromage)**

Il n'y a pas de dispositions adoptées pour l'acésulfame de potassium ou l'aspartame dans la FC 01.6.5.

<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Adopté/Étape</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
Sel d'aspartame-acésulfame	962	790	113	3	Interrompre

#### **Catégorie alimentaire n° 02.3 (Émulsions grasses principalement du type huile dans l'eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses)**

Il n'y a pas de dispositions adoptées pour l'acésulfame de potassium ou l'aspartame dans le document FC 02.3.

<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Adopté/Étape</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
Sel d'aspartame-acésulfame	962	1550	119	3	Interrompre

#### **Catégorie alimentaire n° 04.1.2.1 (fruits congelés)**

<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Adopté/Étape</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
Acésulfame de potassium	950	500	188, 478 & 358	2021	Maintenir

Aspartame	951	2000	191, 478, & 358	2021	Maintenir
Sel d'aspartame-acésulfame	962	1130	113	3	Adopter à 500 mg/kg avec Note 113, 477 & 358

Note A2 : A utiliser uniquement dans les produits sous forme de sirop ou de jus.

#### **Catégorie alimentaire n° 04.1.2.2 (fruits secs)**

Il n'y a pas de dispositions adoptées pour l'acésulfame de potassium ou l'aspartame dans la FC 04.1.2.2.

<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Adopté/Étape</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
Sel d'aspartame-acésulfame	962	1130	113	3	Interrompre

#### **Catégorie alimentaire n° 04.1.2.3 (Fruits au vinaigre, à l'huile ou en saumure)**

<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Adopté/Étape</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
Acésulfame de potassium	950	200	144 & 188	2021	Maintenir
Aspartame	951	300	144 & 191	2007	Maintenir
Sel d'aspartame-acésulfame	962	450	113 & 144	3	Adopter à 200 mg/kg avec Note 113 & 144

#### **Catégorie alimentaire n° 04.1.2.7 (fruits confits)**

<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Adopté/Étape</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
Acésulfame de potassium	950	500	188 & 478	2021	Maintenir

Aspartame	951	2000	191 & 478	2021	Maintenir
Sel d'aspartame-acésulfame	962	1130	113	3	Adopter à 500 mg/kg avec Note 113 & 477

**Catégorie alimentaire n° 04.1.2.11 (fourrages de fruits pour pâtisseries)**

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Adopté/Étape	Proposition finale du GTE
Acésulfame de potassium	950	350	188 & 478	2021	Maintenir
Aspartame	951	1000	191 & 478	2021	Maintenir
Sel d'aspartame-acésulfame	962	790	113	3	Adopter à 350 mg/kg avec Note 113 & 477

**Catégorie d'aliments n° 04.2.2.4 (Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines)**

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Adopté/Étape	Proposition finale du GTE
Acésulfame de potassium	950	350	188 & 478	2021	Maintenir
Aspartame	951	1000	191 & 478	2021	Maintenir
Sel d'aspartame-acésulfame	962	790	113	3	Adopter à 350 mg/kg avec Note 113 & 477

**Catégorie d'aliments n° 04.2.2.5 [légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, purées et pâtes à tartiner à base de fruits à coque et de graines (par exemple, beurre de cacahuète)].**

<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Adopté/Étape</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
Acésulfame de potassium	950	1000	188	2008	Réviser Adopté ; ajouter la note 478 (note 161 approche horizontale) à traiter par le Secrétariat du Codex.
Aspartame	951	1000	191 & 478	2021	Maintenir
Sel d'aspartame-acésulfame	962	4660	119	3	Adopter à 1000 mg/kg avec la Note 119 & 477

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

<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Adopté/Étape</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
Acésulfame de potassium	950	1000	188	2008	Réviser Adopté ; ajouter la note 478 (note 161 approche horizontale) à traiter par le Secrétariat du Codex.
Aspartame	951	2500	144 & 191	2021	Maintenir
Sel d'aspartame-acésulfame	962	2270	113	3	Adopter à 1000 mg/kg avec la Note 113 et la Note 144 (Note 161 approche horizontale)

**Catégorie alimentaire n° 05.1.2 (Mélanges de cacao (sirops))**

<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Adopté/Étape</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
Acésulfame de potassium	950	350	97, 188 & 478	2021	Maintenir la note 97 ("sur la base des produits finis de cacao et de chocolat").

Aspartame	951	1000	191 & 478	2021	Ajouter la note 97 à la disposition ("sur la base des produits finis de cacao et de chocolat").
Sel d'aspartame-acésulfame	962	1130	113	3	Adopter la disposition à 350 mg/kg avec les notes 97, 113 & 477

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

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Adopté/Étape	Proposition finale du GTE
Acésulfame de potassium	950	350	188 & 478	2021	Maintenir
Aspartame	951	1000	191 & 478	2021	Maintenir
Sel d'aspartame-acésulfame	962	790	113 & 145	3	Adopter à 350 mg/kg avec Note 113 & 477

**Catégorie alimentaire n° 07.1 (Pain et produits de boulangerie ordinaire)**

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Adopté/Étape	Proposition finale du GTE
Acésulfame de potassium	950	1000	161 & 188	2008	Réviser Adopté ; Remplacer la note 161 une fois l'approche horizontale déterminée (voir l'annexe 4 du présent annexe).
Aspartame	951	4000	161 & 191	2008	Réviser Adopté ; Remplacer la note 161 une fois l'approche horizontale déterminée (voir l'annexe 4 du présent annexe).
Sel d'aspartame-acésulfame	962	2270	113	3	Adopter à 1000 mg/kg avec la note 113 et la note de remplacement pour la note 161 comme déterminé dans l'annexe 4 de cette annexe.

**Catégorie alimentaire n° 12.2.2 (assaisonnements et condiments)**

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Adopté/Étape	Proposition finale du GTE
Acésulfame de potassium	950	2000	161 & 188	2008	(Notez que cette disposition se trouve actuellement dans le document FC 12.2. Dans l'annexe 4 du présent document, il est proposé de déplacer la disposition vers FC 12.2.2).  Réviser Adopté. Remplacer la note 161 (et la déplacer à l'article 12.2.2 de la CA) comme déterminé dans l'annexe 4 du présent annexe concernant l'article 12.2.2 de la CA.
Aspartame	951	2000	161 & 191	2008	Réviser Adopté. Remplacer la note 161 telle que déterminée dans l'annexe 4 du présent annexe concernant l'article 12.2.2 de la CA.
Sel d'aspartame-acésulfame	962	3100	113	3	Adopter à 2000 mg/kg avec la <b>note 119</b> et la note de remplacement pour la note 161 comme déterminé dans l'annexe 4 de cette annexe concernant la CA 12.2.2.

**Catégorie alimentaire n° 12.4 (moutardes)**

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Adopté/Étape	Proposition finale du GTE
Acésulfame de potassium	950	350	188	2007	Maintenir
Aspartame	951	350	191	2007	Maintenir
Sel d'aspartame-acésulfame	962	540	119	3	Adopter à 350 mg/kg avec la note 119

**Catégorie d'aliments n° 12.7 (Salades (par ex. salade de macaroni, salade de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwiches, à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noix des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)**



<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Adopté/Étape</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
Acésulfame de potassium	950	350	188 & 478	2021	Ajouter la note 166 "à utiliser uniquement dans les pâtes à tartiner pour sandwich à base de lait" pour assurer la parité avec la disposition relative au SIN 951.
Aspartame	951	350	166 & 478	2021	Révisé Adopté ; Ajouter la note 191
Sel d'aspartame-acésulfame	962	1550	113 & 145	3	Adopter à 350 mg/kg avec les notes 119, 166 et 477. Supprimer les notes 113 et 145.

**Catégorie alimentaire n° 14.1.3.1 (nectar de fruit)**

<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Adopté/Étape</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
Acésulfame de potassium	950	350	188	2005	Maintenir
Aspartame	951	600	191	2005	Maintenir
Sel d'aspartame-acésulfame	962	350	113	3	Adopter à 350 mg/kg avec les notes 113 et 477

**Catégorie alimentaire n° 14.1.3.3 (Concentrés pour nectar de fruits)**

<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Adopté/Étape</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
Acésulfame de potassium	950	350	127 & 188	2005	Maintenir
Aspartame	951	600	127 & 191	2005	Maintenir

Sel d'aspartame-acésulfame	962	350	113 & 127	3	Adopter à 350 mg/kg avec les notes 113, 127, et 477
----------------------------	-----	-----	-----------	---	---

**Catégorie alimentaire n° 14.1.3.4 (Concentrés pour nectar végétal)**

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Adopté/Étape	Proposition finale du GTE
Acésulfame de potassium	950	350	127, 188 & 478	2021	Maintenir
Aspartame	951	600	127 & 478	2021	Révisé Adopté, ajouter la note 191.
Sel d'aspartame-acésulfame	962	3100	113	3	Adopter à 350 mg/kg avec Note 113, 127 & 477

**Catégorie alimentaire n° 14.2.1 (Bière et boissons maltées)**

Il n'y a pas de dispositions adoptées pour l'acésulfame de potassium ou l'aspartame dans la FC 04.1.2.2.

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape	Proposition finale du GTE
Sel d'aspartame-acésulfame	962	790	113 & 138	3	Interrompre

**Catégorie alimentaire n° 15.0 (produits salés prêts à être consommés)**

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Adopté/Étape	Proposition finale du GTE
Acésulfame de potassium	950	350	188	2007	Maintenir, Ajout de la note 478 (note 161 approche horizontale) à traiter par le Secrétariat du Codex.
Aspartame	951	500	191	2008	Maintenir, Ajout de la note 478 (note 161 approche horizontale) à traiter par le Secrétariat du Codex.

Sel d'aspartame-acésulfame	96 2	770	119 & 144	3	Adopter à 500 mg/kg avec la note 119.
----------------------------	---------	-----	-----------	---	---------------------------------------

**Point B : Projet et avant-projet de dispositions pour les édulcorants (polyols) dans la FC 14.1.5 pour commentaire sur le niveau d'utilisation réel ainsi que la base de déclaration**

**Note du président (de la première circulaire) :** Au cours de la discussion du GT sur la NGAA au CCFA52, la plupart des discussions sur la sécurité des polyols ont porté sur la question de savoir si un niveau d'emploi donné entraînerait un effet laxatif. Une grande partie de cette conversation a comparé les niveaux d'emploi proposés au niveau d'emploi de l'érythritol (SIN 968), qui a été adopté par le CCFA52 à 1 600 mg/kg avec la note 381 " Tel que consommé ". Au cours de la discussion, il a été noté que FC 14.1.5 inclut à la fois les produits prêts à boire et leurs mélanges et concentrés, et il n'était pas clair si les niveaux d'emploi numériques énumérés dans les dispositions en discussion étaient sur une base " tel que consommé " ou sur une base de mélange sec.

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

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

**Information :** La majorité des dispositions adoptées dans la FC 14.1.5 contiennent la note 160 "Pour utilisation dans les produits prêts à boire et les pré-mélanges pour produits prêts à boire uniquement".

Approche horizontale des édulcorants dans la CA 14.1.5 (remplacement de la note 161 - FA/52 CRD4 Annexe 1) : L'utilisation d'édulcorants dans cette catégorie d'aliments est justifiée sur une base générale avec la note 477 ou 478 selon le cas.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
SORBITOL	420(i)	BPF		4	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	Des informations n'ont été fournies que pour 100 000 mg/kg sur la base d'un mélange sec.  Ne pas poursuivre si l'information sur la base correspondante "Tel que consommé" n'est pas fournie.
XYLITOL	967	30000		4	Émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.	Des informations n'ont été fournies que pour 100 000 mg/kg sur la base d'un mélange sec.  Ne pas poursuivre si l'information sur la base correspondante "Tel que consommé" n'est pas fournie.
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉ)	953	300000		4	Antiagglomérant, Agent de charge, Agent de glaçage, Stabilisateur, Édulcorant, Épaississant.	Interrompre

<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape / Adopté</b>	<b>Classe fonctionnelle du SIN</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
LACTITOL	966	30000		4	Émulsifiant, Édulcorant, Épaississant	Interrompre
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	BPF		4	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	Interrompre

**Points C et E : Dispositions du processus par étapes pour les édulcorants dans les FC pour lesquelles le CCFA52 est parvenu à un consensus sur une approche visant à remplacer la note 161 et toutes les autres dispositions du processus par étapes pour les édulcorants non couvertes par d'autres points.**

**Note du Président :** Le CCFA52 a chargé le GTE sur la NGAA au CCFA53 de i) réviser les dispositions dans le processus par étapes dans les catégories d'aliments pour lesquelles le CCFA52 est parvenu à un consensus sur une approche pour remplacer la note 161 selon l'approche horizontale énumérée à l'annexe 1 de FA/52 CRD04 ; et ii) de diffuser ces dispositions pour commentaires afin de parvenir à un consensus en vue de leur adoption ou de leur abandon. Pour les dispositions des CA pour lesquelles le CCFA52 est parvenu à une approche consensuelle, la note de remplacement de la note 161 apparaît en caractères **gras** dans la disposition présentée. Cependant, sous le point E, il y a des catégories d'aliments dont les dispositions n'ont pas été adoptées avec la note 161 jointe et donc une approche horizontale des édulcorants dans ces catégories d'aliments n'a pas été développée par les GTE sur la note 161 du CCFA51 ou du CCFA52. Les dispositions dans ces catégories d'aliments sont marquées en gris. Pour les catégories d'aliments marquées en gris, le GTE est invité à discuter si les notes générales de remplacement 477 ou 478 doivent être ajoutées aux dispositions énumérées, une note alternative différente, ou si aucune note n'est nécessaire pour traiter de l'utilisation des édulcorants dans ces catégories d'aliments.

Note 477 : Certains membres du Codex autorisent l'utilisation d'additifs ayant une fonction d'édulcorant dans tous les aliments de cette catégorie, tandis que d'autres limitent les additifs ayant une fonction d'édulcorant aux aliments présentant une réduction significative de l'énergie ou sans sucres ajoutés.

Note 478 : Certains membres du Codex autorisent l'utilisation d'additifs ayant une fonction d'édulcorant dans tous les aliments de cette catégorie, tandis que d'autres limitent les additifs ayant une fonction d'édulcorant aux aliments présentant une réduction significative de l'énergie ou sans sucres ajoutés. Cette limitation peut ne pas s'appliquer à l'utilisation appropriée comme exhausteur de goût.

**Catégorie n° 01.1.4 (Boissons lactées liquides aromatisées)**

**Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 243-2003 :** Liste des régulateurs d'acidité, agents de carbonatation, colorants, émulsifiants, exhausteurs de goût, gaz d'emballage, conservateurs, stabilisateurs, édulcorants et épaississants spécifiques.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	10	<b>478</b>	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter tel que listé, ajouter la note 381 "Tel que consommé". Cette FC est actuellement examinée par le groupe de travail sur l'alignement qui envisage l'ajout de la note XS243 à cette disposition.

**Catégorie n° 01.2 (Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature))**

**Normes de produit correspondantes :** Aucune ; Norme de produit correspondant aux sous-catégories 01.2.1, 01.2.1.1, et 01.2.1.2 (CODEX STAN 243-2003, 332R-2018). N'autorise pas les édulcorants

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ERYTHRITOL	968	40000		4	Exhausteur de goût, Humectant, Édulcorant.	Interrompre
LACTITOL	966	30000		4	Émulsifiant, Édulcorant, Épaississant	
MALTITOL	965(i)	50000		4	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	50000		4	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	Interrompre
THAUMATINE	957	BPF		4	Exhausteur de goût, Édulcorant	
XYLITOL	967	30000		7	Émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.	Interrompre

**Catégorie n° 01.2.1.2 (Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation)**

**Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 243-2003** : N'autorise pas les édulcorants ; Aucun additif alimentaire figurant dans la **norme CODEX STAN 332R-2018**.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉ)	953	BPF		7	Antiagglomérant, Agent de charge, Agent de glaçage, Stabilisateur, Édulcorant, Épaississant.	Interrompre
SORBITOL	420(i)	BPF		7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	BPF		7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	
XYLITOL	967	BPF		7	Émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.	Interrompre

**Catégorie n° 01.2.2 (lait emprésuré (nature))****Normes de produits correspondantes :** Aucune



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉ)	953	BPF		7	Antiagglomérant, Agent de charge, Agent de glaçage, Stabilisateur, Édulcorant, Épaississant.	Interrompre
SORBITOL	420(i)	BPF		7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	BPF		7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	
XYLITOL	967	BPF		7	Émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.	

### **Catégorie n° 01.3.2 (Blanchisseurs de boissons)**

**Normes de produits correspondantes : Codex STAN 250-2010** : Liste des émulsifiants, régulateurs d'acidité et épaississants spécifiques ; **Codex STAN 252-2010** : Liste des émulsifiants, régulateurs d'acidité, stabilisateurs et épaississants spécifiques.

**Approche horizontale pour les édulcorants** (CCFA52 CRD4 Annexe 1) : L'utilisation d'édulcorants dans cette catégorie d'aliments est justifiée sur une base générale avec la note 477 ou 478 selon le cas, les notes XS250, XS252, et la note 201 (pour utilisation dans les produits aromatisés uniquement).

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	60	478, 201, XS250, XS252	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter selon la liste

**Catégorie n° 01.4.1 (Crème pasteurisée (nature))**

**Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 288-1976** : Liste des régulateurs d'acidité, émulsifiants, gaz d'emballage, propulseurs, stabilisateurs et épaississants spécifiques.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ERYTHRITOL	968	600000		4	Exhausteur de goût, Humectant, Édulcorant.	Interrompre
LACTITOL	966	30000		4	Émulsifiant, Édulcorant, Épaississant	
MALTITOL	965(i)	300000		4	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	300000		4	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	
SORBITOL	420(i)	200000		4	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	200000		4	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	
XYLITOL	967	30000		4	Émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.	

**Catégorie n° 01.4.2 (Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter et crèmes fouettées, et crèmes à teneur réduite en matières grasses (nature))**

**Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 288-1976** : Liste des régulateurs d'acidité, émulsifiants, gaz d'emballage, propulseurs, stabilisateurs et épaississants spécifiques.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ERYTHRITOL	968	600000		4	Exhausteur de goût, Humectant, Édulcorant.	Interrompre
LACTITOL	966	30000		4	Émulsifiant, Édulcorant, Épaississant	
MALTITOL	965(i)	300000		4	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	300000		4	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	
SORBITOL	420(i)	200000		4	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant,	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
					Édulcorant, Épaississant.	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	200000		4	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	
XYLITOL	967	30000		4	Émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.	

#### **Catégorie n° 01.4.4 (analogues de la crème)**

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

**Approche horizontale pour les édulcorants** (CCFA52 CRD4 Annexe 1) : L'utilisation d'édulcorants dans cette catégorie d'aliments est justifiée sur une base générale avec la note 477 ou 478 selon le cas, et une nouvelle note "Pour utilisation dans les produits aromatisés et/ou sucrés uniquement."

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	10	<b>478, ajouter la note 68 "Pour utilisation dans les produits aromatisés et/ou sucrés uniquement".</b>	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter selon la liste

#### **Catégorie n° 01.5.2 (Succédanés de lait et de crème en poudre)**

**Normes de produits correspondantes :** Codex STAN 251-2006 : Liste des régulateurs d'acidité, des stabilisants, des émulsifiants, des antioxydants et des agents anti-agglomérants spécifiques.

**Approche horizontale pour les édulcorants** (CCFA52 CRD4 Annexe 1) : L'utilisation d'édulcorants dans cette catégorie d'aliments est justifiée sur une base générale avec la note 477 ou 478 selon le cas, la note XS251 et la nouvelle note "Pour utilisation dans les analogues de lait en poudre aromatisés et/ou sucrés uniquement."

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	20	478, XS251, Nouvelle note "Pour utilisation dans les analogues de lait en poudre aromatisés et/ou sucrés uniquement".	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter selon la liste
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)		400	478, XS251, Nouvelle note "Pour utilisation dans les analogues de lait en poudre aromatisés et/ou sucrés uniquement".	3	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter selon la liste

#### **Catégorie n° 01.6.1 (fromage non affiné)**

**Normes de produits correspondantes :** **CODEX STAN 221-2001** : Liste de couleurs spécifiques, régulateurs d'acidité, stabilisateurs, épaississants, conservateurs, agents moussants et agents antiagglomérants, **CODEX STAN 262-2007** : Liste des couleurs spécifiques, régulateurs d'acidité, stabilisateurs, épaississants, conservateurs, et agents antiagglomérants, **CODEX STAN 273-1968** : Liste des régulateurs d'acidité, stabilisateurs, et conservateurs spécifiques, **CODEX STAN 275-1973** : Liste des colorants, régulateurs d'acidité, stabilisateurs, épaississants, émulsifiants, conservateurs et agents moussants spécifiques.

**Approche horizontale pour les édulcorants** (CCFA52 CRD4 Annexe 1) : L'utilisation d'édulcorants dans cette catégorie d'aliments est justifiée sur une base générale avec la note 477 ou 478 selon le cas, les notes XS221, XS273, XS275, XS262 et la note 201 "Pour utilisation dans les produits aromatisés uniquement".

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	10	478, 201, XS221, XS273, XS275, XS262	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter selon la liste

**Catégorie n° 01.6.5 (Analogues de fromage)**

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

**Approche horizontale pour les édulcorants** (CCFA52 CRD4 Annexe 1) : Aucune information fournie sur l'utilisation des édulcorants dans cette catégorie d'aliments.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	10		2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Interrompre

**Catégorie n° 02.3 (Émulsions grasses principalement du type huile dans l'eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses)**

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

**Approche horizontale pour les édulcorants** (CCFA52 CRD4 Annexe 1) : Aucune information fournie sur l'utilisation des édulcorants dans cette catégorie d'aliments.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	10		2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Interrompre

**Catégorie n° 02.4 (desserts à base de matières grasses, à l'exclusion des desserts à base de produits laitiers de la catégorie 01.7)**

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

**Approche horizontale pour les édulcorants** (CCFA52 CRD4 Annexe 1) : L'utilisation d'édulcorants dans cette catégorie d'aliments est justifiée sur une base générale avec la note 477 ou 478 selon le cas.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	10		2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter, ajouter Note 478

**Catégorie n° 04.1.1.2 (Fruits frais traités en surface)**

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

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉ)	953	BPF	16	7	Antiagglomérant, Agent de charge, Agent de glaçage, Stabilisateur, Édulcorant, Épaississant.	Interrompre
MALTITOL	965(i)	BPF		4	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	
MANNITOL	421	BPF		4	Antiagglomérant, Agent de charge, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississeur	
SORBITOL	420(i)	BPF	16	7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	BPF	16	7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	
XYLITOL	967	BPF	16	7	Émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.	

**Catégorie n° 04.1.2.1 (Fruits congelés)**

**Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 052-1981** : Listes de l'acide ascorbique et de l'acide citrique, **CODEX STAN 069-1981** : Aucun additif alimentaire autorisé, **CODEX STAN 075-1981** : Liste l'acide ascorbique et l'acide citrique, **CODEX STAN 076-1981** : Aucun additif alimentaire n'est autorisé, **CODEX STAN 103-1981** : Aucun additif alimentaire n'est autorisé

**Approche horizontale pour les édulcorants** (CCFA52 CRD4 Annexe 1) : L'utilisation d'édulcorants dans cette catégorie d'aliments est justifiée sur une base générale avec la note 477 ou 478 selon le cas, et la nouvelle note "Pour utilisation dans des produits dans un sirop ou un jus uniquement."

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	20	<b>478, nouvelle note : à utiliser uniquement dans les produits sous forme de sirop ou de jus”.</b>	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter selon la liste
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b(i)	40	<b>26, 464, 477, Nouvelle note : à utiliser uniquement dans les produits sous forme de sirop ou de jus”.</b>	3	Édulcorant	Adopter selon la liste

#### **Catégorie n° 04.1.2.2 (Fruits secs)**

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

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	20		2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Interrompre

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

**Normes de produits correspondantes :** CODEX STAN 260-2007 : Régulateurs d'acidité, agents antimoussants, antioxydants, colorants, agents de rétention de la couleur, agents raffermissants, exhausteurs de goût, conservateurs, séquestrants, stabilisants et édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments dont relève le fruit ou le légume mariné individuel (c'est-à-dire l'une des catégories suivantes : 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 et 04.2.2.7) ou figurant dans le tableau 3 de la Norme générale sont acceptables pour une utilisation dans les aliments conformes à la présente norme.

**Approche horizontale pour les édulcorants** (CCFA52 CRD4 Annexe 1) : L'utilisation d'édulcorants dans cette catégorie d'aliments est justifiée sur une base générale avec la note 144 (“ À utiliser uniquement dans les produits aigres-doux ”).



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	3	144	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter selon la liste

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

**Normes de produits correspondantes :** **CODEX STAN 017-1981** : Liste d'agents acidifiants, d'antioxydants et d'arômes spécifiques, **CODEX STAN 042-1981** : Liste d'arômes, d'agents acidifiants et d'agents anti-mousse spécifiques, **CODEX STAN 060-1981** : Liste des couleurs spécifiques, **CODEX STAN 061-1981** : Liste des agents acidifiants et des couleurs spécifiques (autorisés uniquement dans les emballages spéciaux de vacances), **CODEX STAN 062-1987** : Liste d'agents acidifiants, de colorants et d'agents raffermissants spécifiques, **CODEX STAN 078-1981** : Liste des colorants, arômes et antioxydants spécifiques, **CODEX STAN 099-1981** : Liste des colorants, les arômes, les antioxydants, les agents acidifiants et les agents raffermissants spécifiques, **CODEX STAN 159-1987** : Liste des colorants, agents acidifiants, antioxydants et agents raffermissants spécifiques, **CODEX STAN 242-2003** : Liste des agents acidifiants, antioxydants, colorants et arômes spécifiques, **CODEX STAN 254-2007** : Les régulateurs d'acidité et les agents raffermissants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (Fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés)) ou figurant dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour une utilisation dans les aliments conformes à la présente norme.

**Approche horizontale pour les édulcorants** (CCFA52 CRD4 Annexe 1) : L'utilisation d'édulcorants dans cette catégorie d'aliments est justifiée sur une base générale avec la note 477 ou 478 selon le cas.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	10	478	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter selon la liste

#### **Catégorie n° 04.1.2.7 (Fruits confits)**

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

**Approche horizontale pour les édulcorants** (CCFA52 CRD4 Annexe 1) : L'utilisation d'édulcorants dans cette catégorie d'aliments est justifiée sur une base générale avec la note 477 ou 478 selon le cas.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	20	478	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter selon la liste

**Catégorie n° 04.1.2.11 (Fourrages de fruits pour pâtisseries)**

Normes de produits correspondantes : Aucune

Approche horizontale pour les édulcorants (CCFA52 CRD4 Annexe 1) : L'utilisation d'édulcorants dans cette catégorie d'aliments est justifiée sur une base générale avec la note 477 ou 478 selon le cas.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	10	478	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter selon la liste

**Catégorie n° 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)**

Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 330-2018 (ne traite pas des additifs alimentaires)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉ)	953	BPF	16	7	Antiagglomérant, Agent de charge, Agent de glaçage, Stabilisateur, Édulcorant, Épaississant.	Interrompre
MALTITOL	965(i)	BPF		4	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	
MANNITOL	421	BPF		4	Antiagglomérant, Agent de charge, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississeur	
SORBITOL	420(i)	BPF	16	7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	BPF	16	7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	
XYLITOL	967	BPF	16	7	Émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.	

**Catégorie n° 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)**

**Normes de produits correspondantes :** **CODEX STAN 038-1981** : Liste l'acide acétique, l'acide lactique, l'acide citrique et l'acide ascorbique, **CODEX STAN 041-1981** : Liste des arômes naturels et leurs équivalents synthétiques identiques, sauf ceux qui sont connus pour représenter un risque toxique, **CODEX STAN 077-1981** : Aucun additif alimentaire n'est autorisé, **CODEX STAN 104-1981** : Aucun additif alimentaire n'est autorisé, **CODEX STAN 110-1981** : Aucun additif alimentaire n'est autorisé, **CODEX STAN 111-1981** : Acide citrique ou acide malique, en tant qu'auxiliaires technologiques à utiliser dans l'eau de blanchiment ou de refroidissement conformément aux BPF, **CODEX STAN 112-1981** : Aucun additif alimentaire n'est autorisé, **CODEX STAN 113-1981** : Aucun additif alimentaire n'est autorisé, **CODEX STAN 114-1981** : Liste des séquestrants spécifiques et des auxiliaires technologiques, **CODEX STAN 132-1981** : Acide citrique ou malique, comme auxiliaires technologiques à utiliser dans l'eau de blanchiment ou de refroidissement conformément aux BPF, **CODEX STAN 133-1981** : Acide citrique ou malique, en tant qu'auxiliaires technologiques utilisés dans l'eau de blanchiment ou de refroidissement conformément aux BPF, **CODEX STAN 140-1983** : Liste des auxiliaires technologiques spécifiques

**Approche horizontale pour les édulcorants** (CCFA52 CRD4 Annexe 1) : Aucune information fournie sur l'utilisation des édulcorants dans cette catégorie d'aliments.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	10		2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Interrompre
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b(i)	40	26	3	Édulcorant	Interrompre

**Catégorie n° 04.2.2.2 (légumes secs (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines)**

**Normes de produits correspondantes :** **CODEX STAN 038-1981** : Liste l'acide acétique, l'acide lactique, l'acide citrique et l'acide ascorbique, **CODEX STAN 039-1981** : Aucun additif alimentaire n'est autorisé, **CODEX STAN 295R-2009** : Aucun additif alimentaire n'est autorisé

**Approche horizontale pour les édulcorants** (CCFA52 CRD4 Annexe 1) : L'utilisation d'édulcorants dans cette catégorie d'aliments est justifiée sur une base générale avec la note 144 (" À utiliser uniquement dans les produits aigres-doux ") et la nouvelle note " À utiliser généralement dans les algues séchées uniquement. "

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	10	<b>144, Nouvelle note :</b> "Pour une utilisation générale dans les algues séchées uniquement".	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter selon la liste

**Catégorie n° 04.2.2.3 (Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues dans le vinaigre, l'huile, la saumure ou la sauce de soja)**

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

**Approche horizontale pour les édulcorants** (CCFA52 CRD4 Annexe 1) : L'utilisation d'édulcorants dans cette catégorie d'aliments est justifiée sur une base générale avec la note 144 (" À utiliser uniquement dans les produits aigres-doux ").

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	3	<b>144</b>	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter selon la liste

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

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

**Approche horizontale pour les édulcorants** (CCFA52 CRD4 Annexe 1) : L'utilisation d'édulcorants dans cette catégorie d'aliments est justifiée sur une base générale avec la note 477 ou 478 selon le cas.

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

ADVANTAME	969	10	478	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter selon la liste
-----------	-----	----	-----	---	--------------------------------	------------------------

**Catégorie n° 04.2.2.5 [Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, purées et pâtes à tartiner à base de fruits à coque et de graines (par exemple, beurre de cacahuètes)].**

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

**Approche horizontale pour les édulcorants** (CCFA52 CRD4 Annexe 1) : L'utilisation d'édulcorants dans cette catégorie d'aliments est justifiée sur une base générale avec la note 477 ou 478 selon le cas.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	10	478	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter tel que listé, ajouter la note XS57  <b>Renvoyer la question de l'ajout de XS57 à d'autres dispositions de l'article FC 04.2.2.5 au groupe de travail sur l'alignement.</b>

**Catégorie n° 04.2.2.6 [Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, pulpes et préparations de fruits à coque et de graines (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5].**

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

**Approche horizontale pour les édulcorants** (CCFA52 CRD4 Annexe 1) : L'utilisation d'édulcorants dans cette catégorie d'aliments est justifiée sur une base générale avec la note 477 ou 478 selon le cas.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	10	478	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter tel que listé, ajouter les notes XS38, XS57, XS259R, XS308R, XS321  <b>Renvoyer la question de l'ajout de XS38, XS57, XS259R, XS308R, XS321 à d'autres dispositions de FC 04.2.2.6 au GT Alignement.</b>

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

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

**Approche horizontale pour les édulcorants** (CCFA52 CRD4 Annexe 1) : L'utilisation d'édulcorants dans cette catégorie d'aliments est justifiée sur une base générale avec la note 144 (" À utiliser uniquement dans les produits aigres-doux ").

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	25	144	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter selon la liste
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉ)	953	50000	144	4	Agent de charge, Exhausteur de goût	Interrompre
LACTITOL	966	10000	144	4	Émulsifiant, Édulcorant, Épaississant	Interrompre
MALTITOL	965(i)	100000	144	4	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	Interrompre
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	100000	144	4	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	Interrompre
SORBITOL	420(i)	70000	144	4	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	Interrompre
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	70000	144	4	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	Interrompre
THAUMATINE	957	BPF	144	4	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter tel que listé. Les édulcorants sont autorisés dans ce FC avec la note 144, la thaumatine est un additif du tableau 3, et aucune préoccupation spécifique n'a été

						soulevée quant à la raison pour laquelle un niveau d'utilisation numérique serait nécessaire.
XYLITOL	967	10000	144	4	Émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.	Interrompre

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

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

**Approche horizontale pour les édulcorants** (CCFA52 CRD4 Annexe 1) : L'utilisation d'édulcorants dans cette catégorie d'aliments est justifiée sur une base générale avec la note 477 ou 478, selon le cas ; la note 144 existante ("À utiliser uniquement dans les produits aigres-doux"), et la nouvelle note "À utiliser uniquement dans les produits au curry".

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	10	478, 144, Note 345 "à utiliser uniquement dans les produits au curry".	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter selon la liste

**Catégorie n° 05.1.2 (Mélanges de cacao (sirops))**

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

**Approche horizontale pour les édulcorants** (CCFA52 CRD4 Annexe 1) : L'utilisation d'édulcorants dans cette catégorie d'aliments est justifiée sur une base générale avec la note 477 ou 478 selon le cas.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	10	478	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter tel que listé, ajouter la note 97 "sur la base du produit final de cacao ou de chocolat".

**Catégorie n° 05.1.5 (Imitation de chocolat, produits de substitution du chocolat)**

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

**Approche horizontale pour les édulcorants** (CCFA52 CRD4 Annexe 1) : L'utilisation d'édulcorants dans cette catégorie d'aliments est justifiée sur une base générale avec la note 477 ou 478 selon le cas.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	30	478	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter selon la liste

**Catégorie n° 06.4.1 (Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires)**

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
SORBITOL	420(i)	35000		4	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	Interrompre
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	35000		4	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	Interrompre

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

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉ)	953	BPF		7	Antiagglomérant, Agent de charge, Agent de glaçage, Stabilisateur, Édulcorant, Épaississant.	Interrompre
LACTITOL	966	BPF		7	Émulsifiant, Édulcorant, Épaississant	



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
MALTITOL	965(i)	BPF		7	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	BPF		7	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	
SORBITOL	420(i)	BPF		7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	BPF		7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b(i)	200	26	3	Édulcorant	Interrompre
XYLITOL	967	BPF		7	Émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.	Interrompre

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

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

**Approche horizontale pour les édulcorants** (CCFA52 CRD4 Annexe 1) : L'utilisation d'édulcorants dans cette catégorie d'aliments est justifiée sur une base générale avec la note 477 ou 478 selon le cas.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	10	478	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter selon la liste

**Catégorie n° 07.2 (Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, salés) et mélanges)**

Normes de produits correspondantes : Aucune

Approche horizontale pour les édulcorants (CCFA52 CRD4 Annexe 1) : L'utilisation d'édulcorants dans cette catégorie d'aliments est justifiée sur une base générale avec la note 477 ou 478 selon le cas.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	17	165, 478	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter selon la liste
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b(i)	350	26, 477	3	Édulcorant	Adopter selon la liste

**Catégorie n° 08.1 (Viande fraîche, volaille et gibier)**

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
LACTITOL	966	BPF		4	Émulsifiant, Édulcorant, Épaississant	Interrompre
MALTITOL	965(i)	BPF		4	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	

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

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉ)	953	BPF	16	7	Antiagglomérant, Agent de charge, Agent de glaçage, Stabilisateur, Édulcorant, Épaississant.	Interrompre
SORBITOL	420(i)	BPF	16	7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	BPF	16	7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	
XYLITOL	967	BPF	16	7	Émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.	

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

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉ)	953	BPF		7	Antiagglomérant, Agent de charge, Agent de glaçage, Stabilisateur, Édulcorant, Épaississant.	Interrompre
SORBITOL	420(i)	5000		7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	5000		7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
XYLITOL	967	BPF		7	Émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.	

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

**Normes de produits correspondantes :** Aucune ; norme de produit correspondant à la sous-catégorie 08.2.2 (CODEX STAN 96-1981, CODEX STAN 97-1981)

**Approche horizontale pour les édulcorants - sous-catégorie 08.2.2 (CCFA52 CRD4 Annexe 1) :** L'utilisation d'additifs à fonction édulcorante dans cette catégorie de denrées alimentaires **n'est pas** justifiée de manière générale. L'utilisation d'additifs pour la fonction d'exhausteur de goût qui ont également une fonction d'édulcorant associée dans cette catégorie d'aliments est justifiée sur une base générale avec les notes XS88, XS89, XS98, et la nouvelle note "Pour utilisation comme exhausteur de goût uniquement".

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b(i)	80	26 & 200	3	Édulcorant	Interrompre

**Catégorie n° 09.1 (Poissons frais et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)**

**Normes de produits correspondantes :** Aucune ; Norme de produit correspondant à la sous-catégorie 09.1.2 (CODEX STAN 292-2008, CODEX STAN 312-2013, CODEX STAN 315-2014)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉ)	953	BPF	16	7	Antiagglomérant, Agent de charge, Agent de glaçage, Stabilisateur, Édulcorant, Épaississant.	Interrompre
LACTITOL	966	BPF		4	Émulsifiant, Édulcorant, Épaississant	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
MALTITOL	965(i)	BPF		4	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	
SORBITOL	420(i)	BPF	16	7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	BPF	16	7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	
XYLITOL	967	BPF	16	7	Émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.	

**Catégorie n° 09.2 (Poissons et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)**

**Normes de produits correspondantes :** Aucune ; Norme de produit correspondant à la sous-catégorie 09.2.1, 09.2.2, et 09.2.5 (CODEX STAN 36-1981, CODEX STAN 92-1981, CODEX STAN 95-1981, CODEX STAN 165-1989, CODEX STAN 190-1995, CODEX STAN 191-1995, et CODEX STAN 165-1989)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	3	144	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter selon la liste
ERYTHRITOL	968	200000		4	Exhausteur de goût, Humectant, Édulcorant.	Interrompre
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉ)	953	100000		4	Antiagglomérant, Agent de charge, Agent de glaçage, Stabilisateur, Édulcorant, Épaississant.	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
LACTITOL	956	20000		4	Émulsifiant, Édulcorant, Épaississant	
SORBITOL	420(i)	500		4	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	Déplacer vers FC 09.2.4. Adopter tel que listé avec les notes 144, 322, 241, et nouvelle note : "Sauf pour l'utilisation dans le poulpe avec du wasabi à 50,000 mg/kg" et nouvelle note "Pour utilisation dans les mollusques cuits uniquement".
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	500		4	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	Interrompre

**Catégorie n° 09.2.1 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche congelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)**

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV, FA/46 CRD 2 Annexe II) :** Les régulateurs d'acidité sont justifiés au cas par cas, les ES&T sont justifiés avec la note 29 "Pour les aliments non normalisés uniquement".

**Normes de produits correspondantes :** **CODEX STAN 36-1981** : Liste des antioxydants spécifiques ; **CODEX STAN 92-1981, CODEX STAN 95-1981** : Listes des humectants, conservateurs et antioxydants spécifiques ; **CODEX STAN 165-1989** : Liste des humectants, antioxydants, régulateurs d'acidité et épaississants spécifiques ; **CODEX STAN 190-1995** : Liste des humectants et antioxydants spécifiques ; **CODEX STAN 191-1995** : Aucun additif autorisé ; **292-2008** : Aucun additif n'est autorisé dans les mollusques bivalves vivants, les mollusques bivalves crus permettent les antioxydants de FC 09.1.2 et 09.2.1 ; **CODEX STAN 312-2013** : Aucun additif n'est autorisé ; **CODEX STAN 315-2014** : Aucun additif n'est autorisé sauf les phosphates dans la chair de coquilles Saint-Jacques surgelée et la chair de coquilles Saint-Jacques surgelée traitée avec des phosphates.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉ)	953	BPF		7	Antiagglomérant, Agent de charge, Agent de glaçage, Stabilisateur, Édulcorant, Épaississant.	Interrompre
LACTITOL	956	BPF		7	Émulsifiant, Édulcorant, Épaississant	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
MALTITOL	965(i)	BPF		7	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	BPF		7	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	
SORBITOL	420(i)	BPF		7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	BPF		7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	
XYLITOL	967	BPF		7	Émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.	

**Catégorie n° 09.2.2 (Poisson pané, filets de poisson et produits de poisson congelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)**

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV, FA/46 CRD 2 Annexe II) :** Les régulateurs d'acidité sont justifiés ; les ES&T sont justifiés avec la note 29 "Pour les aliments non normalisés uniquement".

**Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 166-1989 :** Liste des humectants, antioxydants, régulateurs d'acidité, épaississants, agents levant, exhausteurs de goût, colorants et émulsifiants spécifiques.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉ)	953	BPF	16	7	Antiagglomérant, Agent de charge, Agent de glaçage, Stabilisateur, Édulcorant, Épaississant.	Interrompre
MALTITOL	965(i)	BPF		4	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	
SORBITOL	420(i)	BPF	16	7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	BPF	16	7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	
XYLITOL	967	BPF	16	7	Émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.	

**Catégorie n° 09.2.3 (Produits de la pêche hachés et crévés congelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)**

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV, FA/46 CRD 2 Annexe II) :** Les régulateurs d'acidité sont justifiés ; ES&T sont justifiés.

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉ)	953	BPF	16	7	Antiagglomérant, Agent de charge, Agent de glaçage, Stabilisateur, Édulcorant, Épaississant.	Interrompre
MALTITOL	965(i)	BPF		4	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
SORBITOL	420(i)	BPF	16	7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	Adopter avec la note 241 "Pour utilisation dans les produits surimi uniquement".
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	BPF	16	7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	Adopter avec la note 241 "Pour utilisation dans les produits surimi uniquement".
XYLITOL	967	BPF	16	7	Émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.	Interrompre

**Catégorie n° 09.2.4 (Poissons et produits de la pêche cuits et/ou frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)**

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV, FA/46 CRD 2 Annexe II) :** Les régulateurs d'acidité sont justifiés, les ES&T ne sont pas justifiés.

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

**Approche horizontale pour les édulcorants - sous-catégorie 09.2.4.1 (CCFA52 CRD4 Annexe 1) :** L'utilisation d'additifs pour la fonction d'édulcorant dans cette catégorie d'aliments est justifiée sur une base générale avec la note 477 ou 478 selon le cas, et une nouvelle note "Pour utilisation dans les produits cuits bouillis avec de la sauce soja uniquement."

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
MALTITOL	965(i)	BPF		4	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	Interrompre
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	

**Catégorie n° 09.2.4.1 (Poissons et produits de la pêche cuits)**

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

**Approche horizontale pour les édulcorants** (CCFA52 CRD4 Annexe 1) : L'utilisation d'additifs pour la fonction d'édulcorant dans cette catégorie d'aliments est justifiée sur une base générale avec la note 477 ou 478 selon le cas, et une nouvelle note "Pour utilisation dans les produits cuits bouillis avec de la sauce soja uniquement."

<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape / Adopté</b>	<b>Classe fonctionnelle du SIN</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉ)	953	BPF	<b>478, Note 322 "A utiliser uniquement dans les produits cuits à la sauce soja".</b>	7	Agent de charge, Exhausteur de goût	Adopter selon la liste
SORBITOL	420(i)	35000	<b>477, Note 322 "A utiliser uniquement dans les produits cuits à la sauce soja".</b>	7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	Interrompre (voir la recommandation dans la CA 09.2 pour déplacer la disposition et adopter dans la CA 09.2.4).
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	35000	<b>477, Note 322 "A utiliser uniquement dans les produits cuits à la sauce soja".</b>	7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	Interrompre
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b(i)	70	<b>26, 208, 477, Note 322 : "A n'utiliser que dans les produits cuisinés cuits à la sauce de soja".</b>	3	Édulcorant	Adopter à 240 mg/kg, avec les notes 26, 477, 322, et 241 "Pour utilisation dans les produits de surimi uniquement", et supprimer la note 208.
XYLITOL	967	BPF	<b>477, nouvelle note : "Pour utilisation dans</b>	7	Émulsifiant, humectant, stabilisateur,	Interrompre

			<b>les produits cuits bouillis avec de la sauce soja uniquement”.</b>		édulcorant, épaississant.	
--	--	--	---	--	---------------------------	--

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

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV, FA/46 CRD 2 Annexe II) :** Les régulateurs d'acidité sont justifiés, les ES&T ne sont pas justifiés.

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉ)	953	BPF		7	Antiagglomérant, Agent de charge, Agent de glaçage, Stabilisateur, Édulcorant, Épaississant.	Interrompre
SORBITOL	420(i)	BPF		7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	Abandon - voir recommandation dans la CA 09.2 pour déplacer et adopter dans la CA 09.2.4
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	BPF		7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	Adopter avec une nouvelle note “à utiliser uniquement pour les mollusques cuits”.
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b(i)	165	26, 208	3	Édulcorant	Adopter tel que listé ; supprimer la note 208.
XYLITOL	967	BPF		7	Émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.	Interrompre

**Catégorie n° 09.2.4.3 (Poissons et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)**

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV, FA/46 CRD 2 Annexe II) :** Les régulateurs d'acidité sont justifiés ; les ES&T sont justifiés avec la note 41 “Pour utilisation dans les panures ou les enrobages de pâte à frire uniquement”.

**Normes de produits correspondantes : Aucune**

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉ)	953	BPF	16	7	Antiagglomérant, Agent de charge, Agent de glaçage, Stabilisateur, Édulcorant, Épaississant.	Interrompre
SORBITOL	420(i)	BPF	16	7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	Abandon - voir recommandation dans la CA 09.2 pour déplacer et adopter dans la CA 09.2.4
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	BPF	16	7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	Interrompre
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b(i)	250		4	Édulcorant	Adopter tel que listé, ajouter les notes 26 et 241.
XYLITOL	967	BPF	16	7	Émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.	Interrompre

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

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV, FA/46 CRD 2 Annexe II) :** Les régulateurs de l'acidité sont justifiés, avec la note 267 "Excluant les produits conformes à la Norme pour le poisson salé et le poisson salé séché de la famille des Gadidés (CODEX STAN 167-1989), la Norme pour les ailerons de requin séchés (CODEX STAN 189-1993), la Norme pour les craquelins de poissons de mer et d'eau douce, de crustacés et de mollusques (CODEX STAN 222-2001) et la Norme pour les anchois salés séchés cuits (CODEX STAN 236-2003)" ; ES&T justifié avec la note 300 "Pour utilisation dans les calmars salés uniquement".

**Normes de produits correspondantes :** **CODEX STAN 167-1989** : Liste des sorbates ayant la fonction d'agents de conservation ; **CODEX STAN 189-1993** : Aucun additif autorisé ; **CODEX STAN 222-2001** : Liste des séquestrants spécifiques et des exhausteurs de goût ; **CODEX STAN 236-2003** : Aucun additif autorisé ; **CODEX STAN 244-2004** : Liste de régulateurs d'acidité et d'agents de conservation spécifiques ; **CODEX STAN 311-2013** : Liste des régulateurs d'acidité, antioxydants, colorants, gaz d'emballage et conservateurs spécifiques dans le poisson fumé et le poisson aromatisé à la fumée, aucun additif n'est autorisé dans le poisson fumé-séché.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉ)	953	BPF		7	Antiagglomérant, Agent de charge, Agent de glaçage, Stabilisateur, Édulcorant, Épaississant.	Interrompre
MALTITOL	965(i)	BPF		4	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	Adopter tel quel, ajouter une nouvelle note : "Pour utilisation dans les calmars déchetés séchés et les calmars fumés uniquement".
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	Adopter tel quel, ajouter une nouvelle note : "Pour utilisation dans les calmars déchetés séchés et les calmars fumés uniquement".
SORBITOL	420(i)	BPF		7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	Adopter selon la liste
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	BPF		7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	Adopter comme indiqué.
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b(i)	165	26 & 208	3	Édulcorant	Adopter selon la liste
XYLITOL	967	BPF		7	Émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.	Interrompre

**Catégorie n° 09.3 (Poissons et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)**

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

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

ADVANTAME	969	3	144	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter tel que listé, ajouter XS291
-----------	-----	---	-----	---	--------------------------------	--------------------------------------

**Catégorie n° 09.3.2 (Poissons et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, marins et/ou en saumure)**

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b(i)	120	144	4	Édulcorant	Interrompre car il existe déjà une disposition adoptée pour les glycosides de stéviol dans cette FC avec une LM de 165 mg/kg et la note 26 "en tant qu'équivalents de stéviol".

**Catégorie alimentaire n° 09.3.3 Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson**

Normes de produits correspondantes : 291-2010 : Additifs autorisés, à l'exception des colorants et des agents texturants, des régulateurs d'acidité, des antioxydants et des conservateurs énumérés dans le tableau 3.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b(i)	120	144	4	Édulcorant	Supprimer la disposition déjà adoptée dans cette CA.

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

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	3	144	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter selon la liste

**Catégorie n° 10.2.2 (ovoproduits congelés)**

**Approche horizontale : (FA/45 CRD2 Annexe IV, FA/46 CRD 2 Annexe II) :** L'utilisation de régulateurs d'acidité, d'émulsifiants, de stabilisateurs et d'épaississants est justifiée dans cette catégorie d'aliments sur une base générale.

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
MALTITOL	965(i)	BPF		4	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	Interrompre
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	BPF		4	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	Adopter tel que listé avec une nouvelle note "Pour un usage autre que l'édulcoration".
SORBITOL	420(i)	BPF		7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	Interrompre
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	BPF		7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	Adopter tel que listé avec une nouvelle note "Pour un usage autre que l'édulcoration".

**Catégorie alimentaire n° 11.3 Solutions sucrées et sirops, également (partiellement) invertis, y compris mélasse et mélasse, à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3**

**Approche horizontale : (FA/45 CRD2 Annexe IV, FA/46 CRD 2 Annexe II) :** L'utilisation de régulateurs d'acidité, d'émulsifiants, de stabilisateurs et d'épaississants n'est pas justifiée dans cette catégorie d'aliments de manière générale.

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉ)	953	BPF		4	Antiagglomérant, Agent de charge, Agent de glaçage, Stabilisateur, Édulcorant, Épaississant.	Interrompre

**Catégorie n° 11.4 (Autres sucres et sirops (par ex. xylose, sirop d'érable, nappages de sucre))**

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	30	159, <b>478</b>	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter, supprimer la note 159 et ajouter la note 258 "à l'exclusion du sirop d'érable".
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉ)	953	BPF	<b>478</b>	7	Agent de charge, Exhausteur de goût	Adopter, ajouter la note 258 "à l'exclusion du sirop d'érable".
LACTITOL	966	BPF	<b>477</b>	4	Émulsifiant, Édulcorant, Épaississant	Adopter, ajouter la note 258 "à l'exclusion du sirop d'érable".
MALTITOL	965(i)	BPF	<b>477</b>	4	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	Adopter, ajouter la note 258 "à l'exclusion du sirop d'érable".
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	BPF	<b>477</b>	4	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	Adopter, ajouter la note 258 "à l'exclusion du sirop d'érable".
SORBITOL	420(i)	BPF	<b>477</b>	7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	Adopter, ajouter la note 258 "à l'exclusion du sirop d'érable".
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	BPF	<b>477</b>	7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	Adopter, ajouter la note 258 "à l'exclusion du sirop d'érable".
THAUMATINE	957	500	<b>478</b>	7	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter aux BPF avec la note 478, ajouter la note 258 "à l'exclusion du sirop d'érable".
XYLITOL	967	BPF	<b>477</b>	7	Émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.	Adopter, ajouter la note 258 "à l'exclusion du sirop d'érable".

**Catégorie d'aliments n° 11.6 Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants à haute intensité**



**Normes de produits correspondantes :** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	BPF		2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter selon la liste

**Catégorie n° 12.1.2 (Substituts de sel)**

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ERYTHRITOL	968	200000		4	Exhausteur de goût, Humectant, Édulcorant.	Interrompre
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉ)	953	BPF		7	Antiagglomérant, Agent de charge, Agent de glaçage, Stabilisateur, Édulcorant, Épaississant.	
LACTITOL	966	BPF		4	Émulsifiant, Édulcorant, Épaississant	
MALTITOL	965(i)	50000		4	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	50000		4	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	
SORBITOL	420(i)	BPF		7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	BPF		7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant,	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
					Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	
THAUMATINE	957	400	51	7	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter à 200 mg/kg, supprimer la note 51 et ajouter une nouvelle note "à utiliser uniquement comme exhausteur de goût".
XYLITOL	967	BPF		7	Émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.	Interrompre

**Catégorie n° 12.3 (Vinaigres)**

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	30	<b>478, Note 277 "A utiliser uniquement dans le vinaigre aromatisé et dans le vinaigre de riz".</b>	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter selon la liste

**Catégorie n° 12.4 (Moutardes)**

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME		3.5		2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter selon la liste

**Catégorie n° 12.6 (Sauces et produits similaires)**

**Normes de produits correspondantes :** Aucune, norme de produit correspondant à la sous-catégorie 12.6.2 et 12.6.4 (CODEX STAN 306R-2011 et CODEX STAN 302-2011)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME		3.5		2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter selon la liste

**Catégorie n° 12.7 (Salades (par ex. salade de macaroni, salade de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwiches, à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noix des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)**

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	3.5	166, 478	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter selon la liste

**Catégorie alimentaire n° 13.2 (aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge)**

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV, FA/46 CRD 2 Annexe II) :** L'utilisation de régulateurs d'acidité, d'émulsifiants, de stabilisateurs et d'épaississants se fait au cas par cas.

**Normes de produits correspondantes :** **CODEX STAN 73-1981** : autorise les agents épaississants spécifiques, les émulsifiants, les agents d'ajustement du pH, les antioxydants et les arômes ; **CODEX STAN 74-1981** : autorise les émulsifiants spécifiques, les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les agents levants, les épaississants, les agents anti-agglomérants et les gaz d'emballage.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉ)	953	100000		4	Antiagglomérant, Agent de charge, Agent de glaçage, Stabilisateur, Édulcorant, Épaississant.	Interrompre
LACTITOL	956	BPF		7	Émulsifiant, Édulcorant, Épaississant	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
MALTITOL	965(i)	BPF		7	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	BPF		7	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	
SORBITOL	420(i)	BPF		7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	BPF		7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	
THAUMATINE	957	BPF		4	Exhausteur de goût, Édulcorant	
XYLITOL	967	BPF		7	Émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.	Interrompre

**Catégorie n° 13.3 (aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1))**

**Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 118-1979 (ne traite pas des additifs alimentaires)**

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	10		2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter tel que listé, ajouter la note 478

**Catégorie n° 13.4 (Formules diététiques destinées à l'amincissement et à la réduction du poids)**

**Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 181-1991 : permet les additifs alimentaires en général ; CODEX STAN 203-1995 : permet les additifs alimentaires en général**

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	8		2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter tel que listé, ajouter la note 478

**Catégorie n° 13.5 (aliments diététiques (par exemple, aliments d'appoint à usage diététique) à l'exclusion des produits des catégories 13.1 - 13.4 et 13.6)**

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	10		2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter tel que listé, ajouter la note 478

**Catégorie n° 13.6 (Compléments alimentaires)**

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	55		2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter tel que listé, ajouter la note 478

**Catégorie n° 14.1.3.1 (Nectar de fruit)**

**Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 247-2005 :** Les additifs alimentaires figurant dans les tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires dans les catégories 14.1.2.1 (jus de fruits), 14.1.2.3 (concentrés pour jus de fruits), 14.1.3.1 (nectar de fruits) et 14.1.3.3 (concentrés pour nectar de fruits) peuvent être utilisés dans les aliments visés par la présente norme.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	6		2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter tel que listé, ajouter la note 478
NEOTAME	961	65		2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter tel que listé, ajouter la note 478

**Catégorie n° 14.1.3.2 (Nectar végétal)**

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	6	478	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter tel que listé, ajouter la note 478

**Catégorie n° 14.1.3.3 (Concentrés pour nectar de fruits)**

**Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 247-2005** : Les additifs alimentaires figurant dans les tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires dans les catégories 14.1.2.1 (jus de fruits), 14.1.2.3 (concentrés pour jus de fruits), 14.1.3.1 (nectar de fruits) et 14.1.3.3 (concentrés pour nectar de fruits) peuvent être utilisés dans les aliments visés par la présente norme.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	6	127	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter tel que listé, ajouter la note 478
NEOTAME		65		2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter, ajouter les notes 478 et 127 "Sur la base du service au consommateur".

**Catégorie n° 14.1.3.4 (Concentrés pour nectar végétal)**

Normes de produits correspondantes : Aucune

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

		(mg/kg)				
ADVANTAME	969	6	127, 478	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter selon la liste
SACCHARINE S	954(I)- (iv)	80	127, 161- 477	6	Édulcorant	Adopter selon la liste

**Catégorie n° 14.2.1 (Bière et boissons maltées)**

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b(i)	50	26	3	Édulcorant	Adopter à 70 mg/kg avec la note 26

**Catégorie n° 14.2.2 (Cidre et poiré)**

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b(i)	50	26	3	Édulcorant	Interrompre

**Catégorie n° 14.2.3 (Vins de raisin)**

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b(i)	160	26	3	Édulcorant	Interrompre

**Catégorie n° 14.2.4 (Vins (autres que de raisin))**

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b(i)	160	26	3	Édulcorant	Interrompre

**Catégorie n° 14.2.5 (Hydromel)**

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b(i)	160	26	3	Édulcorant	Interrompre

**Catégorie n° 14.2.6 (Boissons spiritueuses distillées contenant plus de 15% d'alcool)**

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b(i)	160	26	3	Édulcorant	Adopter tel que listé, ajouter la note 477

**Catégorie n° 14.2.7 (Boissons alcoolisées aromatisées (par exemple, bière, vin et boissons rafraîchissantes spiritueuses, rafraîchissements à faible teneur en alcool))**

Normes de produits correspondantes : Aucune



<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape / Adopté</b>	<b>Classe fonctionnelle du SIN</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
ADVANTAME	969	6	478	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter selon la liste

**Catégorie n° 15.0 (Produits salés prêts à être consommés)**

Normes de produits correspondantes : Aucune

<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape / Adopté</b>	<b>Classe fonctionnelle du SIN</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
ADVANTAME	969	5	478	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter selon la liste

**Point D : Approche horizontale pour remplacer la Note 161 dans les FC 05.1.1, et 07.1 et 12.2 et leurs sous-catégories**

**Contexte :** La 42ème session de la Commission du Codex Alimentarius a remplacé la note 161 par les notes alternatives 477 et 478 dans les dispositions relatives aux édulcorants dans des catégories d'aliments spécifiques de la NGAA. Les notes 477 et 478 ont été utilisées par le CCFA51 et le CCFA52 pour remplacer la note 161 dans des catégories d'aliments spécifiques. Dans d'autres catégories d'aliments, le CCFA52 a limité l'utilisation d'édulcorants à des types d'aliments spécifiques dans ces catégories d'aliments.

**Note 477 :** Certains membres du Codex autorisent l'utilisation d'additifs ayant une fonction d'édulcorant dans tous les aliments de cette catégorie, tandis que d'autres limitent les additifs ayant une fonction d'édulcorant aux aliments présentant une réduction significative de l'énergie ou ne contenant pas de sucres ajoutés.

**Note 478 :** Certains membres du Codex autorisent l'utilisation d'additifs ayant une fonction d'édulcorant dans tous les aliments de cette catégorie, tandis que d'autres limitent les additifs ayant une fonction d'édulcorant aux aliments présentant une réduction significative de l'énergie ou sans sucres ajoutés. Cette limitation peut ne pas s'appliquer à l'utilisation appropriée en tant qu'exhausteur de goût.

**Catégorie n° 05.1.1 (Mélanges de cacao (poudres) et masse/cake de cacao)**

**Normes de produits correspondantes : CODEX STAN 105-1981 :** Référence générale à la NGAA pour les régulateurs d'acidité, les émulsifiants, les stabilisateurs, les agents aromatisants, les agents antiagglomérants, les agents de charge, les édulcorants et les épaississants ; **CODEX STAN 141-1983 :** Référence générale à la NGAA pour les régulateurs d'acidité, les émulsifiants, les arômes

**Contexte général :** Ce FC n'a pas été discuté par le GTE sur la Note 161. Il y a deux normes de produits qui correspondent à cette CA. La norme CXS 141-1983 n'autorise pas les édulcorants, tandis que la norme CXS 105-1981 contient une référence générale à la NGAA qui autorise les édulcorants énumérés dans les tableaux 1 et 2, ainsi que ceux spécifiquement énumérés dans le tableau 3 de la NGAA. Avant l'alignement, la norme CXS 105-1981 énumérait des édulcorants spécifiques. Dans la CA 05.1.1, il y en a :

- des dispositions adoptées pour l'acésulfame potassique et l'aspartame (toutes deux initialement adoptées en 2007) qui ne comportent pas la note 161, et une disposition adoptée pour la saccharine (adoptée en 2008) à laquelle est jointe la note 161. Ces trois substances figuraient individuellement dans la liste CXS 105 avant l'alignement.
- Projets de dispositions pour l'advantame et les stéviol glycosides. Bien que la CXS 105-1981 autorise l'utilisation d'édulcorants, ces deux additifs ont été évalués par le JECFA après que la liste des additifs de la CXS 105-1981 ait été formulée. Pour cette raison, l'utilisation de l'advantame et des stéviol glycosides dans les aliments conformes à la norme CXS 105-1981 n'a pas pu être examinée par le Comité du Codex sur les produits cacaotés et le chocolat (CCCPC). Le CCCPC ayant été ajourné *sine die*, l'utilisation de l'advantame et des stéviol glycosides dans les aliments conformes à la norme CXS 105-1981 relève de la compétence du CCFA.

**Résumé du président des commentaires sur la première et la deuxième circulaire :** Tous les commentaires soumis à la première circulaire étaient en faveur d'une approche horizontale des édulcorants dans la FC 05.1.1 où la note 161 est remplacée par des notes alternatives 477 et 478 selon le cas (voir la compilation des commentaires ci-dessous). Pour la deuxième circulaire, les membres du GTE ont été invités à commenter les propositions qui appliquaient l'approche horizontale aux dispositions relatives aux édulcorants dans le processus par étapes dans la CA 05.1.1. Tous les commentaires fournis à la deuxième circulaire étaient en accord avec les propositions.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	30	97	2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter avec les notes 97, 478, et XS141
SACCHARINES	954(i) - (iv)	100	97, 161, XS141	2016	Édulcorant	Réviser Adopté, remplacer la note 161 par la note 477
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b(i)	350	26	3	Édulcorant	Adopter avec les notes 26, 97, 477, et XS141

### **Catégorie n° 07.1 (Pain et produits de boulangerie ordinaire)**

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

**Contexte général :** L'utilisation d'édulcorants dans la catégorie FC 07.1 et ses sous-catégories a été longuement discutée par le GTE sur la note 161 du CCFA52 à travers quatre circulaires. Ces circulaires demandaient des informations sur l'utilisation des édulcorants en général dans la catégorie FC 07.1, ainsi que dans des aliments spécifiques correspondant à des sous-catégories spécifiques. Une analyse des commentaires soumis à ces circulaires indique que l'utilisation d'édulcorants n'est pas limitée à des aliments spécifiques dans des sous-catégories spécifiques, mais que les édulcorants sont plutôt utilisés dans des produits de la catégorie FC 07.1 et de ses sous-catégories, y compris des produits faisant l'objet d'un commerce international. Plusieurs membres du GTE opposés à l'utilisation d'édulcorants dans les aliments correspondant à la catégorie FC 07.1 ont remis en question la nécessité technologique car, selon eux, ces aliments ne sont pas des produits "sucrés" et, par conséquent, l'utilisation de sucres ajoutés est limitée et ne peut pas être entièrement remplacée par des édulcorants car les sucres sont un substrat nécessaire aux levures et contribuent à la saveur et au noircissement des croûtes par la réaction de Maillard. Ces commentaires ont également soulevé des problèmes d'exposition, le pain étant un aliment de base consommé en grande quantité. Cependant, d'autres membres étaient en faveur de l'utilisation d'édulcorants dans la catégorie FC 07.1 et ses sous-catégories. Ces membres affirment qu'il existe une justification technologique suffisante pour l'utilisation d'édulcorants, car le remplacement partiel du sucre peut toujours entraîner une réduction de la teneur en calories sans interférer avec le besoin technologique de sucre dans ce FC. Ces commentaires comparent également l'exposition pour certains édulcorants provenant de leur utilisation dans cette FC à la DJA du JECFA pour répondre aux préoccupations liées à l'exposition.

**Requête première circulaire et compilation des commentaires :**

#### **Proposition de la 1ère circulaire pour une approche horizontale pour les édulcorants dans la catégorie FC 07.1 et les sous-catégories:**

- 1) Remplacer la note 161 par la nouvelle note : *"Certains membres du Codex n'autorisent pas l'utilisation d'additifs ayant une fonction d'édulcorant dans les aliments de cette catégorie en raison de préoccupations liées à la justification technologique"*.
  - Les membres du GTE, et en particulier ceux qui ne seraient pas d'accord avec la proposition ci-dessus sur la formulation de la note alternative, sont invités à justifier leur désaccord et à suggérer des révisions à la proposition ci-dessus.
- 2) Les notes alternatives précédentes ont prévu des exceptions pour l'utilisation d'additifs ayant à la fois une fonction d'édulcorant et d'exhausteur de goût pour leur utilisation en tant qu'exhausteurs de goût (voir par exemple la note 478). Pour ces additifs, remplacer la

note 161 par la note ci-dessus, et le texte supplémentaire : “Ceci peut ne pas s'appliquer à l'utilisation appropriée en tant qu'exhausteur de goût”.

- Les membres du GTE, et en particulier ceux qui ne sont pas d'accord avec l'utilisation d'édulcorants dans les aliments correspondant à la catégorie FC 07.1 et ses sous-catégories, sont invités à discuter si :
  - i. les additifs ayant à la fois une fonction d'édulcorant et d'exhausteur de goût sont justifiés pour une utilisation dans le cadre de l'article FC 07.1 en tant qu'exhausteurs de goût ; et
  - ii. si la proposition ci-dessus concernant le libellé du texte supplémentaire à ajouter à la note alternative est suffisante pour traiter de l'utilisation d'un additif en tant qu'exhausteur de goût, ou pour justifier leur désaccord et suggérer des révisions de la proposition ci-dessus.

#### **Commentaires des membres du GTE sur la proposition de la 1<sup>ère</sup> circulaire:**

**Australie (Commentaire général)** : A de sérieuses réserves sur cette nouvelle note proposée. Les normes du Codex relatives aux additifs alimentaires sont censées représenter le consensus mondial et être applicables à l'échelle mondiale. Cette note semble offrir une “ option de retrait “ des normes du Codex, de la même manière que la note 161. Nous pensons que cela pourrait créer un précédent fâcheux et nous ne soutenons pas cette note.

En outre, nous ne pensons pas que les préoccupations précédemment exprimées par certaines délégations en ce qui concerne les édulcorants puissent être uniquement décrites comme “relatives à la justification technologique”.

Les édulcorants intenses sont autorisés pour cette catégorie d'aliments en Australie.

**L'UE** : L'UE est d'accord avec l'analyse de la question et remercie pour la suggestion constructive d'une note décrivant la situation. La formulation de la note est acceptable pour l'UE. L'UE n'est pas consciente que les exhausteurs de goût seraient utilisés et technologiquement justifiés dans les produits relevant de la catégorie FC 07.1.

**Indonésie** : l'Indonésie soutient la proposition de la première circulaire

**Japon** : Le Japon soutient la proposition de remplacer la note 161 par une nouvelle note et le texte supplémentaire pour les exhausteurs de goût. L'utilisation d'édulcorants dans le document FC 07.1 est technologiquement justifiée, comme mentionné ci-dessus.

Le sucralose est utilisé dans les produits alimentaires de la catégorie 7.1.1. au Japon. Outre la réduction des calories, le sucralose est utilisé pour ajouter un goût sucré subtil au pain et pour en rehausser la saveur.

**États-Unis** : les États-Unis ne soutiennent pas la proposition de la 1<sup>ère</sup> circulaire . L'adoption d'une disposition dans la NGAA indique qu'un consensus a été atteint au sein du CCFA sur l'utilisation de l'additif dans les aliments correspondant à cette catégorie d'aliments. L'ajout d'une note à une disposition adoptée, qui indique que certains membres n'autorisent pas l'utilisation de l'additif dans la catégorie d'aliments, n'est pas approprié car il indique au contraire qu'un consensus n'a pas été atteint au sein du Comité et est en contradiction directe avec l'objectif d'une disposition adoptée. Les États-Unis demandent que le GTE poursuive la discussion dans le contexte de la section 3.2 du préambule de la NGAA sur l'utilisation des édulcorants dans la CA 07.1 afin qu'un consensus puisse être atteint sur l'utilisation appropriée des édulcorants dans cette catégorie d'aliments.

**CCC** : Le CCC n'est pas d'accord avec les propositions décrites ci-dessus. Les dispositions du Codex et les notes connexes sont destinées à refléter le consensus atteint par le Comité. Le langage proposé ne reflète pas une position de consensus et est en conflit avec les principes du

Codex. Le CCC croit que l'utilisation d'édulcorants et d'exhausteurs de goût dans la FC 07.1 est justifiée et appuie l'utilisation des notes 477 et 478. Si un consensus ne peut être atteint sur l'utilisation de ces notes alternatives, le CCC soutient la poursuite des discussions pour trouver un libellé consensuel.

**IFAC :** Le Conseil International des Additifs Alimentaires (IFAC) ne soutient pas les notes alternatives proposées pour remplacer la note 161 dans la CA 07.1 et ses sous-catégories (Annexe 4). Un élément clé du Codex est l'adoption de positions consensuelles. La formulation de la nouvelle note proposée implique un manque de consensus et crée un précédent qui pourrait avoir un impact sur d'autres FC et groupes d'additifs. L'IFAC soutient la poursuite des discussions au sein du GTE sur d'autres options.

**ISC :** ISC n'est pas d'accord avec la proposition telle que décrite ci-dessus. L'ISC considère que l'utilisation des glycosides de stéviol dans cette catégorie d'aliments est justifiée et soutient l'utilisation des notes 477 et 478. Les notes 477 et 478 représentent le consensus atteint au niveau du CCFA en tant que notes alternatives à la note 161. Les dispositions du Codex et les notes correspondantes sont destinées à refléter le consensus atteint par le Comité, conformément aux principes du Codex. Si un consensus ne peut être atteint sur l'utilisation des notes 477 et 478 dans cette catégorie d'aliments, le CSI soutient la poursuite des discussions pour trouver un libellé consensuel.

**Résumé du président des commentaires du GTE sur la première circulaire :** La première circulaire proposait de remplacer la note 161 dans les dispositions relatives aux édulcorants dans la CA 07.1 et ses sous-catégories par une nouvelle note reconnaissant que certains Membres n'autorisent pas l'utilisation d'édulcorants dans ces aliments. Ceci est basé sur l'analyse de fond ci-dessus des commentaires reçus par le GTE sur la note 161 au CCFA52 : certains Membres sont opposés à l'utilisation d'édulcorants dans ces aliments, indépendamment de la réduction de l'énergie, de sorte que les notes 477 et 478 ne sont pas une solution pour atteindre un consensus. Bien que certains commentaires sur la première circulaire indiquent un accord avec le texte de la nouvelle note proposée, d'autres commentaires s'y opposent sur la base du fait que le texte proposé indique qu'un consensus sur l'utilisation d'édulcorants dans ces aliments n'a pas été atteint (voir la compilation des commentaires ci-dessus).

**Pour la deuxième circulaire :** Les membres du GTE sont invités à poursuivre la discussion sur le texte d'une éventuelle note de consensus destinée à remplacer la note 161 de la circulaire FC 07.1 et de ses sous-catégories. Les dispositions adoptées ainsi que les dispositions dans la CA 07.1 et ses sous-catégories sont fournies ci-dessous pour le contexte. Toutes les dispositions relatives aux édulcorants se trouvent dans la catégorie d'aliments mère 07.1, à l'exception d'une disposition relative à l'Advantame (SIN 969) dans la catégorie FC 07.1.5. Dans la deuxième circulaire, il est également demandé aux membres du GTE de commenter si l'utilisation de l'advantame (SIN 969) est limitée à la catégorie 07.1.5 ou si elle est utilisée plus largement dans la catégorie 07.1.

**Demande de discussion dans la deuxième circulaire :** comme demandé dans la première circulaire, les membres du GTE sont invités à suggérer des révisions à la note de remplacement proposée, ou à proposer d'autres approches qui seront examinées par le GTE dans la troisième circulaire.

**Commentaires des membres du GTE sur la proposition de la 2ème circulaire :**

**Australie :** L'Australie réitère son opposition antérieure à la (aux) note(s) proposée(s) dans la première circulaire pour les raisons indiquées. Elle note également des réponses similaires dans d'autres soumissions ainsi que les commentaires résumés du Président ci-dessus.

L'Australie n'a pas proposé de note alternative, notant les commentaires selon lesquels les notes alternatives précédentes 477 & 478 ne sont pas appropriées pour cette catégorie et sous-catégories.

L'Australie autorise l'utilisation d'édulcorants intenses dans les pains et les produits de boulangerie.

Il ne considère pas qu'une note plus courte "*Certains membres du Codex n'autorisent pas l'utilisation d'additifs à fonction édulcorante dans les aliments de cette catégorie*" soit utile ou appropriée. Ceci en dépit du fait que l'inclusion d'une note est importante pour certains membres du GTE.

**UE** : n'a pas de suggestion alternative pour le moment, mais soutient la poursuite de la discussion sur ce point.

**ÉTATS-UNIS** : Au précédent GTE, les États-Unis ont fourni des exemples de produits de cette catégorie d'aliments qui utilisent des édulcorants (exemples de produits des États-Unis). L'utilisation d'édulcorants dans cette catégorie d'aliments est technologiquement justifiée en prenant en compte les exemples de produits fournis, qui incluent des produits dans le commerce international. Les États-Unis accueillent favorablement les suggestions de l'EWG sur la manière de parvenir à un consensus.

**CCC** : Le CCC soutient une augmentation de la limite maximale jusqu'à 300 mg/kg car c'est le niveau nécessaire dans les produits couverts par cette catégorie pour la justification technologique. Premièrement, les produits de boulangerie ont besoin d'un niveau élevé d'agent édulcorant pour fournir le pouvoir sucrant adéquat en raison de la matrice complexe des produits de boulangerie. Deuxièmement, en raison de la variabilité du processus de mastication de ces produits dans la bouche, le nouveau niveau proposé de SG permettrait de donner une perception adéquate du goût sucré et de contrôler la couleur générée pendant le processus de cuisson. Une teneur plus faible en glycosides de stéviol ne permettrait pas d'obtenir les caractéristiques sensorielles souhaitées des produits.

La limite d'utilisation maximale proposée est alignée sur celle déjà approuvée dans cette catégorie dans plusieurs pays du Codex, tels que le Canada, l'Australie, la Nouvelle-Zélande, l'Indonésie, la Chine et les États-Unis.

Niveaux d'utilisation des produits de boulangerie : Canada (350 mg/kg) ; Chine (BPF) ; États-Unis (BPF) ; Indonésie (165 mg/kg) ; Australie & NZ (160 mg/kg).

Le CCC appuie l'adoption de la note 477 dans cette catégorie. La note 477 est la note approuvée par le CCFA pour remplacer la note 161.

**ISA** : De la même manière que pour l'approche de la première lettre circulaire, l'ISA n'est pas d'accord avec la proposition de remplacer la note 161 dans la CA 7.1 par une nouvelle note alternative. La formulation proposée pour la note alternative ne reflète pas une position consensuelle atteinte par le CCFA. L'ISA estime que l'utilisation d'édulcorants et d'exhausteurs de goût dans la FC 07.1 est justifiée et soutient l'utilisation des notes 477 et 478. Si un consensus ne peut être atteint sur l'utilisation de ces notes alternatives, l'ISA soutient la poursuite des discussions afin de trouver une formulation consensuelle.

En ce qui concerne les niveaux inférieurs de glycosides de stéviol, l'ISA soutient la position du Conseil international de la stévia.

**ISC** : soutient une augmentation de la limite maximale jusqu'à 300 mg/kg car c'est le niveau nécessaire dans les produits couverts par cette catégorie pour la justification technologique. Premièrement, les produits de boulangerie ont besoin d'un niveau élevé d'agent édulcorant pour fournir le pouvoir sucrant adéquat en raison de la matrice complexe des produits de boulangerie. Deuxièmement, en raison de la variabilité du processus de mastication de ces produits dans la bouche, le nouveau niveau proposé de SG permettrait de

donner une perception adéquate du goût sucré et de contrôler la couleur générée pendant le processus de cuisson. Une teneur plus faible en glycosides de stéviol ne permettrait pas d'obtenir les caractéristiques sensorielles souhaitées des produits.

La limite d'utilisation maximale proposée est alignée sur celle déjà approuvée dans cette catégorie dans plusieurs pays du Codex, tels que le Canada, l'Australie, la Nouvelle-Zélande, l'Indonésie, la Chine et les États-Unis.

Niveaux d'utilisation des produits de boulangerie : Canada (350 mg/kg) ; Chine (BPF) ; États-Unis (BPF) ; Indonésie (165 mg/kg) ; Australie & NZ (160 mg/kg).

L'ISC soutient l'adoption de la note 477 dans cette catégorie. La note 477 est la note approuvée par le CCFA pour remplacer la note 161.

**Proposition 3<sup>ème</sup> circulaire :** En raison de préoccupations concernant le texte spécifique de la note proposée dans la première circulaire, le président du GTE propose la révision suivante :

*“Certains membres du Codex limitent l'utilisation d'additifs ayant une fonction d'édulcorant dans les aliments de cette catégorie”*

**Commentaires des membres du GTE sur la proposition de la 3<sup>ème</sup> circulaire :**

**Australie :** L'Australie apprécie l'effort que le président a entrepris pour essayer de parvenir à un consensus sur une note alternative. Cependant, elle ne pense pas que l'alternative soit acceptable, car elle est toujours comparable à la suggestion précédente. Elle n'a pas de note alternative, mais elle se demande pourquoi les notes 477 et 478 qui ont été approuvées précédemment pour d'autres CA ne pourraient pas l'être aussi pour cette CA.

**Brésil :** Le Brésil considère que la note proposée constituerait un précédent fâcheux qui pourrait être utilisé sans discernement dans différentes situations où le consensus n'est pas atteint.

**Chili :** soutient la note proposée : *“Certains membres du Codex limitent l'utilisation d'additifs ayant une fonction d'édulcorant dans les aliments de cette catégorie”*.

**UE :** L'UE préfère la formulation suggérée dans la première circulaire *“Certains membres du Codex n'autorisent pas l'utilisation d'additifs ayant une fonction d'édulcorant dans les aliments de cette catégorie...”*.

**Néanmoins, l'UE est ouverte à l'examen d'une autre formulation sur laquelle il y aurait un consensus, étant entendu qu'elle couvre également la situation dans laquelle l'utilisation d'un additif alimentaire n'est pas autorisée.**

**ROYAUME-UNI :** Le Royaume-Uni est heureux de soutenir l'ajout d'une note révisée pour indiquer que certains membres autorisent l'utilisation de cet additif dans la catégorie des aliments tandis que d'autres ne le font pas ou le restreignent.

**États-Unis :** L'utilisation d'édulcorants dans cette catégorie d'aliments est technologiquement justifiée ; toutefois, pour parvenir à un consensus, nous pouvons soutenir la proposition de la troisième circulaire. Les États-Unis espèrent que cette formulation pourra prendre en compte les points de vue de tous les membres du Codex et permettre au Comité de parvenir à un consensus sur les dispositions relatives aux édulcorants à l'étude dans la circulaire FC 07.1.

**CCC :** La CCC ne soutient pas la note révisée car elle ne s'aligne pas sur les principes du Codex et implique une absence de consensus. À moins qu'un consensus puisse être atteint sur les notes alternatives existantes pour la note 161 (c.-à-d., 477 et 478), la CCC appuie la poursuite des discussions au sein du groupe de travail.

**ISA :** L'ISA ne peut toujours pas accepter la proposition de remplacer la note 161 de la CA (catégorie alimentaire) 7.1 par une nouvelle note modifiée. Le langage proposé pour la note alternative ne reflète pas une position consensuelle atteinte par le CCFA. L'ISA pense que l'utilisation d'édulcorants et d'exhausteurs de goût dans la FC 07.1 est justifiée et soutient l'utilisation des notes 477 et 478. Si un consensus ne peut être atteint sur l'utilisation de ces notes alternatives, l'ISA soutient la poursuite des discussions afin de trouver une formulation consensuelle.

**ISC :** ISC ne soutient pas le texte proposé de la nouvelle note.

L'ISC soutient l'adoption de la note 477 dans cette catégorie. La note 477 est la note approuvée par le CCFA pour remplacer la note 161.

Toutefois, si un accord n'est pas atteint sur l'application de la note 477 à cette catégorie, ISC propose une discussion ouverte et transparente entre les membres et observateurs du CCFA en relation avec toute nouvelle note, comme cela a été le cas pour la note remplaçant la note 161.

**Proposition finale du GTE :**

Discuter davantage. Aucun consensus n'a pu être atteint sur une note alternative pour remplacer la note 161 dans cette catégorie d'aliments.

**Catégorie n° 07.1 (Pain et produits de boulangerie ordinaire)**

<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape / Adopté</b>	<b>Classe fonctionnelle du SIN</b>
ACÉSULFAME-POTASSIUM	950	1000	161, 188	2008	Exhausteur de goût, Édulcorant
ASPARTAME	951	4000	161, 191	2008	Exhausteur de goût, Édulcorant
SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	2270	113	3	Édulcorant
NEOTAME	961	70	161	2008	Exhausteur de goût, Édulcorant
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b(i)	50	26	3	Édulcorant

**Catégorie n° 07.1.5 (Pains et brioches à la vapeur)**



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	10		2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Déplacer la disposition vers la FC 07.1 parent.

**Catégorie n° 12.2 (Herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnement pour nouilles instantanées))**

**Normes de produits correspondantes - spécifiques à FC 12.2.1 uniquement :** CODEX STAN 326-2017 : Liste des agents de conservation spécifiques utilisés pour les poivrons verts uniquement ; CODEX STAN 327-2017, 328-2017, 347-2019 : sous forme de poudre uniquement - Antiagglomérants tels qu'énumérés dans le tableau 3 de la GSA.

**FC 12.2 - Descripteur :** Cette catégorie décrit des articles dont l'utilisation est destinée à améliorer l'arôme et le goût des aliments.

**FC 12.2.1 (Herbes et épices) - Descripteur :** Les herbes et les épices sont généralement dérivées de sources botaniques, et peuvent être déshydratées, et soit moulues, soit entières. Le basilic, l'origan et le thym sont des exemples d'herbes aromatiques. Le cumin et les graines de carvi sont des exemples d'épices. Les épices peuvent également se présenter sous forme de mélanges en poudre ou en pâte. Parmi les mélanges d'épices, on peut citer l'assaisonnement au piment, la pâte de piment, la pâte de curry, le roux de curry et les cures ou frottis secs qui sont appliqués sur les surfaces externes de la viande ou du poisson.

**FC 12.2.2 (Assaisonnements et condiments) - Descripteur :** Les condiments comprennent les assaisonnements tels que les attendrisseurs de viande, le sel d'oignon, le sel d'ail, le mélange d'assaisonnement oriental (dashi), la garniture à saupoudrer sur le riz (furikake, contenant, par exemple, des flocons d'algues séchées, des graines de sésame et un assaisonnement), et l'assaisonnement pour les nouilles. Le terme "condiments" tel qu'il est utilisé dans le système de classification des aliments n'inclut pas les sauces condimentaires (par exemple, ketchup, mayonnaise, moutarde) ou les relishes.

**Contexte général :** L'utilisation d'édulcorants dans la catégorie FC 12.2 et ses sous-catégories a été largement discutée par les GTE sur la note 161 du CCFA46 (CX/FA 14/46/14), CCFA47 (CX/FA 15/47/13), ainsi que par le GTE sur la note 161 du CCFA52 qui a discuté de cette utilisation dans quatre circulaires. Parmi les commentaires soumis à ces différents GTE, il semble y avoir un consensus général sur le fait que les herbes et les épices sont des produits "purs" dans lesquels l'utilisation d'additifs alimentaires devrait être limitée. Ces mêmes commentaires notent également que l'utilisation d'additifs peut être justifiée dans les "assaisonnements", mais pas dans les herbes et les épices. Il y a également eu un consensus général sur le fait qu'il y a un chevauchement des produits capturés dans la CA 12.2.1 et 12.2.2. Plusieurs membres ont fourni une justification technologique pour l'utilisation d'édulcorants, y compris le remplacement du sucre (réduction des calories), la réduction de la pression osmotique permettant aux solutions d'assaisonnement d'être absorbées plus facilement par les membranes cellulaires, et la réduction de l'absorption d'eau par les mélanges d'assaisonnement secs. Bien que de nombreux commentaires soient en faveur de l'inclusion de dispositions relatives aux édulcorants dans la norme FC 12.2.2, un membre du GTE a affirmé que l'utilisation d'édulcorants dans les assaisonnements devrait être traitée par report inverse plutôt que par des dispositions relatives aux édulcorants dans la norme FC 12.2.2.

**Requête première circulaire et compilation des commentaires :**

**Proposition première circulaire - Facteurs à prendre en compte dans la révision des descripteurs pour les CA 12.2.1 et 12.2.2 :**

Une analyse de la discussion dans les GTE précédents indique que, bien qu'il existe une distinction claire dans la perception des membres du GTE entre les produits qui correspondent aux titres des CA 12.2.1 et 12.2.2, il y a un chevauchement dans les types de produits qui sont énumérés dans les descripteurs de ces CA. Plus précisément, les exemples énumérés dans le descripteur de la catégorie FC 12.2.1 (par exemple, *assaisonnement au piment...*) peuvent dans certains cas être considérés comme inclus dans la catégorie FC 12.2.2. En outre, il est nécessaire de clarifier davantage le champ d'application des produits couverts par le code 12.2.2.

Le document CX/FA 15/47/13 aborde la question de savoir si un produit doit être classé comme un " mélange d'épices " ou un " assaisonnement ", notant qu'il existe de nombreux produits sur le marché qui sont des mélanges d'herbes et d'épices avec d'autres ingrédients alimentaires (tels que le sel, le vinaigre, le jus de citron, la mélasse, le miel ou le sucre - et donc des produits dans lesquels des édulcorants ont été utilisés pour remplacer le sucre) et se demande si ces produits ne devraient pas plutôt être considérés comme des " assaisonnements ". La discussion au sein du GTE sur la note 161 du CCFA52 s'est principalement concentrée sur l'adaptation de l'utilisation d'édulcorants sous FC 12.2.2.

### **Proposition première circulaire :**

Sur la base des facteurs à prendre en compte discutés ci-dessus, le GTE est invité à discuter des révisions combinées proposées pour les descripteurs des CA (catégories alimentaires) 12.2.1 et 12.2.2 :

- 1) Retirer la liste d'exemples du descripteur de l'article 12.2.1 de la CA (catégorie alimentaire) afin d'éliminer toute confusion de chevauchement entre les articles 12.2.1 et 12.2.2 de la CA. Le texte qu'il est proposé de supprimer est indiqué en caractères **biffés**.
  - Descripteur pour FC 12.2.1 : ~~Les herbes et les épices sont généralement dérivées de sources botaniques, et peuvent être déshydratées, et moulues ou entières. Le basilic, l'origan et le thym sont des exemples d'herbes aromatiques. Le cumin et les graines de carvi sont des exemples d'épices. Les épices peuvent également se présenter sous forme de mélanges en poudre ou en pâte. Parmi les mélanges d'épices, on peut citer l'assaisonnement au piment, la pâte de piment, la pâte de curry, le roux de curry et les cures ou frottis secs qui sont appliqués sur les surfaces externes de la viande ou du poisson.~~
  - Les membres du GTE, et en particulier ceux qui ne seraient pas d'accord avec la proposition ci-dessus, sont invités à justifier leur désaccord et à suggérer des révisions de la proposition ci-dessus.
- 2) Ajouter un texte supplémentaire au descripteur pour FC 12.2.2 pour fournir plus de clarté sur ce qui constitue un " assaisonnement ". Un texte basé sur la description des produits fournie dans le document CX/FA 15/47/13 (mentionné dans la section " facteurs à prendre en compte " ci-dessus) pourrait être utilisé comme point de départ de la discussion. Le texte qu'il est proposé de supprimer est indiqué en caractères **barrés** et le texte qu'il est proposé d'ajouter est indiqué en caractères **gras**.
  - Descripteur pour FC 12.2.2 : Les **condiments et les assaisonnements sont des mélanges d'herbes et d'épices avec d'autres ingrédients alimentaires (tels que sel, vinaigre, jus de citron, mélasse, miel ou sucre, et édulcorants). Les exemples incluent** ~~les attendrisseurs de viande, le sel d'oignon, le sel d'ail, le mélange d'assaisonnement oriental (dashu), la garniture à saupoudrer sur le riz (furikake, contenant, par exemple, des flocons d'algues séchées, des graines de sésame et un assaisonnement), et l'assaisonnement pour les nouilles.~~ Le terme "condiments" tel qu'il est utilisé dans le système de classification des aliments n'inclut pas les sauces condimentaires (par exemple, ketchup, mayonnaise, moutarde) ou les relishes.
  - Les membres du GTE, et en particulier ceux qui ne seraient pas d'accord avec la proposition ci-dessus, sont invités à justifier leur désaccord et à suggérer des révisions de la proposition ci-dessus.

**Commentaires des membres du GTE sur proposition de la première circulaire :**

**Chili :** Le Chili estime que dans la nouvelle description de la catégorie 12.2.1, le mot "pâtes" devrait être supprimé, c'est-à-dire le descripteur de catégorie alimentaire 12.2.1 : Les herbes et épices sont généralement dérivées de sources botaniques, et peuvent être déshydratées, et soit moulues, soit entières. Le basilic, l'origan et le thym sont des exemples d'herbes aromatiques. Le cumin et les graines de carvi sont des exemples d'épices. Les épices peuvent également être trouvées sous forme de mélanges en poudre.

Le Chili est d'accord avec la nouvelle description pour FC 12.2.2

**UE :** L'UE soutient la révision des descripteurs des CA 12.2.1 et 12.2.2 pour tenir compte du chevauchement des produits des deux catégories d'aliments et des différences dans la nécessité technologique d'utiliser des additifs alimentaires.

L'UE soutient la révision proposée de la CA 12.2.1. En ce qui concerne la FC 12.2.2, l'UE soutient la révision proposée à l'exception du mot "édulcorants". L'UE note que l'utilisation des édulcorants fait l'objet d'une discussion en cours et qu'il n'est donc pas approprié d'ajouter le mot "édulcorants" sans avoir obtenu de consensus sur l'utilisation des édulcorants dans la FC 12.2.2.

**Indonésie, États-Unis, ISA :** soutiennent la proposition de la 1<sup>ère</sup> circulaire

**Japon :** Le Japon soutient la révision des descripteurs pour classer les produits en fonction de la présence d'autres ingrédients alimentaires. Le Japon propose d'ajouter à la fin de la catégorie FC 12.2.1 le descripteur suivant à des fins de clarification : " Exclut les herbes et épices avec d'autres ingrédients alimentaires (catégorie 12.2.2) ".

**Première question circulaire sur l'approche horizontale pour la FC 12.2.2 :** À la lumière de la discussion ci-dessus sur la révision des descripteurs des CA 12.2.1 et 12.2.2, une note alternative à la note 161 est-elle nécessaire dans la CA 12.2.2 ? Si oui, peut-on parvenir à un consensus sur l'utilisation des notes 477 et 478 ?

Les membres du GTE, et en particulier ceux qui sont d'avis qu'une note alternative à la note 161 est nécessaire dans la CA 12.2.2 mais qui ne sont pas d'accord avec l'utilisation des notes 477 et 478, sont invités à justifier leur désaccord et à suggérer des révisions à la proposition ci-dessus.

**Commentaires des membres du GTE sur la proposition de la 1ère circulaire:**

**Chili, Indonésie, CCC, FoodDrinkEurope, ISC :** le Chili accepte de remplacer la note 161 par les notes 477 ou 478.

**UE :** L'UE est ouverte à l'idée d'envisager l'utilisation des notes 477 et 478 (sous réserve de discussions internes supplémentaires) comme alternative à la note 161. Alternativement, en cas d'absence de consensus, une approche similaire à celle suggérée pour FC 07.1 (c'est-à-dire une note indiquant que *Certains membres du Codex n'autorisent pas l'utilisation d'additifs ayant une fonction d'édulcorant...*) pourrait être poursuivie.

**Japon :** Le Japon soutient le remplacement de la note 161 par les notes 477 et 478 dans les dispositions relatives aux édulcorants dans l'article 12.2.2 de la CA. Les édulcorants sont utilisés dans les produits de l'annexe 12.2.2 pour conférer une saveur sucrée en ajoutant de petites quantités et l'utilisation d'édulcorants dans l'annexe 12.2.2 est technologiquement justifiée. Les édulcorants tels que le Sucralose ont également été utilisés comme exhausteur de goût dans les produits alimentaires de la catégorie 12.2.2.

**États-Unis :** peut soutenir avec une approche (pas de note ou l'utilisation de la note 477 ou 478 selon le cas).

**Résumé des commentaires du Président sur la première circulaire :** Pour la première circulaire, le président a noté qu'il semblait qu'un consensus pourrait être atteint si une distinction claire pouvait être faite dans les descripteurs FC entre les épices et les herbes dans la CA 12.2.1 et les assaisonnements et condiments dans 12.2.2. Pour cette raison, la première circulaire demandait des commentaires sur les révisions proposées des descripteurs pour ces deux catégories d'aliments. Pour FC 12.2.1, la première circulaire proposait de supprimer les exemples de mélanges d'épices du descripteur, étant donné que beaucoup des produits listés sont constitués uniquement d'épices ou d'herbes et peuvent être considérés comme des assaisonnements plutôt que des mélanges d'épices. Pour FC 12.2.2, la première circulaire proposait des révisions du descripteur afin d'identifier plus clairement que les condiments et assaisonnements incluent d'autres ingrédients alimentaires. Dans le contexte des descripteurs proposés, la première circulaire demandait également des commentaires sur la nécessité d'une note de remplacement pour la Note 161 pour la FC 12.2.2, ou si la Note 161 pouvait simplement être supprimée des dispositions relatives aux édulcorants dans ce FC.

Les commentaires soumis en réponse à la première circulaire étaient tous en accord avec les révisions proposées aux descripteurs pour FC 12.2.1 et FC 12.2.2, bien qu'un membre du GTE ait demandé un délai supplémentaire pour examiner l'utilisation des édulcorants dans la FC 12.2.2 révisé avant d'accepter l'inscription des "édulcorants" dans le descripteur révisé pour FC 12.2.2. Tous les commentaires soumis à la première circulaire ont accepté de remplacer la note 161 dans la FC 12.2.2 par les notes 477 et 478, selon le cas, à condition qu'un consensus puisse être atteint sur l'utilisation des édulcorants dans la FC 12.2.2 (voir la compilation des commentaires ci-dessous).

**Pour la deuxième circulaire :** Les membres du GTE sont invités à fournir des commentaires supplémentaires sur la révision proposée des descripteurs des FC 12.2.1 et 12.2.2, en particulier, les membres du GTE qui ont demandé un délai supplémentaire pour examiner l'utilisation des édulcorants dans la FC 12.2.2 révisée sont invités à fournir des commentaires. Comme la majorité des commentaires étaient en accord avec les révisions proposées et l'inclusion des édulcorants dans la CA 12.2.2 avec l'ajout des notes 477 et 478, les membres du GTE sont également invités à commenter les recommandations de dispositions spécifiques pour les édulcorants dans les CA 12.2, 12.2.1 et 12.2.2. Les recommandations de la deuxième circulaire concernant les dispositions spécifiques dépendent de l'obtention d'un consensus sur l'utilisation des édulcorants dans la CA 12.2.2 révisée.

**Deuxième demande circulaire de discussion** : commentez la révision proposée des descripteurs des FC 12.2.1 et 12.2.2 (si vous êtes d'accord, le commentaire n'est pas nécessaire). Si vous proposez des révisions, veuillez fournir un support pour la révision proposée.

*Proposition de descripteur révisé pour FC 12.2.1 : Les herbes et épices sont généralement dérivées de sources botaniques, et peuvent être déshydratées, et soit broyées, soit entières. Le basilic, l'origan et le thym sont des exemples d'herbes aromatiques. Le cumin et les graines de carvi sont des exemples d'épices. On peut également trouver des épices sous forme de mélanges en poudre ou en pâte.*

*Proposition de descripteur révisé pour FC 12.2.2 : Les condiments et assaisonnements sont des mélanges d'herbes et d'épices avec d'autres ingrédients alimentaires (tels que sel, vinaigre, jus de citron, mélasse, miel ou sucre, et édulcorants). Les exemples incluent les attendrisseurs de viande, le sel d'oignon, le sel d'ail, le mélange d'assaisonnement oriental (dashi), la garniture à saupoudrer sur le riz (furikake, contenant, par exemple, des flocons d'algues séchées, des graines de sésame et un assaisonnement), et l'assaisonnement pour les nouilles. Le terme "condiments" tel qu'il est utilisé dans le système de classification des aliments n'inclut pas les sauces condimentaires (par exemple, ketchup, mayonnaise, moutarde) ou les relishes.*

**Commentaires des membres du GTE sur la proposition de la 2ème circulaire :**

**Chili :** Le Chili estime que dans la nouvelle description de la catégorie 12.2.1, le mot "pâte" devrait être supprimé, c'est-à-dire le descripteur de catégorie alimentaire 12.2.1 : Les herbes et épices sont généralement dérivées de sources botaniques, et peuvent être

déshydratées, et soit broyées, soit entières. Le basilic, l'origan et le thym sont des exemples d'herbes aromatiques. Le cumin et les graines de carvi sont des exemples d'épices. On peut également trouver des épices sous forme de mélanges en poudre ou en pâte.

Le Chili est d'accord avec la nouvelle description pour FC 12.2.2

**UE** : Soutient les amendements proposés pour les descripteurs. L'UE accueille également favorablement le déplacement des dispositions relatives aux additifs alimentaires de FC 12.2 et 12.2.1.

De l'avis de l'UE, davantage d'utilisations additives sont justifiées dans la catégorie FC 12.2.2 que dans la catégorie FC 12.2.1.

En ce qui concerne les dispositions proposées pour l'article 12.2.2 de la CA, l'UE est disposée à envisager l'utilisation des notes 477 et 478 (sous réserve de discussions internes supplémentaires).

**Japon** : Le Japon soutient la révision proposée du descripteur.

**États-Unis** : Les États-Unis sont d'accord avec les révisions proposées pour les descripteurs de FC 12.2.1 et FC 12.2.2. Les produits "naturels" seraient protégés dans la catégorie FC 12.2.1 et les révisions devraient séparer l'utilisation d'édulcorants dans la catégorie FC 12.2.2. Les produits tels que les condiments et les assaisonnements pour lesquels les consommateurs s'attendent à d'autres additifs, y compris les édulcorants, seraient limités à la catégorie FC 12.2.2. Les catégories diffèrent suffisamment pour que les consommateurs ne soient pas induits en erreur quant à leur contenu.

#### **Proposition finale du GTE :**

Réviser le descripteur des catégories d'aliments 12.2.1 et 12.2.2 comme suit :

*Descripteur pour FC 12.2.1 : Les herbes et les épices sont généralement dérivées de sources botaniques, et peuvent être déshydratées, et soit broyées, soit entières. Le basilic, l'origan et le thym sont des exemples d'herbes aromatiques. Le cumin et les graines de carvi sont des exemples d'épices. On peut également trouver des épices sous forme de mélanges en poudre ou en pâte.*

*Descripteur pour FC 12.2.2 : Les condiments et assaisonnements sont des mélanges d'herbes et d'épices avec d'autres ingrédients alimentaires (comme le sel, le vinaigre, le jus de citron, la mélasse, le miel ou le sucre, et les édulcorants). Les exemples incluent les attendrisseurs de viande, le sel d'oignon, le sel d'ail, le mélange d'assaisonnement oriental (dashi), la garniture à saupoudrer sur le riz (furikake, contenant, par exemple, des flocons d'algues séchées, des graines de sésame et un assaisonnement), et l'assaisonnement pour les nouilles. Le terme "condiments" tel qu'il est utilisé dans le système de classification des aliments n'inclut pas les sauces condimentaires (par exemple, ketchup, mayonnaise, moutarde) ou les relishes.*

#### **Catégorie n° 12.2 (Herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnement pour nouilles instantanées))**

\*Les dispositions pour lesquelles il est proposé de passer à la section FC 12.2.2 sont marquées en caractères barrés.

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

		(mg/kg)				
ACÉSULFAME-POTASSIUM	950	2000	161, 188	2008	Exhausteur de goût, Édulcorant	Considérer la disposition dans la CA 12.2.2, remplacer la note 161 par la note 478
NEOTAME	964	32	161	2008	Exhausteur de goût, Édulcorant	Considérer la disposition dans la CA 12.2.2, remplacer la note 161 par la note 478

### Catégorie n° 12.2.1 (Herbes et épices)

\*Les dispositions pour lesquelles il est proposé de passer à la section FC 12.2.2 sont marquées en caractères barrés.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adopté	Classe fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ERYTHRITOL	968	200000	51	4	<del>Exhausteur de goût, Humectant, Édulcorant.</del>	Considérer la disposition dans la CA 12.2.2, changer ML en BPF, supprimer la note 51 et ajouter la note 47.
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉ)	953	BPF	51	7	<del>Antiagglomérant, Agent de charge, Agent de glaçage, Stabilisateur, Édulcorant, Épaississant.</del>	Considérer la disposition dans la CA 12.2.2, supprimer la note 51 et ajouter la note 478
LACTITOL	966	BPF	51	4	<del>Émulsifiant, Édulcorant, Épaississant</del>	Considérer la disposition dans la CA 12.2.2, supprimer la note 51 et ajouter la note 477.
MALTITOL	965(i)	50000	51	4	<del>Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.</del>	Considérer la disposition dans la CA 12.2.2, supprimer la note 51, ajouter la note 477

SIROP DE MALTITOL	965(ii)	50000	51	4	Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.	Considérer la disposition dans la CA 12.2.2, supprimer la note 51, ajouter la note 477
SORBITOL	420(i)	BPF	51	7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	Considérer la disposition dans la CA 12.2.2, supprimer la note 51, ajouter la note 477
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	BPF	51	7	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	Considérer la disposition dans la CA 12.2.2, supprimer la note 51, ajouter la note 477
SUCRALOSE (TRICHLOROGAL ACTOSACCHARO SE)	955	400	161	2008	Exhausteur de goût, Édulcorant	Révoquer - il existe déjà une disposition adoptée pour la CNI 955 dans la FC 12.2.2.
XYLITOL	967	BPF	51	7	Émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.	Considérer la disposition dans la CA 12.2.2, supprimer la note 51, ajouter la note 477

**Catégorie n° 12.2.2 (Assaisonnements et condiments)**

\*Les dispositions pour lesquelles il est proposé de passer à la CA 12.2.2 à partir d'une autre CA sont indiquées en caractères **gras**.

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

		(mg/kg)				
ADVANTAME	969	20		2	Exhausteur de goût, Édulcorant	Adopter, ajouter la note 478
ASPARTAME	951	2000	161, 191	2008	Exhausteur de goût, Édulcorant	Réviser Adopté, Remplacer la note 161 par la note 478
SEL D'ASPARTAME- ACÉSULFAME	962	3100	113	3	Édulcorant	Adopter à 2000 mg/kg avec la Note 119, et la Note 477
<b>ACÉSULFAME- POTASSIUM</b>	<b>950</b>	<b>2000</b>	<b>161, 188</b>	<b>2008</b>	<b>Exhausteur de goût, Édulcorant</b>	Déplacer de FC 12.2, Adopter dans la CA 12.2.2 - Remplacer la note 161 par la note 478
<b>NEOTAME</b>	<b>961</b>	<b>32</b>	<b>161</b>	<b>2008</b>	<b>Exhausteur de goût, Édulcorant</b>	Déplacer de FC 12.2, Adopter dans la CA 12.2.2 - Remplacer la note 161 par la note 478
<b>ERYTHRITOL</b>	<b>968</b>	<b>200000</b>	<b>51</b>	<b>4</b>	<b>Exhausteur de goût, Humectant, Édulcorant.</b>	Déplacer de FC 12.2.1, Adopter dans la CA 12.2.2 - Réviser à BPF, Supprimer la note 51 et ajouter la note 478.
<b>ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉ)</b>	<b>953</b>	<b>BPF</b>	<b>51</b>	<b>7</b>	<b>Antiagglomérant, Agent de charge, Agent de glaçage, Stabilisateur, Édulcorant, Épaississant.</b>	Déplacer de FC 12.2.1, Adopter dans la CA 12.2.2 - Supprimer la note 51 et ajouter la note 477.
<b>LACTITOL</b>	<b>966</b>	<b>BPF</b>	<b>51</b>	<b>4</b>	<b>Émulsifiant, Édulcorant, Épaississant</b>	Déplacer de FC 12.2.1, Adopter dans la CA 12.2.2 - Supprimer la note 51 et ajouter la note 477.
<b>MALTITOL</b>	<b>965(i)</b>	<b>50000</b>	<b>51</b>	<b>4</b>	<b>Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.</b>	Déplacer de FC 12.2.1, Adopter dans la CA 12.2.2 - Réviser à BPF, Supprimer la note 51 et ajouter la note 478.



<b>SIROP DE MALTITOL</b>	<b>965i(ii)</b>	<b>50000</b>	<b>51</b>	<b>4</b>	<b>Agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant.</b>	Déplacer de FC 12.2.1, Adopter dans la CA 12.2.2 - Réviser à BPF, Supprimer la note 51 et ajouter la note 478.
<b>SORBITOL</b>	<b>420(i)</b>	<b>BPF</b>	<b>51</b>	<b>7</b>	<b>Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.</b>	Déplacer de FC 12.2.1, Adopter dans la CA 12.2.2 - Supprimer la note 51 et ajouter la note 477.
<b>SIROP DE SORBITOL</b>	<b>420(ii)</b>	<b>BPF</b>	<b>51</b>	<b>7</b>	<b>Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.</b>	Déplacer de FC 12.2.1, Adopter dans la CA 12.2.2 - Supprimer la note 51 et ajouter la note 477.
SUCRALOSE (TRICHLOROGAL ACTOSACCHARO SE)	955	700	161	2008	Exhausteur de goût, Édulcorant	Réviser Adopté, Remplacer la note 161 par la note 478
<b>XYLITOL</b>	<b>967</b>	<b>BPF</b>	<b>51</b>	<b>7</b>	<b>Émulsifiant, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.</b>	Déplacer de CA 12.2.1, Adopter dans la CA 12.2.2 - Supprimer la note 51 et ajouter la note 477.

**Annexe 5: Avant-projet de disposition de la NGAA relative à l'alginate de propylène glycol (SIN 405) dans la catégorie d'aliments 01.1.2; et dispositions introduites dans le processus par étapes par suite de CX/FA 21/52/8**

1. Parmi plusieurs sujets, le 52<sup>ème</sup> CCFA a demandé au GTE sur la NGAA pour le CCFA53 d'examiner:<sup>1</sup>
  - la disposition relative à l'alginate de propylène glycol (SIN 405) dans la catégorie d'aliments 01.1.2 « *Autre lait liquide (nature)* » pour observations sur le niveau d'emploi spécifique et les justifications technologiques du niveau d'emploi; et
  - les dispositions introduites dans le processus par étapes par suite de CX/FA 21/52/8

Introduction:

Disposition relative à l'alginate de propylène glycol (SIN 405) dans la catégorie d'aliments 01.1.2

2. Le CCFA48 a révisé la structure, le titre et le descripteur de la catégorie d'aliments 01.1 (*Lait et boissons lactées liquides*) et ses sous-catégories. Le CCFA48 a noté que le champ d'application de la nouvelle catégorie d'aliments 01.1.2 (*Autres laits liquides (nature)*) ne correspondait pas au champ d'application d'une catégorie d'aliments traditionnelle et par conséquent, il n'y avait aucune disposition relative à l'emploi d'additifs alimentaires dans cette catégorie. Le CCFA48 a ultérieurement demandé que des propositions pour l'inclusion de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la nouvelle catégorie 01.1.2 soient soumises en réponse à la lettre circulaire demandant des propositions de nouvelles et/ou révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires adoptées.<sup>2</sup> Le CCFA49 a inclus certaines nouvelles dispositions proposées dans la NGAA à l'étape 2, et ces dispositions ont été distribuées pour observations et examen aux CCFA50 et CCFA51.<sup>3, 4</sup>
3. Le GTP sur la NGAA pour le CCFA51 est parvenu à un consensus sur une approche pour les dispositions relatives à l'emploi des additifs ayant la fonction d'émulsifiant, stabilisant, épaississant dans la catégorie 01.1.2 dans la mesure où ceux-ci sont technologiquement justifiés seulement pour les produits enrichis en vitamines et en minéraux et à des niveaux auxquels l'additif n'aura comme fonction que celle d'émulsifiant ou stabilisant.<sup>5</sup> Le CCFA51 a soumis à la CAC42 ces dispositions pour la catégorie 01.1.2 pour les additifs alimentaires ayant la fonction d'émulsifiant, stabilisant, épaississant et une dose journalière admissible (DJA) du JECFA « non spécifiée » pour adoption avec la note 438 « Pour un emploi en tant qu'émulsifiant, stabilisant, épaississant uniquement ». Cependant, le GTP sur la NGAA pour le CCFA51 a noté que bien que l'alginate de propylène glycol (SIN 405) ait une DJA numérique, un NM numérique pour la disposition relative à l'alginate de propylène glycol n'a pas été examiné. De ce fait, le CCFA51 a retenu cette disposition pour examen ultérieur du niveau d'emploi proposé pour examen au cours du CCFA52.<sup>6</sup>
4. Au cours de l'examen par le GTP sur la NGAA pour le CCFA52 de la disposition relative à l'alginate de propylène glycol (SIN 405) dans la catégorie 01.1.2 « *Autres laits liquides (nature)* » il a été noté que le niveau d'emploi est supérieur au niveau d'emploi adopté dans la catégorie 01.1.4 « *Boissons lactées, liquides, aromatisées* » et plusieurs membres ont exprimé l'avis que le niveau d'emploi maximal proposé était trop élevé. Il a par ailleurs été noté que la justification technologique du niveau d'emploi spécifique n'avait pas été fournie.<sup>7</sup>
5. Le 52<sup>ème</sup> CCFA a confirmé la recommandation de retenir le projet de disposition relative à l'alginate de propylène glycol (SIN 405) dans la catégorie 01.1.2 « *Autres laits liquides (nature)* » et de le redistribuer pour observations sur le niveau d'emploi spécifique et la justification technologique du niveau d'emploi.<sup>8</sup>

---

<sup>1</sup> REP 21/FA, par. 183(v), (x)

<sup>2</sup> Rep 16/FA, par. 86.

<sup>3</sup> REP 17/FA par 88 et 109.

<sup>4</sup> CX/FA 18/50/7, appendice 6.

<sup>5</sup> FA/51, CRD2

<sup>6</sup> REP 19/FA, par. 80 (ii)

<sup>7</sup> FA/52 CRD2

<sup>8</sup> REP 19/FA, par. 132

Propositions de révision des dispositions adoptées dans la NGAA introduites dans le processus par étapes par suite de CX/FA 19/51/8

6. Le GTP sur la NGAA pour CCFA52 a examiné les soumissions reçues en réponse à la lettre circulaire demandant des propositions de nouvelles et/ou révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA (CL 2019/40-FA) et a formulé des recommandations concernant quelles propositions de révision de dispositions adoptées dans la NGAA seraient incluses dans la NGAA à l'étape 2. Le CCFA52 est convenu d'inclure ces dispositions dans la NGAA à l'étape 2 et de distribuer les dispositions pour observations.<sup>9</sup>

Document de travail:

7. Le GTE sur la NGAA a émis trois circulaires pour cet appendice demandant des observations sur les niveaux d'emploi réels et/ou la justification technologique concernant le projet et l'avant-projet de dispositions en cours d'examen.

8. Le document actuel présente les propositions relatives à chaque disposition en cours d'examen (adopter, adopter avec révision; interrompre) sous le format des catégories d'aliments répertoriées dans le tableau 2 de la NGAA.

9. Ces propositions sont basées sur l'approche de consensus en tenant compte de l'information suivante:

- L'information sur les normes de produits Codex correspondantes et l'emploi des additifs alimentaires dans ces normes de produits est indiqué pour chaque catégorie d'aliments;
- L'historique des discussions sur la disposition lors des sessions précédentes du CCFA; et
- Les observations soumises par les membres du GTE.

10. Ces recommandations sont basées sur le « poids de la preuve »; à savoir qu'il est attribué davantage de valeur aux observations contenant des justifications qu'aux observations sans justification d'appui.

---

<sup>9</sup> REP 21/FA par. 160.

**Catégorie n° 01.1.2 (Autres laits liquides (nature))****Norme de produits correspondante:** aucune

**Remarque générale:** le CCFA51 est convenu que l'emploi d'additifs ayant la fonction d'émulsifiant, stabilisant, épaississant était technologiquement justifié dans la catégorie d'aliments avec la note 407 « À l'exclusion de tous les laits liquides qui ne sont pas enrichis en vitamines ou minéraux » et la note 438 « Utilisation en tant qu'émulsifiant ou stabilisant uniquement ». La disposition relative à l'alginate de propylène glycol a été retenue pour examen du niveau d'emploi maximal.

Additif	SIN	Niveau maximal (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	4000		7	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	<p><b>Remarque du président:</b> Alors que les observations soutiennent généralement l'emploi de SIN 405 at 3000 mg/kg, aucune information n'a été soumise, s'agissant de la DJA du JECFA, quant à la raison pour laquelle il y a ou il n'y a pas de préoccupations de sécurité à ce niveau d'emploi dans cette catégorie d'aliments. Par ailleurs, aucune information n'a été demandée sur la raison pour laquelle des niveaux plus élevés de SIN 405 sont nécessaires dans les produits qui relèvent de la catégorie d'aliments 01.1.2 à la lumière des niveaux d'emploi dans les autres catégories d'aliments pour les boissons liquides.</p> <p>Le SIN 405 est utilisé dans les produits qui relèvent de la catégorie d'aliments 01.1.4 à un niveau de 1300 mg/kg et dans les produits qui relèvent des catégories 14.1.4.1, 14.1.4.2, et 14.1.4.3 et la catégorie 14.1.5 à un niveau de 500 mg/kg.</p> <p>Adopter à 1300 mg/kg</p>

**Observations soumises par les membres du GTE au GTE sur la NGAA pour le CCFA52 (CX/FA 20/52/7 annexe 4):**

**Chine, République dominicaine, ECOWAS, Inde, Nigeria:** soutient l'adoption à 4000 mg/Kg avec les notes 407, 438.

**UE:** Peut-on clarifier pourquoi cet additif particulier est nécessaire? quel est l'effet qu'il produit et pourquoi ne peut-il pas l'être avec d'autres additifs ayant une DJA non spécifiée? (pour un enfant de 20kg la DJA du JECFA sera atteinte en buvant 350ml de lait; conformément à

Additif	SIN	Niveau maximal (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<p>l'annexe A de la NGAA les NM acceptables, si 50% de l'exposition à un additif provient des boissons, varient de 350 ppm (directive 10) à 2800 ppm. Un NM supérieur à 2800 ppm est acceptable seulement pour les produits pour lesquels le calcul de l'ingestion potentielle montrera que le dépassement de la DJA est peu probable (par ex., les boissons fortement alcoolisées) (directive 14).</p> <p>Il n'est pas autorisé dans le lait dans l'UE, cependant, dans la NGAA, il est autorisé par exemple dans les boissons aromatisées à 500 ppm et dans les boissons lactées aromatisées à 1300 ppm. Le NM proposé semble être excessif.</p> <p>L'UE soutient l'addition des notes 407 et 438 et suggère également l'addition de la note 410.</p> <p><b><u>Inde, Colombie, Guatemala, Malaisie, Zambie, IFAC:</u></b> Soutiennent la proposition</p> <p><b><u>RU:</u></b> Souscrit à la proposition avec la note 410: Pour un emploi dans les autres laits liquides (nature) enrichis aux vitamines et minéraux non aromatisés uniquement.</p> <p><b><u>États-Unis:</u></b> Pour un emploi dans les aliments en général à un NM de 3000</p> <p><b><u>IFAC:</u></b> Soutient au niveau des BPF. Au Canada, il est approuvé au niveau des BPF dans les aliments non normalisés.</p>						
<p><b><u>Observations soumises par les membres du GTE au GTE sur la NGAA pour le CCFA53 sur la première circulaire:</u></b></p> <p><b><u>Australie:</u></b> Soutient en général la proposition pour l'alginate de propylène glycol (SIN 405) dans la catégorie d'aliments 01.1.2 avec les notes 407 et 438. Cet additif alimentaire est considéré comme additif alimentaire d'emploi aux BPF dans un grand nombre de catégories d'aliments en Australie bien qu'il n'y ait pas de catégorie spécifique telle la catégorie d'aliments 01.1.2. Il est autorisé au niveau des BPF dans les produits lactés liquides et le lait liquide aromatisé en Australie. L'Australie n'a pas d'observations sur un NM approprié.</p> <p><b><u>UE:</u></b> Réitère les observations du GTE sur la NGAA pour le CCFA52 (CX/FA 20/52/7 appendice 4)</p> <p><b><u>IDF:</u></b> Sur la base des retours soumis par les membres d'IDF, l'IDF propose un niveau d'emploi de 3000 mg/kg dans les produits qui relèvent de la catégorie d'aliments 1.1.2 de la NGAA. Le PGA est très efficace quand il est essentiellement utilisé en tant que stabilisant et émulsifiant pour réduire la formation possible de précipité causé par les diverses étapes de la transformation pour produire les laits liquides recombinaés nature, les laits liquides reconstitués nature, les laits composites nature, les laits liquides enrichis aux vitamines et minéraux non aromatisés, les laits ajustés en protéines, les laits à teneur réduite en lactose, et les boissons lactées à base de lait nature.</p>						
<p><b><u>Observations des membres du GTE soumises au GTE sur la NGAA pour le CCFA53 sur la deuxième circulaire</u></b> (Remplacer le NM par 3000 mg/kg. Demander des informations, s'agissant de la DJA du JECFA, pour savoir pourquoi il y a ou il n'y a pas de préoccupations de sécurité à ce niveau d'emploi dans cette catégorie d'aliments):</p> <p><b><u>Australie, Colombie, FoodDrinkEurope, IDF:</u></b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b><u>UE:</u></b> l'évaluation du JECFA qui établit la DJA remonte à 1993. On ne sait pas quels emplois et niveaux d'emploi avaient été pris en compte dans les estimations de l'exposition. L'UE suppose que « Autres laits liquides » n'étaient pas couverts dans les estimations de l'exposition (la structure de la catégorie d'aliments a changé depuis et on se demande si de tels produits existaient en 1993). Cependant, le JECFA a conclu que la contribution de l'alginate de propylène de glycol (DJA de 70 mg/kg pc/j) à l'ingestion alimentaire totale du propylène glycol toutes sources confondues devraient être incluses dans la DJA pour le propylène glycol, auquel il a été attribué une DJA de 0-25 mg/kg. L'UE se demande si cela a été fait ou non.</p>						

Additif	SIN	Niveau maximal (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<p>En l'absence (de la connaissance) d'estimations de l'exposition affinées, l'UE a utilisé l'annexe A de la NGAA pour calculer le NM acceptable, qui est significativement inférieur au NM proposé. On ne s'explique pas pourquoi un NM plus élevé est nécessaire par rapport aux boissons aromatisées (500 ppm) ou les boissons lactées liquides aromatisées (1300 ppm).</p> <p><b>RU:</b> Soutient la proposition de demander un complément d'informations, s'agissant de la DJA du JECFA, pour savoir pourquoi il n'y a pas de préoccupations de sécurité à ce niveau d'emploi dans cette catégorie.</p>						
<p><b>Observations soumises par les membres du GTE au GTE sur la NGAA pour le CCFA53 sur la troisième circulaire</b> (L'information demandée est pour savoir pourquoi des niveaux élevés de SIN 405 sont nécessaires dans les produits qui relèvent de la catégorie d'aliments 01.1.2 compte tenu des niveaux d'emploi dans les catégories d'aliments pour les autres boissons liquides):</p> <p><b>UE:</b> L'UE n'a aucune information sur le besoin technologique de SIN 405 dans la catégorie d'aliments 01.1.2. L'UE pense qu'il n'y a aucune raison pour que le NM soit supérieur à celui cité dans les autres catégories pour les boissons liquides. L'exposition potentielle par rapport à la DJA devrait aussi être prise en compte.</p> <p><b>RU:</b> Nous renvoyons à nos observations précédentes. Nous pensons qu'il est nécessaire de poursuivre l'examen pour comprendre le besoin technique de ce NM élevé dans cette catégorie et pourquoi cet emploi technique ne peut pas être réalisé avec des niveaux inférieurs ou avec un autre additif. Il s'agit d'une catégorie d'aliments qui peuvent entraîner une forte exposition pour les enfants et la DJA pourrait être régulièrement dépassée.</p>						

#### **Catégorie n° 01.6.2.1 (Fromage affiné, y compris la croûte)**

**Normes de produits correspondantes:** **CODEX STAN 283-1978:** (Norme générale pour le fromage): Renvoie à **CODEX STAN 208-1999** pour les fromages en saumure, indique les additifs spécifiques pouvant être utilisés dans tous les autres fromages affinés; **CODEX STAN 208-1999** (Norme de groupe pour les fromages en saumure): SIN 270 & 575; Spécifiques **CODEX STAN 263-1966, 264-1966, 265-1966, 266-1966, 267-1966, 268-1966, 269-1967, 270-1968, 271-1968, 272-1968, 274-1969, 276-1973, 277-1973:** contiennent les additifs spécifiques, la plupart n'autorise pas les additifs sur la croûte; **CODEX STAN 278-1978:** ne cite pas d'additifs alimentaires

#### **Remarque générale: Information fournie par l'Australie dans CX/FA 21/52/8**

- **Réviser la disposition adoptée:** Soumis par l'Australie au CCFA52 (CX/FA 21/52/8). Proposition de supprimer les notes XS de la disposition adoptée dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1 de la NGAA et réviser les listes d'additifs alimentaires dans les normes de produits correspondantes pour permettre l'emploi de l'additif dans les produits qui relèvent de ces normes.
- **Justification:** L'arginate d'éthyle laurique (LAEE) exerce la fonction de conservateur. La demande est de réviser les normes de produits pour les fromages qui autorisent déjà l'emploi des conservateurs comme le lysozyme, les sorbates, etc pour permettre l'emploi de LAEE pour la même fonction. L'emploi de LAEE fournit une alternative efficace à l'emploi de ces conservateurs dans les produits qui relèvent de ces normes (Une justification supplémentaire est contenue dans CX/FA 21/52/8).
- **Sécurité sanitaire:** L'emploi de LAEE dans le fromage ainsi que son emploi dans une vaste gamme d'autres aliments a été examinée par le JECFA en 2009.

- **Tromper le consommateur:** Ces normes autorisent déjà l'emploi d'autres conservateurs. L'emploi de LAEE serait inscrit dans la liste des ingrédients figurant sur l'étiquette du produit.

Additif	SIN	Niveau maximal (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	200	XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277	Adoptée	Conservateur	Réviser la disposition adoptée.
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	200	XS274 XS276 XS277	2	Conservateur	Interrompre

**Observations soumises par les membres du GTE au GTE sur la NGAA pour le CCFA53 sur la première circulaire:**

**Australie:** Soutient sa demande préalable de supprimer les notes XS dans la disposition adoptée dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1 de la NGAA et réviser les listes d'additifs alimentaires dans les normes de produits correspondantes pour permettre l'emploi de l'arginate d'éthyle laurique (LAEE) en tant que conservateur dans les produits qui relèvent de ces normes.

**Canada:** Soutient la proposition car le Canada autorise LAEE dans une variété de fromages en tant que conservateur, à 200 ppm (cependant sur la base de l'éthyl-N-alpha-dodécanoyl L-arginate hydrochloride).

**RU:** Soutient la révision de la disposition.

**IDF:** Souscrit à la révision proposée (autorise l'emploi dans les fromages affinés normalisés (CS 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272) et la suppression des notes car le LAEE est un inhibiteur efficace de *Listeria monocytogènes* qui a été détecté dans certains cas dans les fromages affinés de nombreux pays.

**Observations soumises par les membres du GTE au GTE sur la NGAA pour le CCFA53 sur la deuxième circulaire (Interrompre):**

**Australie, Chili, Colombie, FoodDrinkEurope, IDF:** Soutient la proposition

**Catégorie n° 07.2 (Produits de boulangerie fine)**

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

**Remarque générale: Information fournie par FoodDrinkEurope dans CX/FA 21/52/8**

- **Réviser la disposition adoptée.** Soumis par FoodDrinkEurope au CCFA52 (CX/FA 21/52/8). La disposition adoptée actuelle est associée à la note 165 qui limite l'emploi aux produits aux fins nutritionnelles spéciales uniquement. La proposition serait d'ajouter une note pour aussi autoriser l'emploi dans le papier comestible sans restriction.
- **Justification:** L'utilisation de sucre pour produire le papier comestible n'est pas possible parce qu'à cause du sucre, le papier collerait aux plats pendant la cuisson. Des édulcorants doivent être utilisés pour la cuisson du papier comestible et le sucralose est l'édulcorant le mieux adapté pour le papier comestible.
- **Sécurité sanitaire:** Le papier comestible est un produit de niche par conséquent l'emploi n'apportera pas une contribution significative à la DJA du sucralose, même pour les consommateurs « de haut niveau ». Le sucralose a été évalué par le JECFA.
- **Tromper le consommateur:** Il n'y a pas de papier comestible édulcoré avec du sucre sur la marché. L'emploi du sucralose serait inscrit sur l'étiquette.

Additif	SIN	Niveau maximal (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	700	165, 478	Adoptée	Édulcorant	Réviser la disposition adoptée avec les notes 165, 478 et la nouvelle note: « Pour les produits à base de papier comestible uniquement: l'emploi n'est pas limité aux produits nutritionnels spéciaux ».
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	955	700	165, 478 New Note: “wafer paper only”	2	Édulcorant	Interrompre

**Observations soumises par les membres du GTE au GTE sur la NGAA pour le CCFA53 sur la première circulaire:**

**Canada:** Soutient la disposition en général. Cependant, nous sommes préoccupés par l'application de deux notes comportant « uniquement » (165 et la nouvelle note) qui peut créer la confusion et pourrait effectivement être ensemble interprétée comme suit: « Pour un emploi dans le papier comestible d'utilisation nutritionnelle spéciale seulement ». Le Canada recommande de supprimer la note 165 et de réviser la nouvelle note ainsi: « Pour un emploi dans le papier comestible ou les produits nutritionnels spéciaux uniquement ».

**UE:** Accepte la révision proposée

**RU:** Soutient l'adoption de la disposition révisée.

**CCC:** Soutient la disposition révisée.

**ISA:** Soutient la proposition



**Observations soumises par les membres du GTE au GTE sur la NGAA pour le CCFA53 sur la deuxième circulaire** (Interrompre):

**Australie, Colombie, UE, FoodDrinkEurope, IDF, ISA**: Soutiennent la proposition.