



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): PROPOSITIONS DE NOUVELLES ET/OU LA RÉVISION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES (RÉPONSES À LA CL 2019/55-FA)

(Australie, Colombie, Égypte, Nouvelle-Zélande, Pérou, Sénégal, FoodDrinkEurope, FIVS, IADSA, IFAC et NATCOL)

Australie

En réponse à la CL 2021/55-FA, l'Australie souhaite soumettre une demande d'amendement aux dispositions actuelles dans la NGAA pour l'ester d'arginate d'éthyle laurique (SIN 243). Il s'appliquerait en particulier aux catégories d'aliments pour lesquelles des notes de bas de page ont été introduites (ou dans un cas, retenue) au cours de l'exercice d'alignement et qui limitent l'emploi du LAEE dans les catégories d'aliments là où l'emploi d'autres conservateurs est jugé acceptable. Nous considérons que les notes de bas de page limitant l'emploi du LAEE qui ont été introduites ou retenue au cours de l'examen par le groupe de travail sur l'alignement devraient maintenant être réexaminées suite à l'examen des normes et l'acceptation du fait que l'emploi de conservateurs est justifié dans les aliments qui relèvent de ces normes.

Certaines demandes concernent la présence continue des notes de bas de page suivantes, associées à l'emploi de l'ester d'arginate d'éthyle laurique (LAEE) (SIN 243) dans trois catégories d'aliments, qui semblent être la conséquence des travaux du GTE sur l'alignement.

Catégorie d'aliments 01.6.1 « Fromages non affinés, y compris le fromage frais »

Note de bas de page XS221 « A l'exception des produits relevant de la norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais (CXS 221-2001) »

Note de bas de page XS273 « A l'exception des produits relevant de la norme pour le cottage cheese (CXS 273-1968) »

Note de bas de page XS275 « A l'exception des produits relevant de la norme pour l'édam (CXS 275-1973) »

Catégorie d'aliments 01.6.2.1 « Fromage affiné, croûte incluse »

Note de bas de page XS278 « A l'exception des produits relevant de la norme pour le fromage à pâte extra-dure à râper (CXS 278-1978) »

Note de bas de page XS283 « A l'exception des produits relevant de la norme générale pour le fromage (CXS 283-1978) »

Catégorie d'aliments 02.2.2 « Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables »

Note de bas de page 215 « À l'exception des produits relevant de la norme pour les matières grasses à tartiner et les mélanges à tartiner (CODEX STAN 256-2007) »

Tous les détails expliquant la raison pour laquelle nous considérons que l'association de ces notes de bas de page aux dispositions relatives à LAEE nécessite un amendement sont incluses dans le projet des réponses à CL 2021/55-FA proposées ci-joint.

I. Catégorie d'aliments 01.6.1 « Fromages non affinés, y compris le fromage frais »

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:		Australie	
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:			
Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989.</i>		Ester d'arginate d'éthyle laurique	
Numéro SIN		243	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989.</i>		Conservateur	
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE⁽¹⁾: <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition concerne: <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition; ou <input checked="" type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (Passer à « La proposition est-elle destinée à réviser les produits relevant de la norme de produits? »)	
Catégorie d'aliments n^o(²)	Nom de la catégorie d'aliments (²)	Niveau d'emploi maximal (³)	Observations (⁴)
01.6.1	Fromages non affinés, y compris le fromage frais	200 mg/kg	Note XS224 Note XS273 Note XS275 Supprimer ces exclusions dans les dispositions relatives à l'ester d'arginate d'éthyle laurique
La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante? (si c'est le cas, indiquer la catégorie d'aliments pertinente) Oui. Catégorie d'aliments 01.6.1 Norme de groupe pour le fromage non affiné, y compris le fromage frais (CXS 221-2001) Norme pour le cottage cheese (CXS 273-1968) Norme pour le fromage à la crème (ou « cream cheese ») (CXS 275-1973)			
La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? (si c'est le cas indiquer les normes de produits pertinentes) Oui, réviser les produits relevant des normes de produits citées ci-dessus pour <u>ré-autoriser</u> l'emploi de l'ester d'arginate d'éthyle laurique (SIN 243) (LAEE).			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:			
Évaluation par le JECFA <i>Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographies des normes).</i>		Date de l'évaluation: 2008 Rapport: TRS 952-JECFA 69/27 Monographie Tox: FAS 60-JECFA 69 Normes: FAO JECFA monographies 7 (2009) DJA 0-4 mg/kg pc pour l'éthyle-Nα-lauroyle-L-arginate	

JUSTIFICATION:	
<p>Justification de l'emploi et besoin technologique</p> <p><i>Informations d'appui fondées sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i></p>	<p>Conformément à la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires, le principal besoin technologique de l'emploi de la LAEE dans la catégorie d'aliments 01.6.1 est 3.2(c) « Améliorer la conservation ou la stabilité d'un aliment ».</p> <p>Les dispositions ont été adoptées à l'étape 8 en 2011 pour le LAEE (SIN 243) dans la catégorie d'aliments 01.6.1 au niveau de 200 mg/kg. Les dispositions ont été adoptées sans note de bas de page limitant l'emploi de l'additif dans les produits qui relèvent de cette catégorie d'aliments. Cependant, faisant suite à l'achèvement de la dernière phase de l'exercice de réalignement entrepris par le GTE du CCFA, dont la conclusion a été confirmée par le CCFA 52 et ensuite adoptée par la CAC en 2021, trois nouvelles notes de bas de page ont été attribuées au SIN 243 dans la catégorie d'aliments 01.6.1 pour limiter son emploi dans certains aliments qui relèvent de trois normes de produits, à savoir:</p> <p>XS221: A l'exception des produits relevant de la norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais (CXS 221-2001)</p> <p>XS273: A l'exception des produits relevant de la norme pour le cottage cheese (CXS 273-1968)</p> <p>XS275: A l'exception des produits conformément à la norme pour l'édam (CXS 275-1973)</p> <p>La présente demande a pour but de revenir sur l'adoption de ces notes de bas de page nouvellement introduites dans la disposition relative au SIN 243 proposée par le groupe de travail sur l'alignement. Nous ne considérons pas qu'il ait été prévu de limiter davantage l'emploi des conservateurs déjà inclus dans la catégorie d'aliments 01.6.1 vu que le groupe de travail a conclu que l'emploi des conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.1 est justifié dans les aliments qui relèvent de ces normes Codex. Les autres conservateurs autorisés à l'emploi dans ces aliments normalisés comprennent les sorbates, la nisine et la natamycine. L'emploi du LAEE est autorisé dans les produits de la catégorie d'aliments 01.6.1 au niveau de 200 mg/kg depuis plusieurs années et précédemment, il n'y avait pas de notes de bas de page associée à cette entrée dans la NGAA. L'emploi du LAEE fournit une alternative efficace à l'emploi d'autres conservateurs dans les produits qui relèvent de ces normes.</p> <p><u>Effet technologique de l'ester d'arginate d'éthyle laurique dans le fromage</u></p> <p>Le LAEE est un conservateur qui est aussi utilisé dans les produits relevant des normes correspondantes associées à la catégorie d'aliments 01.6.1. L'effet technique du LAEE dans les aliments est d'inhiber la croissance microbienne dans l'aliment auquel il a été ajouté, et de contrôler avec efficacité la croissance d'organismes potentiellement pathogènes dans les produits inclus dans 01.6.1. L'ingrédient actif du LAEE, en tant que tensioactif cationique, a une vaste gamme d'activités contre les bactéries, les levures et les moisissures. En particulier, le LAEE affecte les composés chargés négativement tels que les protéines microbiennes présentes dans les membranes cellulaires ou les systèmes enzymatiques.</p> <p>Les fromages non affinés bénéficient de l'addition de conservateurs. Ils se détériorent plus rapidement que les fromages vieillissants, et les microorganismes types de la détérioration comprennent les psychotropes, les coliformes, les champignons et les bactéries de l'acide lactique (Ledenbach et Marshall, 2009). La pasteurisation peut éliminer un grand nombre de microorganismes de détérioration issus de la production et de la transformation du lait, mais la contamination après transformation du lait et du fromage peut toujours avoir lieu.</p>

L'emploi des conservateurs actuellement autorisés dans le fromage présente certains inconvénients. Quand ils sont utilisés pour prévenir la croissance des moisissures à la surface du fromage, les sorbates tendent à se diffuser dans le fromage en diminuant la concentration en surface et par conséquent ils diminuent leur effet conservateur et modifient aussi le goût, l'apparence, et le processus d'affinement du fromage (de Ruig et van den Berg, 1985). Par ailleurs, certaines moisissures qui se forment sur le fromage sont capables de métaboliser l'acide sorbique et les sorbates en trans-1,3-pentadiène, qui produit une odeur et un goût désagréable. (Ledenbach et Marshall, 2009; Sensidoni et al., 1994). Par ailleurs, le pH quasi neutre du fromage frais n'est pas optimal pour l'activité antimicrobienne des sorbates. L'emploi d'autres conservateurs dans le fromage ont aussi des inconvénients, comme la natamycine qui est un fongicide polyène et n'est pas actif contre les bactéries pathogènes telles que *L. monocytogenes* (EFSA, 2009). La nisine a un éventail étroit d'activité contre les bactéries gram-positif et n'inhibe pas les bactéries gram-négatif, les levures ou les moisissures (EFSA, 2006). Par ailleurs, certaines souches de bactéries, y compris certaines souches de *L. monocytogenes* ont montré qu'elles développent une résistance graduelle à la nisine (Soni et al., 2010).

Les avantages technologiques du LAEE par rapport aux autres conservateurs utilisés dans les fromages (à savoir la catégorie d'aliments 01.6.1) comprennent:

Le LAEE est efficace en pH faible et quasi neutre. En revanche, d'autres conservateurs ne sont efficaces qu'en pH faible.

Le LAEE est similairement efficace contre les bactéries (gram positif et gram négatif), les levures et les moisissures. Les autres conservateurs doivent être combinés pour améliorer leur efficacité antimicrobienne car ils ne peuvent pas inhiber seuls la croissance d'une gamme aussi vaste de microorganismes.

Les concentrations inhibitrices minimales (MIC) du LAEE sont considérablement plus faibles que les MIC des autres conservateurs contre les mêmes microorganismes. Cela signifie que la dose d'application efficace est plus faible pour le LAEE que pour les autres conservateurs alimentaires.

Lors de l'ingestion, LAEE peut facilement et rapidement métaboliser en composés métaboliques de constituants naturels courants. Ainsi, les effets négatifs sont absents car il s'agit d'un conservateur alimentaire unique qui est métaboliquement décomposés en constituants.

Efficacité

L'efficacité du LAEE en tant que conservateur antimicrobien pour l'emploi dans le fromage a été démontrée dans des études soumises préalablement au Comité. Par exemple, une étude interne a examiné l'effet du LAEE sur le fromage frais (50 ppm et 100 ppm) (Étude interne VED-EC-22). Le traitement des fromages frais avec le LAEE n'a pas modifié leur goût et apparence globale. L'étude a aussi montré que le LAEE réduit la concentration de la contamination microbiologique normale présente dans les échantillons (*E. coli*, Bactéries coliformes et levures). L'activité antimicrobienne augmente avec des concentrations plus élevées du LAEE. À 50 ppm il y a un effet réductif net, alors qu'à 100 ppm la réduction augmente significativement.

Autorisation internationale du LAEE

L'emploi de l'ester d'arginate d'éthyle laurique (LAEE) est autorisé dans les produits qui relèvent de la catégorie d'aliments 01.6.1 dans un certain nombre de pays dans le monde entier, sans autre restriction à son emploi dans les produits relevant des normes Codex correspondantes. Ces produits sont également disponibles dans le commerce international. En tant que tel, il conviendrait de revenir sur l'introduction de ces nouvelles notes de bas de

	page dans la NGAA pour refléter l'emploi acceptable du LAEE en tant que conservateur dans ces produits dans de nombreux pays.
Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (<i>le cas échéant</i>)	<p>Additif du tableau 3:</p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)</p> <p>L'emploi de l'ester d'arginate d'éthyle laurique (SIN 243) dans les fromages qui relèvent de la catégorie d'aliments Codex 01.6.1, ainsi que son emploi dans une vaste gamme d'autres aliments, ont été pris en considération dans le cadre de l'évaluation par le JECFA de l'innocuité de cet additif en 2009.</p>
Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur	Lorsqu'utilisé en tant que conservateur, le LAEE serait inscrit dans la liste des ingrédients sur l'étiquette des produits.

RÉFÉRENCES

De Ruig, WG and van den Berg G. (1985). Influence of the fungicides sorbate and natamycin in cheese coatings on the quality of the cheese. *Neth. Milk Dairy J.* ,39, 165-172.

EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS); Scientific Opinion on the use of natamycin (E 235) as a food additive. *EFSA Journal* 2009;7(12):1412 [25 pp.].

EFSA Panel on Food Additives, Flavourings, Processing Aids and Materials in Contact with Food. Scientific Opinion on the use of nisin (E 234) as a food additive. Question number EFSA-Q-2005-031. Adopted on 26 January 2006. *The EFSA Journal* (2006) 314, 1-16.

Internal study - VED-EC-22. Technical report of Efficacy test. Lauric Arginate as Conservateur for Fresh Cheese. Laboratorios Miret S.A. Lamirsa. 22 February 2008.

Ledenbach, LH and Marshall, RT. (2009). Microbiological Spoilage of Dairy Products. In: *Compendium of the Microbiological Spoilage of Foods and Beverages*. Ed. Sperber, W.H. and Doyle, M.P. Food microbiology and Food Safety. Springer p.41-67

Sensidoni A, Rondinini G, Peressini D, Maifreni M, Bortolomeazzi R. (1994). Presence of an off-flavour associated with the use of sorbates in cheese and margarine. *Ital. J. Food Sci.* 2: 237-242.

Soni KA, Nannapaneni R, Schilling MW, Jackson V. (2010). Bactericidal activity of lauric arginate in milk and Queso Fresco cheese against *Listeria monocytogenes* cold growth. *J Dairy Sci.*, Oct;93(10):4518-25.

II. Catégorie d'aliments 01.6.2.1 « Fromage affiné, y compris la croûte »

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:	Australie
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:	
Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989.</i>	Ester d'arginate d'éthyle laurique
Numéro SIN	243
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989.</i>	Conservateur
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE('): <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>	<p>La proposition concerne:</p> <p><input type="checkbox"/> une nouvelle disposition; ou</p>

		<input checked="" type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (Passer à « La proposition est-elle destinée à réviser les produits relevant de la norme de produits? »)	
Catégorie d'aliments n° (²)	Nom de la catégorie d'aliments (²)	Niveau d'emploi maximal (³)	Observations (⁴)
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	200 mg/kg	Note XS278 Note XS283 Supprimer ces exclusions dans les dispositions relatives à l'ester d'arginate d'éthyle laurique
La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante? (si c'est le cas, indiquer la catégorie d'aliments pertinente) Oui. Catégorie d'aliments 01.6.2.1 Norme pour le fromage à râper extra-dur (CXS 278-1978) Norme générale pour le fromage (CXS 283-1978)			
La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? (si c'est le cas indiquer les normes de produits pertinentes) Oui, réviser les produits relevant des normes de produits citées ci-dessus pour <u>ré-autoriser</u> l'emploi de l'ester d'arginate d'éthyle laurique (SIN 243) (LAEE).			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:			
Évaluation par le JECFA <i>Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographies des normes).</i>		Date de l'évaluation: 2008 Rapport: TRS 952-JECFA 69/27 Monographie Tox: FAS 60-JECFA 69 Normes: FAO JECFA monographies 7 (2009) DJA 0-4 mg/kg pc pour l'éthyle-N α -lauroyle-L-arginate	
JUSTIFICATION:			
Justification de l'emploi et besoin technologique <i>Informations d'appui fondées sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>		Conformément à la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires, le principal besoin technologique de l'emploi du LAEE dans la catégorie d'aliments 01.6.1 est 3.2(c) « Améliorer la conservation ou la stabilité d'un aliment ». <p>Les dispositions ont été adoptées à l'étape 8 en 2011 pour le LAEE (SIN 243) dans la catégorie d'aliments 01.6.1 au niveau de 200 mg/kg. Les dispositions ont été adoptées sans note de bas de page limitant l'emploi de l'additif dans les produits qui relèvent des normes de produits correspondantes associées à cette catégorie.</p> Les treize notes de bas de page adoptées sont les suivantes: XS263: À l'exception des produits relevant de la norme pour le cheddar (CXS 263-1966) XS264: À l'exception des produits relevant de la norme pour le dambo (CXS 264-1966) XS265: A l'exception des produits relevant de la norme pour l'édam (CXS 265-1966) XS266: À l'exception des produits relevant de la norme pour le gouda (CXS 266-1966).	

<p>XS267: A l'exception des produits relevant de la norme pour l'havarti (CXS 267-1966).</p> <p>XS268: A l'exception des produits relevant de la norme pour le samsø (CXS 268-1966).</p> <p>XS269: A l'exception des produits relevant de la norme pour l'emmental (CXS 269- 1967).</p> <p>XS270: A l'exception des produits relevant de la norme pour le tilsiter (CXS 270-1968).</p> <p>XS271: A l'exception des produits relevant de la norme pour le saint-paulin (CXS 271- 1968).</p> <p>XS272: A l'exception des produits relevant de la norme pour le provolone (CXS 272- 1968).</p> <p>XS274: A l'exception des produits relevant de la norme pour le coulommiers (CXS 274- 1969).</p> <p>XS276: A l'exception des produits relevant de la norme pour le camembert (CXS 276- 1973).</p> <p>XS277: A l'exception des produits relevant de la norme pour le brie (CXS 277- 1973)</p> <p>Le CCFA 52 a adopté en tant que nouveaux travaux (à l'étape2) la demande de supprimer les notes de bas de page associées à l'emploi du LAEE dans les produits qui relèvent d'un certain nombre de normes alimentaires citées ci-dessus et pour lesquelles l'emploi de conservateurs est considéré comme justifié. Au total, le Comité est convenu de faire avancer les nouveaux travaux et supprimer les dix notes de bas de page suivantes:</p> <p>XS263: A l'exception des produits relevant de la norme pour le cheddar (CXS 263-1966)</p> <p>XS264: A l'exception des produits relevant de la norme pour le danbo (CXS 264-1966)</p> <p>XS265: A l'exception des produits relevant de la norme pour l'édam (CXS 265-1966)</p> <p>XS266: A l'exception des produits relevant de la norme pour le gouda (CXS 266-1966)</p> <p>XS267: A l'exception des produits relevant de la norme pour l'havarti (CXS 267-1966)</p> <p>XS268: A l'exception des produits relevant de la norme pour le samsø (CXS 268-1966)</p> <p>XS269: A l'exception des produits relevant de la norme pour l'emmental (CXS 269-1967)</p> <p>XS270: A l'exception des produits relevant de la norme pour le tilsiter (CXS 270-1968)</p> <p>XS271: A l'exception des produits relevant de la norme pour le saint-paulin (CXS 271-1968)</p> <p>XS272: A l'exception des produits relevant de la norme pour le provolone (CXS 272-1968)</p> <p>Cependant, outre le fait de convenir de la poursuite des travaux de suppression de ces notes de bas de page, la conclusion d'un examen distinct entrepris par le groupe de travail électronique sur l'alignement (CX/FA 21/52/6) a également été approuvée par le CCFA 52. Ces travaux d'alignement ont mené à l'introduction de deux nouvelles notes associées avec les dispositions relatives à INS 243 dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1, à savoir:</p>

XS278: A l'exception des produits relevant de la norme pour le fromage à râper extra-dur (CXS 278-1978)

XS283: A l'exception des produits relevant de la norme générale pour le fromage (CXS 283-1978)

Cependant, lors du même examen, le groupe de travail sur l'alignement a aussi conclu que les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1 (Fromage affiné, y compris la croûte) sont acceptables à l'emploi dans les aliments relevant de ces deux normes. L'emploi du LAEE fournit une alternative efficace à l'emploi des autres conservateurs dans les produits qui relèvent de ces normes.

L'acceptabilité de l'emploi du LAEE dans une variété de fromages relevant d'un certain nombre de normes Codex est actuellement officiellement reconnue par le biais de nouveaux travaux sur la suppression des notes de bas de page dans la NGAA qui limitent ces emplois. Comme tel, il se peut que l'introduction des nouvelles notes de bas de page proposées par le GTE sur l'alignement soit la conséquence non intentionnelle de leur examen. Certes, les nouvelles notes introduiront de nouvelles restrictions relativement importantes à l'emploi du LAEE alors que la suppression d'un nombre de restrictions existantes est en cours d'examen par le CCFA. A cet effet, nous demandons de considérer l'annulation de l'introduction de ces deux nouvelles notes de bas de page.

Effet technologique de l'ester d'arginate d'éthyle laurique dans le fromage

Si une justification technologique supplémentaire est nécessaire pour soutenir l'annulation de l'introduction des notes de bas de page, les informations suivantes peuvent être considérées:

Le LAEE est un conservateur qui est aussi utilisé dans les produits relevant des normes correspondantes associées à la catégorie d'aliments 01.6.1. L'effet technique du LAEE dans les aliments est d'inhiber la croissance microbienne dans l'aliment auquel il a été ajouté, et de contrôler avec efficacité la croissance d'organismes potentiellement pathogènes dans les produits inclus dans 01.6.1. L'ingrédient actif du LAEE, en tant que tensioactif cationique, a une vaste gamme d'activités contre les bactéries, les levures et les moisissures. En particulier, le LAEE affecte les composés chargés négativement tels que les protéines microbiennes présentes dans les membranes cellulaires ou les systèmes enzymatiques.

Le fromage dur ou affiné et mou ou non affiné bénéficie de l'addition de conservateurs. Le fromage affiné vieilli retient sa qualité pendant des périodes prolongées en raison de son pH comparativement faible, sa faible activité de l'eau, et son faible potentiel redox. Cependant, la détérioration peut avoir lieu sous l'action des champignons, des bactéries de l'acide lactique et des bactéries génératrices de spores. La pasteurisation peut éliminer un grand nombre de microorganismes de détérioration issus de la production et de la transformation du lait, mais la contamination après transformation du lait et du fromage peut toujours avoir lieu.

L'emploi des conservateurs actuellement autorisés dans le fromage présente certains inconvénients. Par exemple, quand ils sont utilisés pour prévenir la croissance des moisissures à la surface du fromage, les sorbates ont tendance à se diffuser dans le fromage en diminuant la concentration en surface et par conséquent ils diminuent leur effet conservateur et modifient aussi le goût, l'apparence, et le processus d'affinage du fromage (de Ruig et van den Berg, 1985). Par ailleurs, certaines moisissures qui se forment sur le fromage sont capables de métaboliser l'acide sorbique et les sorbates en trans-1,3-pentadiène, qui produit une odeur et un goût désagréable. (Ledenbach et Marshall, 2009; Sensidoni et al., 1994).

	<p>Les avantages technologiques du LAEE par rapport à d'autres conservateurs utilisés dans les fromages (à savoir la catégorie d'aliments 01.6.2.1) comprennent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le LAEE est efficace en pH faible et quasi neutre. En revanche, d'autres conservateurs actuellement approuvés ne sont efficaces qu'en pH faible. • Le LAEE est similairement efficace contre les bactéries (gram positif et gram négatif), les levures et les moisissures. Les autres conservateurs doivent être combinés pour améliorer leur efficacité antimicrobienne car ils ne peuvent pas inhiber seuls la croissance d'une gamme aussi vaste de microorganismes • Les concentrations inhibitrices minimales (MIC) du LAEE sont considérablement plus faibles que les MIC des autres conservateurs contre les mêmes microorganismes. Cela signifie que la dose d'application efficace est plus faible pour LAEE que pour les autres conservateurs alimentaires. • Lors de l'ingestion, LAEE peut facilement et rapidement métaboliser en composés métaboliques de constituants naturels courants. Ainsi, les effets négatifs seront absents car il s'agit d'un conservateur alimentaire unique qui est métaboliquement décomposé en constituants. <p><u>Autorisation internationale du LAEE</u></p> <p>L'emploi de l'ester d'arginate d'éthyle laurique (LAEE) est autorisé dans les produits qui relèvent de la catégorie d'aliments 01.6.2.1 dans un certain nombre de pays dans le monde entier (Par ex. l'Australie, la Nouvelle-Zélande, le Canada et les États-Unis), sans autre restriction à son emploi dans les produits relevant des normes Codex correspondantes. Ces produits sont également disponibles dans le commerce international. En tant que tel, il conviendrait de revenir sur l'introduction de ces nouvelles notes de bas de page dans la NGAA pour refléter l'emploi acceptable du LAEE en tant que conservateur dans ces produits dans de nombreux pays.</p>
<p>Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (<i>le cas échéant</i>)</p>	<p>Additif du tableau 3:</p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)</p> <p>L'emploi de l'ester d'arginate d'éthyle laurique (SIN 243) dans les fromages qui relèvent de la catégorie d'aliments Codex 01.6.2.1, ainsi que son emploi dans une vaste gamme d'autres aliments, ont été pris en considération dans le cadre de l'évaluation par le JECFA de l'innocuité de cet additif en 2009.</p>
<p>Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur</p>	<p>Lorsqu'utilisé en tant que conservateur, le LAEE serait inscrit dans la liste des ingrédients sur l'étiquette des produits.</p>

RÉFÉRENCES

De Ruig, WG and van den Berg G. (1985). Influence of the fungicides sorbate and natamycin in cheese coatings on the quality of the cheese. *Neth. Milk Dairy J.* ,39, 165-172.

Ledenbach, LH and Marshall, RT. (2009). Microbiological Spoilage of Dairy Products. In: *Compendium of the Microbiological Spoilage of Foods and Beverages*. Ed. Sperber, W.H. and Doyle, M.P. Food microbiology and Food Safety. Springer p.41-67

Sensidoni A, Rondinini G, Peressini D, Maifreni M, Bortolomeazzi R. (1994). Presence of an off-flavour associated with the use of sorbates in cheese and margarine. *Ital. J. Food Sci.* 2: 237-242.

III. Catégorie d'aliments 02.2.2 « Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables »

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:		Australie	
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:			
Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989.</i>		Ester d'arginate d'éthyle laurique	
Numéro SIN		243	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989.</i>		Conservateur	
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE⁽¹⁾: <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition concerne: <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition; ou <input checked="" type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (Passer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant de la norme de produits? »)	
Catégorie d'aliments n° (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	200 mg/kg	Note XS215 Supprimer ces exclusions dans les dispositions relatives à l'ester d'arginate d'éthyle laurique
La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante? (si c'est le cas, indiquer la catégorie d'aliments pertinente) Oui. Catégorie d'aliments 02.2.2 Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (CODEX STAN 256-2007))			
La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? (si c'est le cas indiquer les normes de produits pertinentes) Oui, réviser les produits qui relèvent de la norme de produits citée ci-dessus pour autoriser l'emploi de l'ester d'arginate d'éthyle laurique (SIN 243) (LAEE).			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:			
Évaluation par le JECFA <i>Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographies des normes).</i>		Date de l'évaluation: 2008 Rapport: TRS 952-JECFA 69/27 Monographie Tox: FAS 60-JECFA 69 Normes: FAO JECFA monographies 7 (2009)	

	DJA 0-4 mg/kg pc pour l'éthyle-Nα-lauroyle-L-arginate
JUSTIFICATION:	
<p>Justification de l'emploi et besoin technologique</p> <p><i>Informations d'appui fondées sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i></p>	<p>Conformément à la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires, le principal besoin technologique de l'emploi du LAEE dans la catégorie d'aliments 02.2.2 est 3.2(c) « Améliorer la conservation ou la stabilité d'un aliment ».</p> <p>Les dispositions ont été adoptées à l'étape 8 en 2011 pour le LAEE (SIN 243) dans la catégorie d'aliments 02.2.2 au niveau de 200 mg/kg. Les dispositions ont été adoptées avec les notes de bas de page 214 et 215 limitant l'emploi de l'additif dans les produits qui relèvent de la norme pour les matières grasses laitières à tartiner (Codex Stan 253-2006) et de la norme pour les matières grasses à tartiner et les mélanges à tartiner (CODEX STAN 256-2007) qui relèvent de cette catégorie d'aliments. Cependant, faisant suite à l'achèvement de la dernière phase de l'exercice de réalignement entrepris par le GTE du CCFA, dont la conclusion a été confirmée par le CCFA 52 et ensuite adoptée par la CAC en 2021, il a été convenu que l'emploi de conservateurs est justifié dans les produits qui relèvent de la norme pour les matières grasses à tartiner et les mélanges à tartiner (CODEX STAN 256-2007). Il est prévu que le GTE sur l'alignement examine les dispositions contenues dans la norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CODEX STAN 253-2006) avant le CCFA 53.</p> <p>Quand les notes de bas de page 214 et 215 ont été attribuées aux dispositions relatives au LAEE dans la catégorie d'aliments 02.2.2 en 2011, la justification avancée a été que le comité de produits pertinent n'avait pas examiné les dispositions en relation avec l'emploi de l'additif dans chacune des normes.</p> <p>Il convient de reconnaître que le rapport du CCFA 43¹, dans lequel les dispositions relatives au LAEE ont été adoptées, note que « <i>le représentant de la FAO a indiqué que l'inclusion de notes dans la NGAA qui excluent les normes de produits apparentées existantes pourrait entraîner des restrictions injustifiées à l'emploi des nouveaux additifs alimentaires, qui ont été évalués par le JECFA à la demande de la Commission du Codex Alimentarius</i> ».</p> <p>La présente demande concerne la suppression de la note de bas de page 215 (À l'exception des produits se conformant à la Norme pour les matières grasses à tartiner et les mélanges à tartiner (CODEX STAN 256-2007) dans la disposition relative au SIN 243 dans la NGAA. Tel que noté par le représentant de la FAO au CCFA 43, l'emploi du LAEE dans les aliments, y compris ceux qui relèvent de la norme Codex Stan 256-2007 a été évalué par le JECFA. Qui plus est, le groupe de travail sur l'alignement est convenu que les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la NGAA dans la catégorie d'aliments 02.2.2 sont acceptables dans les aliments qui relèvent de Stan 256-2007. En tant que tel, le LAEE devrait être considéré comme acceptable dans ces produits avec un niveau d'emploi de 200 mg/kg. L'emploi du LAEE fournit une alternative efficace à l'emploi des autres conservateurs dans les produits qui relèvent de ces normes.</p>

¹ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-711-43%252FREP11_FAe.pdf

	<p><u>Compte tenu que l'emploi du LAEE dans les produits qui relèvent de Codex Stan 256-2007 n'a fait l'objet de restriction qu'en 2011 parce que le comité de produits correspondant n'avait pas examiné l'emploi dans l'aliment normalisé, et comme l'emploi des conservateurs est considéré justifié dans les aliments qui relèvent de la norme suite à l'évaluation par le GTE sur l'alignement, il semblerait que le maintien de la note 215 pour le LAEE dans la catégorie d'aliments 02.2.2. est la conséquence non intentionnelle de l'exercice d'alignement.</u></p> <p><u>Autorisation internationale du LAEE</u></p> <p>L'emploi de l'ester d'arginate d'éthyle laurique (LAEE) est autorisé dans les produits qui relèvent de la catégorie d'aliments 02.2.2 dans un certain nombre de pays dans le monde entier, sans aucune autre restriction à son emploi dans les produits relevant des normes Codex correspondantes. Ces produits sont également disponibles dans le commerce international. Comme tel, il conviendrait de supprimer la note de bas de page 215 associée aux dispositions relatives au LAEE dans la NGAA, pour refléter l'emploi acceptable du LAEE en tant que conservateur dans ces produits dans de nombreux pays.</p>
<p>Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (le cas échéant)</p>	<p>Additif du tableau 3:</p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)</p> <p>L'emploi de l'ester d'arginate d'éthyle laurique (SIN 243) dans les fromages qui relèvent de la catégorie d'aliments Codex 02.2.2, ainsi que son emploi dans une vaste gamme d'autres aliments, ont été pris en considération dans le cadre de l'évaluation par le JECFA de l'innocuité de cet additif en 2009.</p>
<p>Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur</p>	<p>Lorsqu'utilisé en tant que conservateur, le LAEE serait inclus dans la liste des ingrédients sur l'étiquette des produits.</p>

Colombie

I. Bleu de jagua (génipine-glycine)

<p>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:</p>	<p>Colombie</p>
<p>IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:</p>	
<p>Nom de l'additif</p> <p><i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989.</i></p>	<p>Bleu de jagua (génipine-glycine)</p> <p>Synonymes: Jénipapo (génipapo), bleu jénipapo (bleu génipapo), bleu de jagua(bleu jagua), bleu de huito (bleu huito), huito, jagua</p>
<p>Numéro SIN</p>	<p>SIN 183 (adopté par la 44^{ème} CAC)</p>
<p>Catégorie fonctionnelle</p> <p><i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989).</i></p>	<p>Colorant</p>

EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE(¹): <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition concerne: <input checked="" type="checkbox"/> une nouvelle disposition; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (Passer à « La proposition est-elle destinée à réviser les produits relevant de la norme de produits? »).	
Catégorie d'aliments n°	Nom de la catégorie d'aliments	Niveau d'emploi maximal	Observations
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	160 mg/kg	Note 52: À l'exception du lait chocolaté Note x Sur une base de polymère bleu.
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	44 mg/kg	Note x Sur une base de polymère bleu.
01.7	Desserts lactés (par ex. crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	120 mg/kg	Note xx Utiliser dans les friandises et nouveautés lactées congelées au niveau maximal de 400 mg/kg pour obtenir la couleur voulue Note x Sur une base de polymère bleu.
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	160 mg/kg	Note x Sur une base de polymère bleu.
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	200 mg/kg	Note xxx Utiliser dans les friandises et nouveautés lactées congelées au niveau maximal de 400 mg/kg pour obtenir la couleur voulue Note x Sur une base de polymère bleu.
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	120 mg/kg	Note x Sur une base de polymère bleu.
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	120 mg/kg	Note 182: À l'exception du lait de coco Note x Sur une base de polymère bleu.
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	120 mg/kg	Note x Sur une base de polymère bleu.
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	120 mg/kg	Note x Sur une base de polymère bleu.
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	120 mg/kg	Note x Sur une base de polymère bleu.
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	800 mg/kg	Note 183: Pour un emploi dans la décoration de surface uniquement. Note x Sur une base de polymère bleu.
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	800 mg/kg	Note XS309R: À l'exception des produits non conformes à la Norme pour régionale Codex pour le halva avec tahiné (CODEX STAN 309R-211) Note x Sur une base de polymère bleu.
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	800 mg/kg	Note x Sur une base de polymère bleu.

05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	120 mg/kg	Note x Sur une base de polymère bleu.
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	2000 mg/kg	Pour un emploi dans les céréales multicolores uniquement; les 2000 mg/kg concernent les morceaux individuels de céréales. Note x Sur une base de polymère bleu.
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex. gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	84 mg/kg	Note x Sur une base de polymère bleu.
11.4	Autres sucres et sirops (par ex. xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	120 mg/kg	Note x Sur une base de polymère bleu.
12.2.2	Assaisonnements et condiments	600 mg/kg	Note x Sur une base de polymère bleu.
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	64 mg/kg	Note x Sur une base de polymère bleu.
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	64 mg/kg	Note x Sur une base de polymère bleu.
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	80 mg/kg	Note x Sur une base de polymère bleu.
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)	1200 mg/kg	Pour un emploi dans les chips de maïs bleues/violettes uniquement. Note x Sur une base de polymère bleu.
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)	800 mg/kg	Pour un emploi dans l'enrobage de yaourt des fruits à coque enrobés de yaourt uniquement. Note x Sur une base de polymère bleu.

La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante? Non

La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? Non

ÉVALUATION PAR LE JECFA:

Évaluation par le JECFA

Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographies des normes).

La 89^{ème} réunion du COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Évaluation de l'innocuité de certains additifs alimentaires) 1-2 juin 2020.
La DJA de 0-11 mg/kg pc a été établie par le Comité pour le bleu de jagua, sur une base de polymère bleu.
Au cours de cette évaluation, le comité a conclu que: l'exposition alimentaire estimée pour le bleu de jagua, sur une base de polymère bleu, ne pose pas de risque pour la santé.

JUSTIFICATION:

<p>Justification de l'emploi et besoin technologique</p> <p><i>Informations d'appui fondées sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i></p>	<p>Comme le bleu de jagua est un colorant, son emploi améliore les propriétés organoleptiques des aliments. Les experts ont montré que les colorants jouent un rôle important dans le goût et la désirabilité des aliments. Les colorants sont considérés comme un facteur de qualité important dans les aliments. Comme l'évaluation du JECFA l'a conclu, le bleu de jagua ne pose pas de risque pour la santé.</p> <p>Les colorants sont déjà autorisés dans les catégories citées pour les emplois proposés.</p>
<p>Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (le cas échéant)</p>	<p>Additif du tableau 3:</p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)</p> <p>La DJA de 0-11 mg/kg pc a été établie par le Comité pour le bleu de jagua sur une base de polymère bleu. Cette DJA est fondée sur l'absence de toxicité dans un traitement à long terme et de toxicité pour le développement et la reproduction dans une étude de l'alimentation de 12 mois sur des rats, en situation intra-utérine, dans laquelle la NOAEL a été identifiée à 1127 mg/kg pc par jour pour le polymère bleu, la dose d'essai la plus élevée. La DJA a été établie en appliquant un facteur d'incertitude de 100 à la NOAEL.</p> <p>Le comité a noté que la limite supérieure de l'estimation de l'exposition à un niveau élevé pour le bleu de jagua, sur une base de polymère bleu, pour les nouveaux nés et les enfants en bas âge, de 11,5 mg/kg pc par jour se situe autour de la limite supérieure de la DJA. Compte tenu de la nature prudente des évaluations de l'exposition alimentaire, dans lesquelles il est supposé que tous les aliments contiennent le bleu de jagua sur une base de polymère bleu au niveau maximal, et parce que la DJA est basée sur une NOAEL correspondant à la dose d'essai la plus élevée, le comité a conclu que l'exposition alimentaire estimée au bleu de jagua, sur une base de polymère bleu, ne pose pas de risque pour la santé.</p> <p><i>(Du rapport sommaire de la 89^{ème} réunion du JECFA, pages 3-4).</i></p>
<p>Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur</p>	<p>D'autres colorants sont déjà autorisés dans les catégories d'aliments citées pour le bleu de jagua. Par conséquent, les consommateurs sont habitués à la présence de colorants dans ces aliments. Par ailleurs, les aliments contenant le bleu de jagua seraient étiquetés comme tel. Les consommateurs ne seraient donc pas trompés.</p>

II. Bioxyde de titane

<p>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:</p>	<p>Colombie</p>
<p>IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:</p>	
<p>Nom de l'additif</p> <p><i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)-CAC/GL 36-1989.</i></p>	<p>Bioxyde de titane Synonymes: Titane; CI pigment blanc 6; CI (1975) n° 77891; SIN n° 171</p>
<p>Numéro SIN</p>	<p>SIN n° 171</p>

Catégorie fonctionnelle <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)-CAC/GL 36-1989.</i>		Colorant	
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE(1): <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i> .		La proposition concerne: <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input checked="" type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (Passer à « La proposition est-elle destinée à réviser les produits relevant de la norme de produits? »).	
Catégorie d'aliments n°	Nom de la catégorie d'aliments	Niveau d'emploi maximal	Observations
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé	BPF	s.o.
01.3	Laits concentrés et produits similaires (nature)	BPF	s.o.
01.4.3	Crème épaisse (nature)	BPF	s.o.
01.4.4	Produits similaires	BPF	s.o.
01.5	Lait et crème en poudre et produits similaires (nature)	BPF	s.o.
01.6.1	Fromages non affinés	BPF	s.o.
01.6.2	Fromages affinés	BPF	s.o.
01.6.4	Fromages fondus	BPF	s.o.
01.6.5	Produits similaire	BPF	s.o.
01.7	Desserts lactés (par ex. entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	BPF	s.o.
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, sauf fromage de lactosérum	BPF	s.o.
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	BPF	s.o.
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	BPF	s.o.
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	BPF	s.o.
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	BPF	s.o.
04.1.2	Fruits transformés	BPF	s.o.
04.2.2.2	Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et grains	BPF	s.o.
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la	BPF	s.o.

	sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines		
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	BPF	s.o.
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)	BPF	s.o.
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)	BPF	s.o.
04.2.2.8	Légumes cuits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marine	BPF	s.o.
05.0	Confiserie	BPF	s.o.
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	BPF	s.o.
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	BPF	s.o.
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex. gâteaux de riz, puddings au tapioca)	BPF	s.o.
06.6	Pâtes à frire (par ex. pour chapelure et enrobage de poisson ou volaille)	BPF	s.o.
06.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les gâteaux de riz (type oriental uniquement)	BPF	s.o.
06.8	Produits à base de soja (à l'exclusion des épices et condiments à base de soja de la catégorie 12.9)	BPF	s.o.
07.0	Produits de boulangerie	BPF	s.o.
08.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux	BPF	s.o.
08.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée	BPF	s.o.

08.4	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée)	BPF	s.o.
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	s.o.
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	s.o.
10.2.3	Produits à base d'œufs, séchés et/ou coagulés à chaud	BPF	s.o.
10.3	Œufs en conserve, y compris ceux conservés en base alcaline, salés et en boîte	BPF	s.o.
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex. flans)	BPF	s.o.
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	BPF	s.o.
12.2.2	Assaisonnements et condiments	BPF	s.o.
12.3	Vinaigres	BPF	s.o.
12.4	Moutardes	BPF	s.o.
12.5	Potages et bouillons	BPF	s.o.
12.6	Sauces et produits similaires	BPF	s.o.
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)	BPF	s.o.
12.8	Levure et produits similaires	BPF	s.o.
12.9	Epices et condiments à base de soja	BPF	s.o.
12.10	Produits protéiques autres qu'à partir de soja	BPF	s.o.
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	BPF	s.o.
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	BPF	s.o.
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	BPF	s.o.
13.6	Compléments alimentaires	BPF	s.o.
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	BPF	s.o.
14.2.1	Bière et boissons maltées	BPF	s.o.
14.2.2	Cidre et poiré	BPF	s.o.
14.2.4	Vins (de produit autre que le	BPF	s.o.

	raisin)		
14.2.5	Hydromel	BPF	s.o.
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	BPF	s.o.
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	BPF	s.o.
15.0	Amuse-gueule salés	BPF	s.o.
16.0	Aliments préparés	BPF	s.o.
La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante? Non			
La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? Non			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:			
Évaluation par le JECFA <i>Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographies des normes).</i>		Préparée par le 76 ^{ème} JECFA (2012) et publiée dans les monographies 13 de FAO JECFA (2012), en remplacement des normes préparées lors du 73 ^{ème} JECFA (2010) et publiées dans les monographies 10 (2010) de FAO JECFA. Une DJA « non limitée » a été établie lors du 13 ^{ème} JECFA (1969).	
JUSTIFICATION:			
Justification de l'emploi et besoin technologique <i>Informations d'appui fondées sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>		<p>Etant que le bioxyde de titane est un colorant, son emploi améliore les propriétés organoleptiques des aliments.</p> <p>PROPOSITIONS D'ADDITIONS ET DE MODIFICATIONS DANS LA LISTE PRIORITAIRE DES SUBSTANCES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA (RÉPONSES À LA 2019/41-FA ET CL 2020/37) (Point 7 de l'ordre du jour)</p> <p>Le Canada a présenté ce point de l'ordre du jour, en notant qu'il ne s'était pas tenu de GT intra-session sur les priorités en raison du format virtuel de la réunion. Il a expliqué que, sur la base de CX/FA 21/52/12 Add.1 (Réponses à la CL 2021/61-FA) et autres documents pertinents, un document (CRD6) traitant de la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA a été préparé. Il a proposé que le Comité examine CRD6 en tant que base de la discussion. (...) <u>Discussion</u> <i>Bioxyde de titane (SIN 171)</i> En réponse à la demande de clarification sur le délai relatif à l'appel de données et la réévaluation du bioxyde de titane (SIN 171), le Canada a clarifié que bien que le bioxyde de titane soit inscrit dans la liste des priorités, l'appel de données serait lancé en 2023.</p> <p>Un membre a souligné l'impact potentiel sur le</p>	

commerce si le bioxyde de titane est retiré du marché européen sur la base de l'opinion récente de l'EFSA et compte tenu du fait que le bioxyde de titane est largement utilisé en tant qu'additif alimentaire et que l'évaluation du risque par le JECFA commencerait au plus tôt en 2024. Il a appelé le secrétariat du JECFA à examiner toute option possible pour accélérer l'évaluation du risque par le JECFA.

Le secrétariat du JECFA, en réponse à cette préoccupation, a indiqué que le JECFA ferait de son mieux pour accélérer le processus.

OPINION SCIENTIFIQUE: Évaluation de l'innocuité du bioxyde de titane (E171) en tant qu'additif alimentaire (ADOPTÉ: le 25 mars 2021)

1. Évaluation actualisée du risque lié au bioxyde de titane (E 171) sur la base de l'information scientifique nouvelle pertinente considérée par les experts comme étant fiable, y compris les données obtenues sur les **nanoparticules (NP) TiO₂** et les données obtenues dans une **étude étendue de toxicité pour la reproduction sur une génération (EOGRT)**.
2. Moins de 50% des particules constitutives par nombre dans E 171 ont une dimension externe minimale <100 nm. Les particules constitutives <30 nm ont totalisé moins de 1% des particules par nombre.
3. Les experts ont conclu que bien que l'absorption gastrointestinale des particules de TiO₂ soit faible, elles **peuvent s'accumuler** dans le corps.
4. Les études de toxicité générale et pour les organes **n'ont pas indiqué d'effets négatifs que ce soit avec E 171 jusqu'à une dose de 1000 mg/kg de poids corporel (pc) par jour ou avec TiO₂NP (>30 nm) jusqu'à une dose d'essai la plus élevée de 100 mg/kg pc par jour**. Aucun effet de toxicité pour la reproduction et pour le développement n'a été observé jusqu'à une dose de 1000 mg E 171/kg pc par jour, la dose d'essai la plus élevée dans l'étude EOGRT.
5. Cependant, les observations concernant l'immunotoxicité potentielle et l'inflammation liée à E 171 et la neurotoxicité potentielle liée aux TiO₂ NP, conjointement avec l'induction potentielle de foyers cryptiques aberrants liés à E 171, pourraient indiquer des effets négatifs.
6. Concernant la génotoxicité, les experts ont conclu que les particules de TiO₂ ont le potentiel d'induire la rupture des brins d'ADN et des lésions chromosomiques, mais pas de mutations génétiques.

CONCLUSION.

	<p>Sur la base de toutes les informations disponibles, les risques de génotoxicité ne peuvent pas être exclus, et compte tenu des nombreuses incertitudes, les experts ont conclu que E 171 ne peut plus être considéré comme inoffensif quand il est utilisé comme additif alimentaire.</p> <p>RÈGLEMENT DE LA COMMISSION (EU) 2022/63 du 14 janvier 2022 en amendement des annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du parlement et du conseil européen eu égard à l'additif alimentaire bioxyde de titane (E 171) LA COMMISSION EUROPÉENNE (...) A ADOPTÉ LE RÈGLEMENT SUIVANT:</p> <p>Article 1 Les annexes II et III au règlement (CE) n° 1333/2008 sont amendées conformément à l'annexe à ce règlement.</p> <p>Article 2 Jusqu'au 7 août 2022, les aliments produits conformément aux règles applicables avant le 7 février 2022 peuvent continuer à circuler sur le marché. Après cette date, ils peuvent rester sur le marché jusqu'à leur date minimale de conservation ou de limite de consommation.</p> <p>Article 3 La commission, après avoir consulté l'agence européenne des médicaments, examinera la nécessité de maintenir le bioxyde de titane (E171) ou de le supprimer de la liste des additifs alimentaires de l'Union pour l'emploi exclusif de colorant dans les produits médicinaux dans la partie B de l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 dans les trois années après la date d'entrée en vigueur de ce règlement.</p> <p>Article 4 Ce règlement entrera en vigueur le vingtième jour après sa date de publication dans le journal officiel de l'Union européenne.</p> <p>Compte tenu de ce qui précède, la Colombie exprime sa préoccupation concernant l'opinion scientifique publiée par l'EFSA qui a, par la suite, donné lieu à la délivrance du règlement 2022/63 par l'Union européenne. A cet égard, la Colombie demande respectueusement de connaître la position de la Commission du Codex Alimentarius sur la « Norme générale pour les additifs alimentaires » (NGAA, Codex STAN 192-1995), concernant la décision de l'Union européenne de suspendre l'emploi du bioxyde de titane en tant que colorant alimentaire dans les aliments.</p>
Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (le cas échéant)	Additif du tableau 3: <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)
Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur	S.O.

Égypte

I. Rouge allura AC

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:		ÉGYPTE	
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:			
Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)-CAC/GL 36-1989.</i>		Rouge allura AC	
Numéro SIN		129	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)-CAC/GL 36-1989.</i>		Colorant	
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE⁽¹⁾: <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition concerne: <input checked="" type="checkbox"/> une nouvelle disposition; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input checked="" type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (Passer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant de la norme de produits? »)	
Catégorie d'aliments n°⁽²⁾	Nom de la catégorie d'aliments⁽²⁾	Niveau d'emploi maximal⁽³⁾	Observations⁽⁴⁾
14.1.3.1	Nectar de fruits	BPF	
14.1.3.2	Nectar de légumes	BPF	
La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante? <i>(si c'est le cas, indiquer la catégorie d'aliments pertinente)</i> Oui Nectar de fruits et de légumes			
La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? <i>(si c'est le cas indiquer les normes de produits pertinentes)</i> Oui, CXS 247			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:			
Évaluation par le JECFA <i>Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »), monographies des normes).</i>		Année de l'évaluation: 2016 DJA: 0-7 mg/kg pc https://apps.who.int/food-additives-contaminants-jecfa-database/Home/Chemical/2361	
JUSTIFICATION:			
Justification de l'emploi et besoin technologique <i>Informations d'appui fondées sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>		Conférer de meilleures propriétés sensorielles et améliorer le comportement des produits pendant la durée de conservation quelle que soit la nature du fruit ou du légume.	

Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (<i>le cas échéant</i>)	Additif du tableau 3: <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)
Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur	Colorant naturel

II. Extraits d'annatto

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:		ÉGYPTE	
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:			
Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989.</i>		Extraits d'annatto	
Numéro SIN		160b	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989.</i>		Colorant	
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE⁽¹⁾: <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition concerne: <input checked="" type="checkbox"/> une nouvelle disposition; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input checked="" type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (Passer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant de la norme de produits? »)	
Catégorie d'aliments n° ⁽²⁾	Nom de la catégorie d'aliments ⁽²⁾	Niveau d'emploi maximal ⁽³⁾	Observations ⁽⁴⁾
14.1.3.1	Nectar de fruits	BPF	
14.1.3.2	Nectar de légumes	BPF	
La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante? <i>(si c'est le cas, indiquer la catégorie d'aliments pertinente)</i> Oui Nectar de fruits et de légumes			
La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? <i>(si c'est le cas indiquer les normes de produits pertinentes)</i> Oui, CXS 247			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:			
Évaluation par le JECFA <i>Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographies des normes).</i>		Année de l'évaluation: 2006 DJA: BIXINE: 0-12 mg/kg pc; NORBIXINE ET SON SEL DE SODIUM ET DE POTASSIUM: 0-0.6 mg/kg pc (DJA de groupe, exprimée en tant que norbixine) https://apps.who.int/food-additives-contaminants-jecfa-database/Home/Chemical/2706	
JUSTIFICATION:			
Justification de l'emploi et besoin technologique <i>Informations d'appui fondées sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une</i>		Conférer de meilleures propriétés sensorielles et améliorer le comportement des produits pendant la durée de conservation quelle que soit la nature du fruit ou du légume.	

<i>fonction technologique).</i>	
Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (le cas échéant)	Additif du tableau 3: <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)
Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur	Colorant naturel

III. Carbonate de calcium

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:		ÉGYPTE	
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:			
Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989.</i>		Carbonate de calcium	
Numéro SIN		170(i)	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989.</i>		Colorant	
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE⁽¹⁾: <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition concerne: <input checked="" type="checkbox"/> une nouvelle disposition; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input checked="" type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (Passer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant de la norme de produits? »)	
Catégorie d'aliments n° (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)
14.1.3.1	Nectar de fruits	BPF	
14.1.3.2	Nectar de légumes	BPF	
La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante? <i>(si c'est le cas, indiquer la catégorie d'aliments pertinente)</i> Oui Nectar de fruits et de légumes			
La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? <i>(si c'est le cas indiquer les normes de produits pertinentes)</i> Oui, CXS 247			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:			
Évaluation par le JECFA <i>Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographies des normes).</i>		Année de l'évaluation: 1965 DJA: NON LIMITÉE https://apps.who.int/food-additives-contaminants-jecfa-database/Home/Chemical/457	
JUSTIFICATION:			
Justification de l'emploi et besoin technologique <i>Informations d'appui fondées sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>		Conférer de meilleures propriétés sensorielles et améliorer le comportement des produits pendant la durée de conservation quelle que soit la nature du fruit ou du légume.	
Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (le cas échéant)		Additif du tableau 3: <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Prière de fournir ci-	

	dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)
Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur	Colorant naturel

IV. Caramel

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:		ÉGYPTE	
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:			
Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)-CAC/GL 36-1989.</i>		Colorant caramel COLORANT CAMEL, Classe I COLORANT CAMEL, Classe II COLORANT CAMEL, Classe III COLORANT CAMEL, Classe IV	
Numéro SIN		150a,b,c,d	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)-CAC/GL 36-1989.</i>		Colorant	
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE⁽¹⁾: <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition concerne: <input checked="" type="checkbox"/> une nouvelle disposition; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input checked="" type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (Passer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant de la norme de produits? »)	
Catégorie d'aliments n° (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)
14.1.3.1	Nectar de fruits	BPF	
14.1.3.2	Nectar de légumes	BPF	
La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante? <i>(si c'est le cas, indiquer la catégorie d'aliments pertinente)</i> Oui Nectar de fruits et de légumes			
La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? <i>(si c'est le cas indiquer les normes de produits pertinentes)</i> Oui, CXS 247			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:			
Évaluation par le JECFA <i>Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographies des normes).</i>		https://apps.who.int/food-additives-contaminants-jecfa-database/	
JUSTIFICATION:			
Justification de l'emploi et besoin technologique <i>Informations d'appui fondées sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>		Conférer de meilleures propriétés sensorielles et améliorer le comportement des produits pendant la durée de conservation quelle que soit la nature du fruit ou du légume.	
Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (le cas échéant)		Additif du tableau 3: <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Prière de fournir ci-dessous les	

	informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)
Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur	Colorant naturel

V. Carmins

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:		ÉGYPTE	
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:			
Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)-CAC/GL 36-1989.</i>		Carmins	
Numéro SIN		120	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)-CAC/GL 36-1989.</i>		Colorant	
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE(1): <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition concerne: <input checked="" type="checkbox"/> une nouvelle disposition; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input checked="" type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (Passer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant de la norme de produits? »)	
Catégorie d'aliments n° (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)
14.1.3.1	Nectar de fruits	BPF	
14.1.3.2	Nectar de légumes	BPF	
La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante? <i>(si c'est le cas, indiquer la catégorie d'aliments pertinente)</i> Oui Nectar de fruits et de légumes			
La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? <i>(si c'est le cas indiquer les normes de produits pertinentes)</i> Oui, CXS 247			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:			
Évaluation par le JECFA <i>Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographies des normes).</i>		Année de l'évaluation: 2000 DJA: 0-5 mg/kg pc (1982) https://apps.who.int/food-additives-contaminants-jecfa-database/Home/Chemical/1079	
JUSTIFICATION:			
Justification de l'emploi et besoin technologique <i>Informations d'appui fondées sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>		Conférer de meilleures propriétés sensorielles et améliorer le comportement des produits pendant la durée de conservation quelle que soit la nature du fruit ou du légume.	
Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (le cas échéant)		Additif du tableau 3: <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion	

	alimentaire)
Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur	Colorant naturel

VI. Carotènes, bêta

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:		ÉGYPTE	
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:			
Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)-CAC/GL 36-1989.</i>		Carotènes, bêta-, légumes	
Numéro SIN		160a(ii)	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)-CAC/GL 36-1989.</i>		Colorant	
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE⁽¹⁾: <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition concerne: <input checked="" type="checkbox"/> une nouvelle disposition; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input checked="" type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (Passer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant de la norme de produits? »)	
Catégorie d'aliments n° (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)
14.1.3.1	Nectar de fruits	BPF	
14.1.3.2	Nectar de légumes	BPF	
La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante? <i>(si c'est le cas, indiquer la catégorie d'aliments pertinente)</i> Oui Nectar de fruits et de légumes			
La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? <i>(si c'est le cas indiquer les normes de produits pertinentes)</i> Oui, CXS 247			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:			
Évaluation par le JECFA <i>Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographies des normes).</i>		Année de l'évaluation: 1993 DJA: NON SPÉCIFIÉE https://apps.who.int/food-additives-contaminants-jecfa-database/Home/Chemical/1320	
JUSTIFICATION:			
Justification de l'emploi et besoin technologique <i>Informations d'appui fondées sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>		Conférer de meilleures propriétés sensorielles et améliorer le comportement des produits pendant la durée de conservation quelle que soit la nature du fruit ou du légume.	
Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (le cas échéant)		Additif du tableau 3: <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)	

Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur	
--	--

VII. Chlorophylles

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:		ÉGYPTE	
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:			
Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989.</i>		Chlorophylles	
Numéro SIN		140	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989.</i>		Colorant	
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE(1): <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition concerne: <input checked="" type="checkbox"/> une nouvelle disposition; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input checked="" type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (Passer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant de la norme de produits? »)	
Catégorie d'aliments n° (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)
14.1.3.1	Nectar de fruits	BPF	
14.1.3.2	Nectar de légumes	BPF	
La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante? <i>(si c'est le cas, indiquer la catégorie d'aliments pertinente)</i> Oui Nectar de fruits et de légumes			
La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? <i>(si c'est le cas indiquer les normes de produits pertinentes)</i> Oui, CXS 247			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:			
Évaluation par le JECFA <i>Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographies des normes).</i>		Année de l'évaluation: 1969 DJA: NON LIMITÉE https://apps.who.int/food-additives-contaminants-ejecfa-database/Home/Chemical/369	
JUSTIFICATION:			
Justification de l'emploi et besoin technologique <i>Informations d'appui fondées sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>		Conférer de meilleures propriétés sensorielles et améliorer le comportement des produits pendant la durée de conservation quelle que soit la nature du fruit ou du légume.	
Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (le cas échéant)		Additif du tableau 3: <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)	
Justification que l'emploi ne trompe pas le		Colorant naturel	

consommateur	
---------------------	--

Nouvelle-Zélande

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:		Nouvelle-Zélande	
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:			
Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989.</i>		Sorbates: Acide sorbique (200) Sorbate de potassium (202) Sorbate de calcium (203)	
Numéro SIN		SIN 200, 202, 203	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989.</i>		Conservateur	
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE(1): <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition concerne: <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition; ou <input checked="" type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (Passer à « La proposition est-elle destinée à réviser les produits relevant de la norme de produits? »).	
Catégorie d'aliments n°(2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)
01.6.1	Fromages non affinés	Augmenter le NM de 1000mg/kg à 3000mg/kg: 4000 mg/kg 3000 mg/kg	<i>Les notes suivantes ont été prises dans le « rapport du groupe de travail virtuel du 52^{ème} CCFA sur la confirmation et l'alignement » du CRD003 du CCFA52 qui comprend les nouvelles notes proposées suite aux travaux d'alignement lors du CCFA52 et qui ont été confirmées par le CCFA52 et la CAC 43, mais qui n'ont pas au moment de la présente rédaction été incorporées dans la NGAA:</i> <i>Supprimer la note 223 car elle devient superflue si le NM est de 3000mg/kg:</i> <i>Note 223: À l'exception des produits contenant des fruits, des légumes ou des viandes ajoutés à 3000 mg/kg.</i> <i>Maintenir les autres notes:</i> <i>Note 42: En tant qu'acide sorbique</i> <i>Note H273275: Pour un emploi dans la masse de fromage seulement pour les produits relevant de la norme pour le cottage cheese (CXS 273-1968) et la norme pour le fromage à la crème (ou « cream cheese ») (CXS 275-1973): acide sorbique (SIN 200), sorbate de potassium (SIN 202), sorbate de calcium (SIN 203).</i>

			<p>Note J221: Pour un emploi dans la masse de fromage et le traitement de surface des fromages en tranche, coupés et râpés relevant de la norme de groupe pour le fromage non affiné y compris le fromage frais (CXS 221-2001): acide sorbique (SIN 200), sorbate de potassium (SIN 202), sorbate de calcium (SIN 203).</p>
01.6.2	Fromages affinés	3000 mg/kg	<p><i>Les notes suivantes ont été prises dans le « rapport du groupe de travail virtuel du 52^{ème} CCFA sur la confirmation et l'alignement » du CRD003 du CCFA52 qui comprend les nouvelles notes proposées suite aux travaux d'alignement lors du CCFA52 et qui ont été confirmées par le CCFA52 et la CAC 43, mais qui n'ont pas au moment de la présente rédaction été incorporées dans la NGAA:</i></p> <p><i>Remplacer la note 457 par une nouvelle note afin d'autoriser les produits cités dans la note 457 à utiliser les sorbates au NM de 3000mg/kg:</i></p> <p>Note 457: A l'exception d'un emploi dans les produits conformément aux normes pour le Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968), et Provolone (CXS 272-1968) à un niveau maximal de 1000 mg/kg pour le traitement de surface uniquement</p> <p>Nouvelle note1: Pour un emploi dans les produits relevant 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) et le provolone (CXS 272-1968): pour le traitement de surface uniquement.</p> <p><i>Supprimer la note C283 de sorte que le NM soit de 3000mg/kg aussi pour les produits cités dans la note C283:</i></p> <p>Note C283: Pour un emploi dans la masse de fromage à 3000 mg/kg, et le traitement de la surface ou de la croûte du fromage en tranche, coupé ou râpé seulement à 1000 mg/kg, pour les produits relevant de la norme générale pour le fromage (CXS 283-1978): acide</p>

		<p>sorbique (SIN 200), sorbate de potassium (SIN 202) et sorbate de calcium (SIN 203), en tant qu'acide sorbique.</p> <p><i>Maintenir les autres notes:</i></p> <p>Note 42: En tant qu'acide sorbique</p> <p>Note XS274: A l'exception des produits relevant de la norme pour le coulommiers (CXS 274- 1969)</p> <p>Note XS276: A l'exception des produits relevant de la t à la norme pour le camembert (CXS 276- 1969)</p> <p>Note XS277: A l'exception des produits relevant de la norme pour le brie (CXS 277-1973)</p> <p>Note XS208: À l'exclusion des produits relevant de la norme pour le fromage en saumure (CODEX STAN 208-1999)</p> <p>Note B278: A l'exception de l'emploi dans les produits relevant de la norme pour le fromage extra-dur à râper (CXS 278-1978): acide sorbique (SIN 200), sorbate de potassium (SIN 202) et sorbate de calcium (SIN 203), à 1000 mg/kg en tant qu'acide sorbique dans le produit final.</p>
<p>La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante? (<i>si c'est le cas, indiquer les catégories d'aliments pertinentes</i>)</p> <p>Oui. Les catégories d'aliments 01.6.1, 01.6.2, et leurs sous-catégories</p>		
<p>La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? (<i>si c'est le cas, indiquer les normes de produits pertinentes</i>)</p> <p>Oui. Les produits relevant des normes de produits suivantes seront affectés par la modification proposée.</p> <p>Catégorie d'aliments 01.6.1: CXS 221-2001 Norme de groupe pour le fromage non affiné, y compris le fromage frais CXS 262-2007 Norme pour la mozzarella CXS 273-1968 Norme pour le cottage cheese CXS 275-1973 Norme pour le fromage à la crème (ou «cream cheese») CXS 283-1978 Norme pour le fromage (non affiné, y compris le fromage frais) – voir aussi CODEX STAN 221-2001</p> <p>Catégorie d'aliments 01.6.2: CXS 263-1966 Norme pour le cheddar CXS 264-1966 Norme pour le danbo CXS 265-1966 Norme pour l'édam CXS 266-1966 Norme pour le gouda CXS 267-1966 Norme pour l'havarti CXS 268-1966 Norme pour le samso CXS 269-1967 Norme pour l'emmental CXS 270-1968 Norme pour le tilsiter</p>		

CXS 271-1968 Norme pour le saint-paulin CXS 272-1968 Norme pour le provolone CXS 283-1978 Norme générale pour le fromage (affiné, y compris affiné aux moisissures)	
ÉVALUATION PAR LE JECFA:	
Évaluation par le JECFA <i>Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographies des normes).</i>	Année de l'évaluation: 1973 DJA: 0-25 mg/kg-poids corporel En tant que somme de l'acide sorbique et des sorbates de calcium, potassium et sodium (exprimée en acide sorbique) Réunion: 17 Code de norme: R (1976) Norme: COMPENDIUM ADDENDUM 12/FNP 52 Add. 12/68 (METALS LIMITS) (2004). FAO JECFA Monographies 1 vol.3/401
JUSTIFICATION:	
Justification de l'emploi et besoin technologique <i>Informations d'appui fondées sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>	<p>La demande concerne l'augmentation du NM existant pour les sorbates dans le fromage de 1000mg/kg à 3000mg/kg notamment pour le fromage râpé.</p> <p>Le nouveau niveau proposé harmonise les NM pour les sorbates appliqués en traitement de surface dans l'ensemble des fromages non affinés et affinés, qu'il s'agissent de produits normalisés ou non, et sous quelque forme que ce soit (par ex., râpé ou non). La disparité actuelle avec laquelle des NM différents sont appliqués est sans rapport avec les considérations de sécurité sanitaire de l'aliment.</p> <p>Les sorbates jouent un rôle important dans la prévention de la prolifération des moisissures, notamment dans le fromage râpé. Des NM supérieurs à 1000mg/kg sont nécessaires pour être efficaces pour diverses raisons:</p> <p>Le processus de dosage des sorbates dans le fromage râpé est intrinsèquement variable, et pour que toutes les portions dans un lot soient conformes au NM de 1000 mg/kg, le dosage dans le fromage est en moyenne insuffisant dans le lot. Cela entraîne un sous-dosage dans d'autres portions du lot à un degré tel que le sorbate sera insuffisant pour prévenir la formation des moisissures. Il s'en suit un gaspillage alimentaire à éviter.</p> <p>Les moisissures ont besoin d'oxygène pour se développer et, si elles sont présentes, elles se forment à la surface du fromage. Le fromage râpé nécessite un dosage supérieur à celui du fromage en bloc en raison de la taille accrue de la surface. Toutes les surfaces exposées doivent être uniformément enrobées de sorbate pour que le sorbate soit efficace. Toute surface sans sorbate est exposée à la croissance de moisissures.</p> <p>Alors que la formation des moisissures sur un bloc de fromage est facilement visible en surface, les moisissures sur le fromage râpé sont plus difficiles à voir et à isoler, et la surface de développement est beaucoup plus grande. Le fromage râpé peut être contaminé par le processus de râpage. La formation des moisissures peut être altérée et redistribuée tout au long du râpage lors des mouvements</p>

	<p>des sacs. Les moisissures se développent à un degré élevé avant d'être visibles, et il se peut que des odeurs / goûts désagréables soient présents avant l'altération visuelle.</p> <p>Il arrive souvent que pour les produits (fraîchement râpés) conditionnés sous gaz, fabriqués dans des machines à « former-remplir-sceller », de minuscules trous se produisent pendant le processus d'emballage. L'addition d'une plus grande quantité de sorbate permet de minimiser les moisissures dans cette situation.</p> <p>Des niveaux plus élevés de sorbate sont également nécessaires en raison des impacts logistiques. Des niveaux plus élevés peuvent être nécessaires quand le fromage est exporté dans des climats plus chauds ou quand les mouvements logistiques ne peuvent pas maintenir la fraîcheur tel que recommandé dans les instructions d'entreposage. Par ailleurs, en raison du nombre de mouvements dans la chaîne d'approvisionnement les petites fractures liées au stress sur l'emballage peuvent produire de minuscules trous qui permettent à l'oxygène de pénétrer et aux moisissures de se développer. Une fois encore, un dosage plus élevé permettra de minimiser le risque.</p> <p>Par conséquent, il est recommandé d'augmenter le NM à 3000mg/kg en particulier pour le fromage râpé. Le niveau de 3000mg/kg ne pose pas de risque appréciable pour la santé conformément à l'évaluation de l'innocuité du JECFA et l'exposition alimentaire examinée ci-dessous.</p>
<p>Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (le cas échéant)</p>	<p>Additif du tableau 3:</p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)</p> <p>L'exposition alimentaire aux sorbates a été évaluée par Food Standards Australia New Zealand https://www.foodstandards.govt.nz/publications/documents/21st%20ATD%20Study%20report-Aug051.pdf. L'exposition la plus élevée (en tant que % de la DJA) concernait les garçons de 2 à 5 ans. Les grands consommateurs au 95^{ème} percentile dans ce groupe ont eu une ingestion de 40% de la DJA. S'agissant de l'exposition pour ce groupe, 17% provenait du fromage.</p> <p>En supposant un poids corporel de 16 kg (à savoir pour les garçons de 2 à 3 ans dans ce groupe), et une DJA de 25 mg/kg de poids corporel, l'ingestion totale de sorbate serait de 400 mg.</p> <p>Les aliments, fromage non compris, compteront pour 83% de 40% de la DJA, soit $400 \text{ mg} \times 0,83 \times 0,40 = 132,8 \text{ mg}$. Cela signifie que l'exposition au sorbate liée au fromage devrait être de 267,2 mg pour atteindre 100% de la DJA.</p> <p>Parce que les grands consommateurs de fromage au 95^{ème} percentile dans le sous-groupe de la population âgée de 2 à 3 ans ingèrent 0,082 kg de fromage par jour, le fromage devrait contenir $267,2 \text{ mg} \div 0,082 \text{ kg de fromage par jour} = 3258 \text{ mg/kg de fromage}$.</p>

	<p>L'arrondi inférieur donne un NM de 3000 mg/kg de fromage.</p>
Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur	<p>L'emploi d'un ou plusieurs sorbates en tant qu'additif sera inscrit dans la liste des ingrédients pour informer le consommateur de leur présence.</p> <p>Les sorbates sont déjà autorisés dans les fromages non affinés et affinés, il ne s'agit donc pas de l'addition de nouveaux additifs dans ces produits.</p> <p>Par ailleurs, l'emploi de sorbates est de prévenir la formation des moisissures (fonction conservatrice autorisée) et non d'altérer la perception du produit par le consommateur en le trompant.</p>

Pérou

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:		Pérou	
IDENTIFICATION DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989.</i>		Polydiméthylsiloxane	
Numéro SIN		900a	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989.</i>		Agent antimoussant	
EMPLOIS PROPOSÉS DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1): <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition concerne <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les tableaux un et deux de la NGAA ; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans le tableau trois de la NGAA (avancer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? »)	
Catégorie d'aliments n° (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)
04.1.2.5	Confitures, gelées, marmelades	30 mg/kg dans le NGAA	Limite maximale de 10 mg/kg dans CXS 296-2009 Norme pour les confitures, gelées et marmelades
La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante ? Oui, à la catégorie d'aliments 04.1.2.5 Confitures, gelées, marmelades			
La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? <i>(si c'est le cas indiquer les normes de produits pertinentes)</i>			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:			
Évaluation par le JECFA <i>Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographies des normes).</i>		Lors du 69 ^{ème} JECFA (2008), publié dans la monographie 5 (2008) en remplacement des normes préparées lors du 37 ^{ème} JECFA (1990). Une DJA provisoire de 0 – 0.8 mg/kg pc a été établie à la 68 ^{ème} réunion du JECFA (2008); et à la 74 ^{ème} réunion (2011) une DJA de 0-1.5 mg/kg pc publiée dans la monographie 11 (2011) a été établie.	
JUSTIFICATION:			
Justification de son emploi et besoin technologique <i>Informations d'appui fondées sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il offre un certain avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé des consommateurs, remplit une fonction technologique).</i>		Section 3.2 Critère. Dans le préambule de la NGAA: Améliorer la conservation ou la stabilité d'un aliment. L'emploi d'un antimoussant dans les aliments est sans risque car il réduit la quantité de mousse dans le produit (aliment), dans le cas des confitures, gelées (parce qu'il s'agit d'un processus de cuisson relativement prolongé des fruits et du sucre qui libère des protéines végétales), les antimoussants s'avèrent donc nécessaires.	
Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (le cas échéant) NON APPLICABLE		Additifs du tableau trois: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> n° (Prière de fournir des informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)	
Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur		L'emploi d'antimoussants dans cette catégorie d'aliments favorise la qualité de conservation ou la stabilité de l'aliment, il ne peut donc pas être considéré comme trompeur pour le consommateur.	

Sénégal

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:	SÉNÉGAL
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE: COPOLYMÈRE DE MÉTHACRYLATE BASIQUE (BMC)	

Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)-CAC/GL 36-1989.</i>		SIN n° 1205	
Numéro SIN		1205	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)-CAC/GL 36-1989.</i>		SUPPORT-AGENT DE GLAÇAGE D'ENCAPSULATION SIN 1205	
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE(1): <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition concerne: <input checked="" type="checkbox"/> une nouvelle disposition; ou <input checked="" type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input checked="" type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (avancer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? »).	
Catégorie d'aliments n° (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)
Catégorie d'aliments 06.1	Céréales à grain entières, brisées ou en flocons, y compris le riz	BPF	
Catégorie d'aliments 11.1.1	Sucre blanc	BPF	
Catégorie d'aliments 11.2	Sucre roux, à l'exception des produits de la catégorie d'aliments 11.1.3	BPF	
Catégorie d'aliments 11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	BPF	
La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante? <i>(si c'est le cas, indiquer la catégorie d'aliments pertinente)</i> NON			
La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? <i>(si c'est le cas indiquer les normes de produits pertinentes)</i> NON			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:		OUI	
Évaluation par le JECFA <i>Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographies des normes).</i>		BMC MONOGRAPHIE 22 (2018) Numéro CAS 24938-16-17 Numéro SIN 1205	
JUSTIFICATION:			
Justification de l'emploi et besoin technologique <i>Informations d'appui fondées sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>		Fortification du sucre et du riz (aliments de base au Sénégal et dans les pays en développement) pour réduire les carences en micronutriments dans la population. BMC sera utilisé pour encapsuler les micronutriments.	
Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (le cas échéant) DJA non spécifiée		Additif du tableau 3: <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)	
Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur		DJA non spécifiée	

FoodDrinkEurope

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:		FoodDrinkEurope	
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:			
Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989.</i>		Esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interestérifié	
Numéro SIN		SIN 476	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989.</i>		Emulsifiant	
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE(1): <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition concerne: <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition; ou <input checked="" type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (Passer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant de la norme de produits? »)	
Catégorie d'aliments n°(2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations(4)
12.6.1	Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par ex. mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon)	5000 mg/kg 8000 mg/kg (seulement les sauces et les trempettes émulsifiées contenant une teneur > 20% en matières grasses)	Sans objet
La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante? <i>(si c'est le cas, indiquer la catégorie d'aliments pertinente)</i> Non			
La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? <i>(si c'est le cas indiquer les normes de produits pertinentes)</i> Non			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:			
Évaluation par le JECFA <i>Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographies des normes).</i>		Année de l'évaluation: 1973 DJA: 0 – 7.5 mg/kg pc Réunion: 17 Rapport: NMRS 53/TRS 539-JECFA 17/20 Monographie Tox: FAS 6/NMRS 53A-JECFA 17/246 Norme: COMPENDIUM ADDENDUM 8/FNP 52 Add. 8/203 (METALS LIMITS) (2000). R; FAO JECFA Monographs 1 vol. 3/79	
JUSTIFICATION:			

<p>Justification de l'emploi et besoin technologique</p> <p><i>Informations d'appui fondées sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i></p>	<p>Le SIN 476 (PGPR) est connu pour être un excellent émulsifiant qui permet de produire des sauces émulsifiées à teneur en matières grasses plus faible, avec des propriétés sensorielles améliorées. La réduction des niveaux d'huile dans les sauces et les trempettes émulsifiées peut contribuer à réduire l'ingestion de graisses par les consommateurs.</p> <p>Le PGPR (E 476) a été évalué par l'Agence européenne de sécurité des aliments en 2017, avec une nouvelle DJA établie au maximum de 25 mg/kg pc/j.</p>
<p>Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (le cas échéant)</p>	<p>Additif du tableau 3:</p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)</p> <p>Une évaluation de l'exposition détaillée a été entreprise à partir des données récentes de consommation alimentaire individuelle au Royaume-Uni (National Diet and Nutrition Survey (UK NDNS)) et en Amérique latine – Brésil (Inquéritos Nacionais de Alimentação (INA)), et des données des régimes alimentaires modèles en Europe (la base de données complètes de la consommation alimentaire de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) et des régimes alimentaires mondiaux (la base de données FAO/OMS de la consommation alimentaire individuelle chronique – Statistiques sommaires, CIFOCCO).</p> <p>Deux scénarios d'exposition ont été évalués sur la base de ces données d'enquête de la consommation alimentaire. Le premier scénario a examiné tous les emplois du SIN 476 conformes aux emplois et niveaux d'emploi spécifiés dans la NGAA – le scénario « de base ». Le deuxième scénario a examiné les emplois existants avec la modification proposée pour l'emploi du SIN 476 dans la catégorie d'aliments 12.6.1 décrite ci-dessus – le scénario « modifié ». Suite aux évaluations de l'ingestion réalisées, la modification proposée pour l'emploi du SIN 476 dans la catégorie d'aliments 12.6.1 a produit peu d'effet sur l'exposition dans tous les groupes de population examinés (à savoir, une augmentation <7% des ingestions moyennes et au 95^{ème} percentile au Royaume-Uni et au Brésil, une augmentation ≤ 10% pour la base des données complètes de l'EFSA, et une augmentation <2% dans les régimes alimentaires mondiaux de CIFOCCO).</p>
<p>Justification that the use does not mislead consumer</p>	<p>Quand le PGPR est utilisé comme additif technique, le consommateur sera informé de sa présence par son inscription dans la liste des ingrédients dans le produit, conformément à 4.2.1.2 de la <i>Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballés (CXS 1-1985)</i>.</p> <p>Par ailleurs, de nombreux pays ont normalisé le</p>

	produit le plus courant de la catégorie d'aliments 12.6.1, qui est la mayonnaise. En tant que tel, il ne sera jamais possible de confondre le produit normal et la version réduite en huile contenant le PGPR, parce que la réduction appliquée aux graisses totales ne permettra plus d'utiliser la dénomination légale de l'aliment normalisé.
--	--

FIVS (Fédération internationale des vins et spiritueux)

A titre d'information, la FIVS est une fédération du commerce mondial dans l'industrie des boissons alcoolisées depuis 1951, et observatrice du Codex. Nous nous engageons à fournir une plateforme et à développer des outils pour favoriser la durabilité économique, environnementale et sociale parmi nos membres et le plus large secteur, conformément aux objectifs de développement durable des Nations Unies. Nos membres comprennent des producteurs, des importateurs, des exportateurs et des associations commerciales (représentant actuellement 75% du vin commercialisé mondialement). Nous accueillons et collaborons efficacement avec les filiales des industries connexes.

Veuillez trouver ci-jointe notre proposition pour l'inclusion du potassium polyaspartate dans la NGAA en tant que nouvel additif dans la production vinicole.

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:		FIVS	
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:			
Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989.</i>		Potassium polyaspartate	
Numéro SIN		456	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989.</i>		Stabilisant	
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE⁽¹⁾: <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i> Stabilisant contre la précipitation de cristaux tartriques dans le vin		La proposition concerne: une nouvelle disposition; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA ; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (avancer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? »).	
Catégorie d'aliments n° (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)
		300 mg/L dans le vin	100 mg/L dans le vin,
			dans les pays qui suivent les indications de l'OIV
La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante? Non <i>(si c'est le cas, indiquer la catégorie d'aliments pertinente)</i>			
La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? <i>(si c'est le cas indiquer les normes de produits pertinentes)</i> Non			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:			
Évaluation par le JECFA <i>Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographies des normes).</i>		87 ^{ème} réunion du JECFA, 2019. Normes complètes inscrites dans la monographie 23 FAO JECFA.	
JUSTIFICATION:			
Justification de l'emploi et besoin technologique <i>Informations d'appui fondée sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il</i>		Exerce une fonction technologique (stabilisant des cristaux tartriques dans le vin)	

<i>comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>	
Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (le cas échéant) www.efsa.europa.eu/efsajournal EFSA Journal 2016; 14(3):4435	Additif du tableau 3: i;a Oui <input type="checkbox"/> Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)
Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur	Stabilisant efficace qui conserve la composition originale du vin.

IADSA

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:	Alliance internationale des syndicats de la diététique et des compléments alimentaires (IADSA)		
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:			
Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989.</i>	AZORUBINE (CARMOISINE)		
Numéro SIN	SIN 122		
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989.</i>	Colorant		
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE⁽¹⁾: <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>	La proposition concerne: <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition; ou X la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante du tableau 3 de la NGAA avancer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? »).		
Catégorie d'aliments n°⁽²⁾	Nom de la catégorie d'aliments⁽²⁾	Niveau d'emploi maximal⁽³⁾	Observations⁽⁴⁾
13.6	Compléments alimentaires	300 mg/kg	Note B6 Pour un emploi sous forme solide tel que vendu au consommateur uniquement. et Note B7 A l'exception de l'emploi de 100 mg/kg sous forme liquide tel que vendu au consommateur uniquement. Révision proposée: Inclusion d'une nouvelle note en plus de B6 et B7 : « A l'exception de l'emploi de 1100mg/kg sous forme effervescente tel que vendu au consommateur uniquement ».

La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante? Non	
La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? Non	
ÉVALUATION PAR LE JECFA:	
Évaluation par le JECFA <i>Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographies des normes).</i>	Année: 1983 Réunion 27 ^{ème} (Genève, 1983) ADI: 0-4 mg/kg pc Monographie: https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/jecfa_additives/docs/Monograph1/Additive-050.pdf Norme: Compendium Addendum 10/FNP 52 Add.10/34 (Metals Limits) (2002); FAO JECFA Monographies 1 Vol.1/137
JUSTIFICATION:	
Justification de l'emploi et besoin technologique <i>Informations d'appui fondées sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>	<u>Besoins techniques</u> Les formes effervescentes sont des formes solides vendues au consommateur qui sont destinées à être dissoutes dans une certaine quantité de liquide avant d'être consommées conformément aux instructions du fabricant. L'AZORUBINE (CARMOISINE) (SIN122) est utilisée en tant que colorant dans les compléments alimentaires sous forme de comprimés effervescents à des niveaux allant jusqu'à 1100 mg/kg sous forme solide tel que vendu au consommateur, correspondant à 36 mg/kg sous forme liquide avant consommation (1 comprimé effervescent de 6.5g – correspondant à 7,15 mg d'AZORUBINE - à dissoudre dans un verre d'eau de 200 ml) Sous forme effervescente, l'AZORUBINE (CARMOISINE) (SIN122) est utilisée: <ul style="list-style-type: none"> • pour uniformiser la préparation dans le comprimé, • pour conférer rapidement de la couleur à l'eau et assurer que l'intérêt visuel engendré pendant la réaction d'effervescence n'est pas perdu dans la forme liquide, et • pour égaler le goût dans le liquide après la dissolution du comprimé effervescent. Il a été clarifié à la 52 ^{ème} session du CCFA (2021) que les dispositions relatives aux colorants dans la catégorie d'aliments 13.6 s'appliquent aux formes tel que vendu au consommateur seulement. L'inclusion de la nouvelle note ci-dessous pour les formes effervescentes associées à l'AZORUBINE (CARMOISINE) (SIN 122) est par conséquent nécessaire pour que l'additif exerce sa fonction

	<p>technologique dans le complément alimentaire prêt à la consommation, après dissolution du comprimé effervescent dans le liquide. Nouvelle note proposée: « A l'exception de l'emploi à 1100mg/kg dans les formes effervescentes tel que vendu au consommateur uniquement ».</p>
<p>Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire <i>(le cas échéant)</i></p>	<p>Additif du tableau 3:</p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Non ((Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)</p> <p>A la 52^{ème} session du CCFA (2021), les dispositions relatives à l'AZORUBINE (CARMOISINE) (SIN 122) ont été adoptées dans la catégorie d'aliments 13.6 au niveau maximal de 300 mg/kg sous formes solides tel que vendu au consommateur uniquement (note B6) et 100 mg/kg sous formes liquides tel que vendu au consommateur uniquement (note B7).</p> <p>Les formes effervescentes sont des formes solides vendues au consommateur qui sont destinées à être dissoutes dans une certaine quantité de liquide avant la consommation.</p> <p>36 mg/kg dans la forme liquide (avant la consommation après dissolution de la forme effervescente) est nécessaire pour répondre aux besoins techniques. Cela équivaut à:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 36% du NM adopté par la CAC pour les formes liquides tel que vendu au consommateur, correspondant à un NM de 1100 mg/kg dans la forme solide tel que vendu au consommateur uniquement.
<p>Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur</p>	<p>L'emploi de l'AZORUBINE (CARMOISINE) (SIN122) remplit les conditions citées dans la section 3.2.</p> <p>L'emploi de l'AZORUBINE (CARMOISINE) (SIN122) en tant qu'additif alimentaire serait indiqué sur l'étiquette du complément alimentaire avec les conditions d'emploi permettant la dissolution de la forme effervescente. L'emploi de ce colorant n'affecterait pas la qualité du complément alimentaire attendue par les consommateurs.</p>

IFAC (Conseil international des additifs alimentaires)

L'IFAC est une association mondiale qui représente les fabricants et les utilisateurs finaux des additifs alimentaires. L'IFAC a le statut d'ONG d'observatrice auprès du Codex Alimentarius et se réjouit de la possibilité de fournir les informations suivantes.

L'IFAC demande au CCFA de réviser les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le bicarbonate de diméthyle (SIN 242) pour inclure les catégories d'aliments suivantes: Catégorie d'aliments 14.1.2 (Jus de fruits et de légumes) et la catégorie d'aliments 14.1.3 (Nectars de fruits et de légumes). Vous trouverez dans l'annexe 1 ci-jointe les informations supplémentaires requises. Nous vous remercions de votre attention. Pour toute autre question, vous êtes priés de me contacter.

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:		Le Conseil international des additifs alimentaires (IFAC), 529 14 th Street NW, Suite 1280, Washington, DC 20045, États-Unis	
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:			
Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989.</i>		Bicarbonate de diméthyle (DMDC)	
Numéro SIN		242	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989.</i>		Conservateur	
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE⁽¹⁾: <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition concerne: X une nouvelle disposition; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante du tableau 3 de la NGAA avancer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? »).	
Catégorie d'aliments n° (²)	Nom de la catégorie d'aliments (²)	Niveau d'emploi maximal (³)	Observations (⁴)
14.1.2	Jus de fruits et de légumes	250 mg/kg	Selon la législation nationale dans le pays importateur.
14.1.3	Nectars de fruits et de légumes	250 mg/kg	Selon la législation nationale dans le pays importateur.
La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante? Oui <i>(si c'est le cas, indiquer la catégorie d'aliments pertinente)</i> Catégories d'aliments 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1 et 14.1.3.3			
La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? Oui <i>(si c'est le cas indiquer les normes de produits pertinentes)</i> Norme générale pour les jus et les nectars de fruits (CXS 247-2005)			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:			
Évaluation par le JECFA <i>Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographies des normes).</i>		Année de l'évaluation: 1990 DJA: Non spécifiée Observations: Acceptable pour un emploi en tant qu'agent de stérilisation à froid, conformément aux bonnes pratiques de fabrication jusqu'à une concentration maximale de 250 mg/l. Réunion: 37 Code de norme: N Rapport: TRS 806-JECFA 37/23 Monographie Tox: FAS 28-JECFA 37/231 Norme: COMPENDIUM ADDENDUM 12/FNP 52 Add. 12/67 (METALS LIMITS) (2004). R; FAO JECFA Monographs 1 vol.1/473 Année précédente: 1990, COMPENDIUM/515. N	
JUSTIFICATION:			

<p>Justification de l'emploi et besoin technologique <i>Informations d'appui fondées sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i></p>	<p>Le DMDC est utilisé en tant qu'agent de contrôle microbien et/ou auxiliaire technologique dans les boissons non alcoolisées et le vin, selon la législation nationale. Le DMDC est ajouté dans l'emballage de la boisson (telles les bouteilles ou les boîtes) avant le processus de remplissage. Le mode d'action consiste à pénétrer les cellules des microorganismes et à désactiver certaines enzymes clés nécessaires à la fonction des cellules. L'excès de DMDC hydrolyse en présence d'eau pour former de petites quantités de méthanol et de dioxyde de carbone qui sont des constituants courants des boissons. Le DMDC protège les boissons pendant l'étape du processus délicat du remplissage et par conséquent, prolonge la durée de conservation des boissons sans affecter le goût ou la couleur du produit. L'emploi du DMDC est sans risque pour la consommation humaine conformément aux emplois proposés.</p>
<p>Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (le cas échéant)</p>	<p>Additif du tableau 3: <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire) Estimations de l'exposition actuelles fondées sur l'enquête nationale relative à l'examen de la santé et de la nutrition aux États-Unis (NHANES) et basé sur les données européenne globale de l'Autorité européenne de la sécurité des aliments (EFSA) sur la consommation alimentaire.</p>
<p>Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur</p>	<p>Le DMDC est utilisé en tant qu'agent de stérilisation à froid pendant le remplissage. Tout excès de DMDC est hydrolysé en dioxyde de carbone et en méthanol, par conséquent le DMDC n'est pas présent dans la boisson finale et plusieurs pays ont décidé de reconnaître le DMDC en tant qu'auxiliaire technologique. Si le pays doit inscrire le DMDC dans la liste des ingrédients, cela est possible sur la base du statut d'additif alimentaire, mais cela peut tromper le consommateur car le DMDC n'est pas présent dans le produit fini et ne présente plus de propriétés de conservation.</p>

NATCOL (Association des colorants alimentaires naturels)

L'Association des colorants alimentaires naturels (NATCOL) se réjouit de la possibilité de soumettre une proposition relative à l'inclusion de la Riboflavine de *Ashbya gossypii* dans le groupe des additifs alimentaires pour les RIBOFLAVINES et à l'addition des RIBOFLAVINES dans le tableau 3 de la NGAA. Ces deux demandes sont fondées sur le résultat du 92^{ème} JECFA.

A cet effet, veuillez trouver ci-jointe l'annexe I de la CL 2021/55-FA dûment remplie.

NATCOL est une organisation internationale qui agit au nom de l'industrie des colorants alimentaires naturels et en tant qu'observatrice, elle soumet cette proposition pour examen à la réunion du CCFA53.

Nous sommes prêts à répondre aux questions et à fournir les informations supplémentaires nécessaires pour satisfaire aux exigences de la NGAA.

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:	Association des colorants alimentaires naturels (NATCOL)
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:	
<p>Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989.</i></p>	<p>Groupe des RIBOFLAVINES: Riboflavine, synthétique Riboflavine 5'-phosphate sodique Riboflavine de <i>Bacillus subtilis</i> et</p>

	Riboflavine de <i>Ashbya gossypii</i> (nouveau; devrait être inclus dans le groupe des RIBOFLAVINES conformément au 92 ^{ème} JECFA)
Numéro SIN	Riboflavine, synthétique SIN 101(i) Riboflavine 5'-phosphate sodique SIN 101(ii) Riboflavine de <i>Bacillus subtilis</i> SIN 101(iii) Riboflavine de <i>Ashbya gossypii</i> SIN 101(iv)
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989.</i>	Catégorie fonctionnelle « colorant » et fonction technologique « colorant »
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE(1): <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>	<p>La proposition concerne: <input checked="" type="checkbox"/> une nouvelle disposition; ou <input checked="" type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante du tableau 3 de la NGAA avancer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits? »).</p> <p>Observation: Dans un premier temps: Nous proposons d'inclure la riboflavine de <i>Ashbya gossypii</i> dans le groupe des additifs alimentaires des RIBOFLAVINES sur la base du 92^{ème} JECFA.</p> <p>Dans un deuxième temps: Nous proposons, sur la base du 92^{ème} JECFA, que les RIBOFLAVINES soient ajoutées au tableau 3 de la NGAA. A savoir que les dispositions relatives aux RIBOFLAVINES existantes dans les tableaux 1 et 2 devraient alors être soit interrompues (parce qu'elles seraient couvertes par le tableau 3 si les RIBOFLAVINES étaient inscrites dans le tableau 3) soit maintenues inchangées dans les tableaux 1 et 2 sous réserve que les catégories respectives ne sont pas couvertes par le tableau 3 (à savoir, celles qui sont inscrites dans l'annexe au tableau 3, dans la colonne 5 (allocation spécifique dans certaines normes de produits), toutes ces normes de produits devraient être ajoutées dans la colonne où la norme de produits autorise spécifiquement les RIBOFLAVINES. Cela revient à ne rien modifier dans les normes de produits en tant que telles, sauf indirectement pour celles qui autorisent la catégorie fonctionnelle des colorants proprement dite.</p> <p>En bref, la proposition concerne - l'inclusion de la riboflavine de <i>Ashbya gossypii</i> dans le groupe des additifs alimentaires RIBOFLAVINES sur la base du 92^{ème} JECFA</p>

		- et l'inclusion des RIBOFLAVINES dans le tableau 3 et l'ajustement de toutes les autres dispositions pertinentes dans la NGAA résultant de cette addition. La proposition a par ailleurs pour but de maintenir le statu quo pour les emplois des RIBOFLAVINES actuellement autorisés dans la NGAA.	
Catégorie d'aliments n° (²)	Nom de la catégorie d'aliments (²)	Niveau d'emploi maximal (³)	Observations (⁴)
Toutes les catégories d'aliments couvertes par le tableau 3 de la NGAA	Riboflavine, synthétique, Riboflavine 5'-phosphate sodique, Riboflavine de <i>Bacillus subtilis</i> et Riboflavine de <i>Ashbya gossypii</i> Les catégories d'aliments couvertes par le tableau 3 de la NGAA	BPF	DJA « non spécifiée »
Tableau 1 et 2	Toutes les catégories d'aliments dans les tableaux 1 et 2 pour lesquelles l'emploi de la riboflavine, synthétique, la riboflavine 5'-phosphate sodique et la riboflavine de <i>Bacillus subtilis</i> est actuellement permis et qui sont susceptibles d'être couvertes par le tableau 3 au moment de l'inclusion du groupe des RIBOFLAVINES dans le tableau 3, doivent être interrompues dans les tableaux 1 et 2. Cela concerne 57 catégories d'aliments. Un récapitulatif de ces 57 catégories d'aliments est disponible et peut être partagé avec le Comité. Concernant les catégories d'aliments qui ne sont pas susceptibles d'être couvertes par le tableau 3, et par conséquent, qui doivent rester dans les tableaux 1 et 2 telles quelles en ajoutant la RIBOFLAVINE de <i>Ashbya gossypii</i> , sont indiquées ci-dessous (12 catégories d'aliments):		
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	300 mg/kg Notes 4 et 16	La disposition existante relative à la riboflavine, synthétique, la riboflavine-5'-phosphate sodique et la riboflavine de <i>Bacillus subtilis</i> dans les tableaux 1 et 2 mais non couverte par le tableau 3 devrait être maintenue.
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	300 mg/kg Notes 4 et 16	La disposition existante relative à la riboflavine, synthétique, la riboflavine-5'-phosphate sodique et la riboflavine de <i>Bacillus subtilis</i> dans les tableaux 1 et 2 mais non couverte par le tableau 3 devrait être maintenue.
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	500 mg/kg	La disposition existante relative à la riboflavine, synthétique, la riboflavine-5'-phosphate sodique et la riboflavine de <i>Bacillus subtilis</i> dans les tableaux 1 et 2 mais non couverte par le tableau 3 devrait être maintenue.

09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1000 mg/kg Notes 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315	La disposition existante relative à la riboflavine, synthétique, la riboflavine-5'-phosphate sodique et la riboflavine de Bacillus subtilis dans les tableaux 1 et 2 mais non couverte par le tableau 3 devrait être maintenue.
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg Notes 16, XS166	La disposition existante relative à la riboflavine, synthétique, la riboflavine-5'-phosphate sodique et la riboflavine de Bacillus subtilis dans les tableaux 1 et 2 mais non couverte par le tableau 3 devrait être maintenue.
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg Note 16	La disposition existante relative à la riboflavine, synthétique, la riboflavine-5'-phosphate sodique et la riboflavine de Bacillus subtilis dans les tableaux 1 et 2 mais non couverte par le tableau 3 devrait être maintenue.
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	300 mg/kg Note 95	La disposition existante relative à la riboflavine, synthétique, la riboflavine-5'-phosphate sodique et la riboflavine de Bacillus subtilis dans les tableaux 1 et 2 mais non couverte par le tableau 3 devrait être maintenue.
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	300 mg/kg	La disposition existante relative à la riboflavine, synthétique, la riboflavine-5'-phosphate sodique et la riboflavine de Bacillus subtilis dans les tableaux 1 et 2 mais non couverte par le tableau 3 devrait être maintenue.
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg Note 16	La disposition existante relative à la riboflavine, synthétique, la riboflavine-5'-phosphate sodique et la riboflavine de Bacillus subtilis dans les tableaux 1 et 2 mais non couverte par le tableau 3 devrait être maintenue.
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg Notes 22, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311	La disposition existante relative à la riboflavine, synthétique, la riboflavine-5'-phosphate sodique et la riboflavine de Bacillus subtilis dans les tableaux 1 et 2 mais non couverte par le tableau 3 devrait être maintenue

10.1	Œufs frais	300 mg/kg Note 4	La disposition existante relative à la riboflavine, synthétique, la riboflavine-5'-phosphate sodique et la riboflavine de <i>Bacillus subtilis</i> dans les tableaux 1 et 2 mais non couverte par le tableau 3 devrait être maintenue.
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3	300 mg/kg	La disposition existante relative à la riboflavine, synthétique, la riboflavine-5'-phosphate sodique et la riboflavine de <i>Bacillus subtilis</i> dans les tableaux 1 et 2 mais non couverte par le tableau 3 devrait être maintenue

La proposition est-elle apparentée à une catégorie d'aliments ayant une norme de produits correspondante?

(si c'est le cas, indiquer la catégorie d'aliments pertinente)

Oui, les normes de produits qui autorisent actuellement spécifiquement les RIBOFLAVINES devraient être incluses dans la colonne 5 du tableau 3 conformément aux règles qui s'appliquent actuellement au tableau 3. Toutes les autres normes de produits restantes soit n'autorisent en aucun cas l'emploi de colorant, soit elles autorisent les colorants proprement dits, soit elles n'autorisent que les colorants autres que les RIBOFLAVINES. La proposition ne modifierait donc aucune disposition dans les normes de produits existantes.

La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits?

(si c'est le cas indiquer les normes de produits pertinentes)

n°

ÉVALUATION PAR LE JECFA:

Évaluation par le JECFA

Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographies des normes).

92nd session du JECFA, 2021 (Série 83 sur les additifs alimentaires de l'OMS et TRS 1037 de l'OMS):

« Le Comité à sa présente réunion a noté que la base de données sur la toxicité des riboflavines toutes sources confondues examinée précédemment par le Comité ne présente aucun effet négatif.

*Le Comité à sa présente réunion a établi une DJA de groupe « non spécifiée » pour la riboflavine, la riboflavine-5'-phosphate, la riboflavine de *B. subtilis* et la riboflavine de *A. gossypii* et a retiré la DJA de groupe précédente de 0–0.5 mg/kg pc.*

Une monographie sur la toxicité et l'exposition alimentaire a été préparée.

De nouvelles normes et une évaluation technique et chimique ont été préparées ».

Normes/Monographies:

Riboflavine, synthétique

FAO JECFA Monographie 1 (2006)

Riboflavine 5'-phosphate sodique

FAO JECFA Monographie 1 (2006)

Riboflavine de *Bacillus subtilis*

FAO JECFA Monographie 1 (2006)

Riboflavine de *Ashbya gossypii*

FAO JECFA Monographie 27 (2021)

JUSTIFICATION:

Justification de l'emploi et besoin technologique

Informations d'appui fondées sur le critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).

Les riboflavines exercent une fonction technologique en ajoutant ou restaurant la couleur d'un aliment. Sa teinte entre le jaunâtre et le jaunâtre-orangé est unique et appropriée pour compléter le spectre des couleurs réalisable avec les autres colorants.

	<p>Les riboflavines ne présentent aucun risque appréciable pour la santé des consommateurs. L'évaluation de l'innocuité de la substance en 2021 par le JECFA à la 92^{ème} session du comité, qui comprenait l'exposition alimentaire, a conclu par une DJA « non spécifiée » pour ce colorant.</p> <p>Elle sera utilisée dans les conditions des bonnes pratiques de fabrication (BPF) indiquée dans la section 3.3 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires.</p> <p>Les RIBOFLAVINES sont actuellement déjà autorisées dans de nombreuses catégories d'aliments dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA.</p>
<p>Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (le cas échéant)</p>	<p>Additif du tableau 3: <input checked="" type="checkbox"/> Oui -> DJA « non spécifiée » <input type="checkbox"/> Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)</p>
<p>Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur</p>	<p>Les riboflavines sont destinées à être utilisées conformément à la définition des colorants dans CAC/GL 36-1989. Les catégories d'aliments dans lesquelles l'emploi de colorants pourraient tromper les consommateurs, par exemple dans le babeurre liquide (nature), les matières grasses et les huiles essentiellement exemptes d'eau, les fruits frais, les pâtes alimentaires et les nouilles fraîches/séchées et les produits similaires pour n'en nommer que quelques-uns, excluent l'emploi des riboflavines comme colorant, voir l'annexe au tableau 3 de la NGAA.</p> <p>Par ailleurs, les riboflavines seront utilisées conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) tel que définies dans la section 3.3 du préambule de la NGAA.</p> <p>Il est aussi noté que les RIBOFLAVINES sont déjà autorisées dans de nombreuses catégories d'aliments dans les tableaux 1 et 2.</p>