

commission du codex alimentarius

F

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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



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

Point 5 a de l'ordre du jour

CX/FA 08/40/5 Part 1

Février 2008

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarantième session

Beijing, Chine, 21-25 avril 2008

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ELECTRONIQU SUR LA NGAA

PARTIE 1¹

(Préparé par les Etats-Unis d'Amérique avec l'assistance du Brésil, du Canada, de la Communauté européenne, du Japon, de la Malaisie, AIDGUM, CEFIC, CEFS, EFEMA, IADSA, ICA, ICBA, ICGA, IDF, IFAC, ISA, NATCOL, et OIV)

Les gouvernements et les organisations internationales au statut d'observateur dans la Commission du Codex Alimentarius qui souhaitent soumettre des observations sur le rapport du Groupe électronique de travail sur la NGAA sont invités à les faire parvenir **au plus tard le 31 mars 2008** au Secrétariat, Comité du Codex sur les additifs alimentaires, Institut national de nutrition et de la sécurité alimentaire, Chine CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, Chine (Télécopie: +861067711813; ou **de préférence** par courriel : secretariat@ccfa.cc, et d'en adresser une copie au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (Télécopie: +3906 5705 4593; ou **de préférence** par courriel : Codex@fao.org).

1. Lors sa session le 39^{ème} Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) a rétabli son groupe de travail électronique (eWG), travaillant en anglais, afin d'examiner les recommandations en suspens contenues dans le document CX/FA 07/39/9 partie 1 et partie 2, en prenant en compte les observations soumises (contenues dans le document CX/FA 07/39/9 Add.1, CX/FA 07/39/9 Add.2 et les CRD pertinents), les décisions pertinentes prises lors de la session, et les nouveaux commentaires reçus en réponse à la lettre circulaire CL 2007/28-FA.²

2. Le Comité est également convenu de demander des observations à l'étape 3 et à l'étape 6 ainsi que des informations supplémentaires sur les dispositions répertoriées dans l'Annexe IX de ALINORM 07/30/12 REV, étant entendu que si ces informations n'étaient pas soumises, le CCFA lors de sa 40^{ème} session interrompra le travail sur les dispositions relatives à ces additifs alimentaires et les enlèvera de la NGAA.³

3. En outre le comité est convenu de demander: 1) les propositions pour les niveaux maximaux d'emploi pour les extraits d'annatto basés sur la bixine ou norbixine; 2) des informations sur le besoin technologique et les niveaux maximaux pour le lycopenè, exprimé en tant que lycopenè; et 3) des informations sur le besoin technologique et les niveaux maximaux acceptables pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium, afin d'inclure de telles dispositions dans la NGAA.⁴

¹ En raison de sa taille ce document a été divisé en deux parties: Partie 1 (Introduction, Additifs alimentaires divers et édulcorants) et partie 2 (Couleurs et Annexes 1 et 2)

² ALINORM 07/30/12 Rev., para. 104

³ ALINORM 07/30/12 Rev., para. 107

⁴ ALINORM 07/30/12 Rev. - Annexe IV

4. Le comité est en outre convenu de demander des propositions pour les emplois de nouveaux additifs alimentaires ainsi que des observations sur les dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires.⁵ Ces requêtes ont été introduites dans la lettre circulaire CL 2007/28-FA. Le comité est convenu que le Groupe de travail électronique fournirait un rapport avec ses recommandations sur le projet relatif aux niveaux maximaux d'emploi pour toutes les dispositions relatives aux additifs afin d'être distribuées pour observations et examen lors de la 40^{ème} session du comité.²

5. Ont été aussi introduites dans ce rapport l'avant-projet des dispositions pour les EDTA, le polydiméthylsiloxane, la saccharine, et les sulfites qui sont introduites en tant que nouvelles propositions à des fins de compatibilité avec les dispositions relatives aux additifs alimentaires du projet de norme Codex pour les fruits et légumes en saumure, qui ont été adoptées lors de la 39^{ème} session du CCFA.

6. Les recommandations dans ce rapport sont basées sur une approche de "valeur probante". Elles prennent en compte le rapport du groupe de travail électronique du 39^{ème} CCFA (voir CX/FA 07/39/8), les délibérations ainsi que les observations reçues lors de la session du 39^{ème} CCFA (CX/FA 07/39/8 Add. 1, CX/FA 07/39/8 Add. 2, et CRD pertinents), les observations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2007/FA-28⁶ et les observations soumises par les participants dans le groupe de travail électronique. Il a été donné plus de poids aux observations contenant des justifications soutenant une recommandation particulière qu'aux observations formulées sans l'appui d'une justification. Les recommandations contenues dans ce rapport ne reflètent pas une opinion unanime des membres du groupe de travail électronique. Les recommandations reflètent plutôt une tentative pour atteindre un consensus afin de faciliter la discussion du comité lors de sa 40^{ème} session. Les membres individuels du groupe de travail électronique se réservent le droit de fournir des observations et des recommandations additionnelles au CCFA.

7. Le Groupe de travail électronique du CCFA sur la NGAA soumet les recommandations suivantes pour examen par le CCFA. Le Groupe de travail électronique a seulement examiné les dispositions relatives aux additifs énumérés dans le tableau ci-dessous. Les additifs indiqués en **caractères gras** dans le présent tableau sont ceux pour lesquels le CCFA est convenu, à sa trente-neuvième session, de révoquer les dispositions (dans le cas de l'étape 8) ou d'interrompre le travail (dans le cas des étapes 3 ou 6), s'il ne reçoit aucune information supplémentaire sur les dispositions relatives à ces additifs alimentaires en réponse à CL 2007/28-FA

N° SIN	Additif	N° SIN	Additif
divers		Couleurs	
160b(i), (ii)	Extraits d'annatto, à base de bixine et à base de norbixine	101(i), 101(ii)	Riboflavines
541(i), (ii)	Lycopène	110	Jaune soleil FCF
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	120	Carmines
523, 541(i), (ii), 554, 556, 559	Additifs alimentaires contenant de l'aluminium (sulfate d'aluminium ammonique, phosphates d'aluminium sodique, aluminosilicate de sodium, silicate d'aluminium calcique, silicate d'aluminium.)	124	Ponceau 4R (rouge A cochinéal)
220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	Sulfites	127	Erythrosine
385, 386	EDTA	129	Rouge allura AC
432, 433, 434, 435, 436	Polysorbates	132	Indigotine (indigo carmine)
472e	Esters diacétyltartrique et esters glycérides d'acides gras (DATEM)	133	Bleu brillant FCF
900a	Polydiméthylsiloxane	141(i) & 141(ii)	Chlorophyles, cuivre
Edulcorants		143	Vert solide FCF
950	Potassium d'acésulfame	150c	Caramel III – processus ammoniacal
951	Aspartame	150d	Caramel IV – processus au sulfite d'ammonium
962	Sel d'aspartame-acésulfame	160a(i), a(iii), e, f	Caroténoïdes
952	Acide cyclamique (sels de sodium, potassium, calcium)	160a(ii)	Carotènes, bêta (légume)
954	Saccharine	161g	Canthaxanthine

⁵ ALINORM 07/30/12 Rev., para 109

⁶ Les observations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2007/28-FA ont été mises à la disposition de tous les membres du groupe de travail électronique sur le forum électronique et ne sont pas comprises dans ce rapport

N° SIN	Additif	N° SIN	Additif
955	Sucralose	163(ii)	Extrait de peau de raisin
956	Alitame	172(i), 172(ii), 172(iii)	Oxydes de fer
961	Néotame		

8. Les révisions des avant-projets (étape 3) ou des projets (étape 6) ou les dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires proposées par le Groupe de travail électronique sont indiquées en **caractères gras** dans les tableaux suivants de chaque additif. Le cas échéant, l'information supplémentaire obtenue, soit dans les réponses à la circulaire CL 2006/34-Fac, soit dans le cadre des délibérations du Groupe de travail électronique, est comprise dans les recommandations ci-dessous.

ADDITIFS ALIMENTAIRES DIVERS

EXTRAITS D'ANNATTO A BASE DE BIXINE ET DE NORBIXINE (SIN 160b(i), 160b(ii))

9. Le 67^{ème} JECFA (2006) a établi deux nouveaux DJA pour les extraits d'annatto: une DJA de 0-12 mg/kg pour celle à base de bixine (SIN 160b(i)), à l'exception de la bixine traitée à l'huile, et un groupe de DJA de 0-0.6 pour celle à base de norbixine (SIN 160b(ii)) et ses sels de sodium et de potassium.

10. Les noms de catégorie du Codex et du système international de numérotation pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe la fonction technique du colorant avec les extraits d'annatto.

11. Lors de sa 39^{ème} session le CCFA (CL 2007/28-FA et ALINORM 07/30/12, App. IV) a demandé des propositions et des informations sur les niveaux maximaux d'emploi et le besoin technologique pour les extraits d'annatto. Les propositions pour l'introduction dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA devraient clarifier le type d'extraits d'annatto utilisés et la base (soit la bixine ou la norbixine) pour les niveaux maximaux d'emplois requis.

EXTRAITS D'ANNATTO A BASE DE BIXINE (SIN 160b(i))

Recommandations – Extraits d'annatto à base de bixine, SIN 160b(i)					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les extraits d'annatto à base de bixine dans la NGAA.					
N° de catéq. aliment.	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Justification
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	50	mg/kg	Note 8	Requis pour identifier l'arôme, afin de fournir de la couleur
01.3.2	Succédanés de lait ou crème	50	mg/kg	Note 8	Couleur utilisée afin de standardiser les fluctuations naturelles
01.4.4	Produits similaires	100	mg/kg	Note 8	
01.5.2	Lait et crème en poudre et produits similaires	100	mg/kg	Note 8	Couleur utilisée afin de standardiser les fluctuations naturelles
01.6.1	Fromages non affinés	60	mg/kg	Note 8	Ce niveau est nécessaire afin d'équilibrer les variations de couleur saisonnières dans le lait cru de sorte à obtenir une couleur de fromage uniforme. Des niveaux plus élevés fournissent une couleur « orange » aux variétés traditionnelles de fromage dans certains pays. S'applique à CODEX STAN 221-2001, 272-1968, 274-1969, 262-2007 & A-6-1978.
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	100	mg/kg	Note 8	Ce niveau est nécessaire afin d'équilibrer les variations de couleur saisonnières dans le lait cru de sorte à obtenir une couleur de fromage uniforme. Des niveaux plus élevés fournissent une couleur « orange » aux variétés traditionnelles de fromage dans certains pays. S'applique à CODEX STAN A-6-1978, 263-1966, 264-1966, 265-1966, 26601966, 267-1966, 268-1966, 269-1967, 270-1968, 271-1968, 275-1973, 276-1973, & 277-1973.
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	1000	mg/kg	Note 8	Couleur utilisée afin de standardiser les fluctuations naturelles
01.6.2.3	Fromage râpé (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)	50	mg/kg	Note 8	

Recommandations – Extraits d'annatto à base de bixine, SIN 160b(i)					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les extraits d'annatto à base de bixine dans la NGAA.					
N° de caté- g. aliment.	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Justification
01.6.3	Fromages de lactosérum	50	mg/kg	Note 8	
01.6.4.1	fromage fondu nature	80	mg/kg	Note 8	Couleur utilisée afin de standardiser les fluctuations naturelles
01.6.4.2	fromages fondus aromatisés	100	mg/kg	Note 8	Couleur utilisée afin de standardiser les fluctuations naturelles et pour renforcer les diverses saveurs et les types de produits
01.6.5	Fromage Produits similaires	50	mg/kg	Note 8	Couleur utilisée afin de standardiser les fluctuations naturelles
01.6.6	Fromages de protéines de lactosérum	50	mg/kg	Note 8	Couleur utilisée afin de standardiser les fluctuations naturelles
01.7	01.7 Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés et glace)	500	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits.
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, sauf fromage de lactosérum	20	mg/kg	Note 8	
01.8.2	Lactosérum et produits à base de lactosérum, sauf fromage de lactosérum	20	mg/kg	Note 8	
02.1.1	Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee	100	mg/kg	Note 8	
02.1.2	Matières grasses et huiles végétales	10	mg/kg	Note 8	
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	10	mg/kg	Note 8	
02.2.1.1 ⁷	Beurre et beurre concentré	30	mg/kg	Note 8	Réviser la disposition actuelle adoptée à 20 mg/kg - Note 9 ⁸ Nécessaire afin d'équilibrer les variations de couleur saisonnières dans le lait cru de sorte à obtenir une couleur de beurre uniforme. S'applique à CODEX STAN A-01-1971.
02.2.1.2	Margarine et produits analogues	100	mg/kg	Note 8	L'emploi d'extrait d'annatto donne une couleur jaune au produit. La procédure avec les extraits d'annatto est plus facile qu'avec les autres couleurs parce qu'elle peut être préparée dans une solution d'eau ou d'huile. Ces couleurs sont disponibles dans des formes faciles à manier. En conséquence du fait qu'il existe différentes sortes d'extrait d'annatto, la couleur atteinte est plus homogène et efficace pour les produits comprenant deux phases comme la crème végétale.
02.2.1.3	Mélanges de beurre et de margarine	10	mg/kg	Note 8	
02.2.2	Emulsions contenant moins de 80% de matières grasses	30	mg/kg	Note 8	Couleur utilisée afin de standardiser les fluctuations naturelles
02.3	Emulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses)	100	mg/kg	Note 8	L'emploi d'extrait d'annatto donne une couleur jaune au produit. La procédure avec les extraits d'annatto est plus facile qu'avec les autres couleurs parce qu'elle peut être préparée dans une solution d'eau ou d'huile. Ces couleurs sont disponibles dans des formes faciles à manier. En conséquence du fait qu'il existe différentes sortes d'extrait d'annatto, la couleur atteinte est plus homogène et efficace pour les produits comprenant deux phases comme la crème végétale.
02.4	Desserts à base de matière grasse sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7	30	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière

⁷ CX/FA 08/40/6 propose de réviser le système de catégorie des aliments de la NGAA. Si cela est approuvé par le CCFA, les catégories d'aliments 02.2.1.1, 02.2.1.2 et 02.2.1.3 seront retirées.

⁸ **Note 9:** En tant que bixine ou norbixine totale.

Recommandations – Extraits d'annatto à base de bixine, SIN 160b(i)					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les extraits d'annatto à base de bixine dans la NGAA.					
N° de caté- g. aliment.	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Justification
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	20	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure (par ex. les fruits en saumure)	20	mg/kg	Note 8	Les fruits et les légumes décolorent durant le traitement et l'entreposage. Par conséquent à employer afin de redonner de la couleur puisque celle-ci avait été détruite durant le traitement thermique.
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	20	mg/kg	Note 8	Les fruits et les légumes décolorent durant le traitement et l'entreposage. Par conséquent à employer afin de redonner de la couleur puisque celle-ci avait été détruite durant le traitement thermique.
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	20	mg/kg	Note 8	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	20	mg/kg	Note 8	
04.1.2.7	Fruits confits	20	mg/kg	Note 8	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	100	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	30	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie (par ex. Garniture pour tarte aux cerises)	50	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
04.2.2.3	Légumes (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les algues au vinaigre, l'huile, la saumure ou la sauce de soja	20	mg/kg	Note 8	Les fruits et les légumes décolorent durant le traitement et l'entreposage. Par conséquent à employer afin de redonner de la couleur puisque celle-ci avait été détruite durant le traitement thermique.
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)	100	mg/kg	Note 8	Les fruits et les légumes décolorent durant le traitement et l'entreposage. Par conséquent à employer afin de redonner de la couleur puisque celle-ci avait été détruite durant le traitement thermique.

Recommandations – Extraits d'annatto à base de bixine, SIN 160b(i)					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les extraits d'annatto à base de bixine dans la NGAA.					
N° de caté. aliment.	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Justification
04.2.2.6	Légumes (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les algues, les noix et les pulpes de graines et les préparations (par ex. sauces de desserts à base de légumes, légumes confits) qui n'apparaissent pas dans la catégorie d'aliments 04.2.2.5	20	mg/kg	Note 8	Les fruits et les légumes décolorent durant le traitement et l'entreposage. Par conséquent à employer afin de redonner de la couleur puisque celle-ci avait été détruite durant le traitement thermique.
04.2.2.7	Légumes fermentés (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et des produits à base d'algues, excepté les produits à base de soja fermenté de la catégorie d'aliments 12.10	20	mg/kg	Note 8	Les fruits et les légumes décolorent durant le traitement et l'entreposage. Par conséquent à employer afin de redonner de la couleur puisque celle-ci avait été détruite durant le traitement thermique.
04.2.2.8	Légumes cuits ou surgelés (y compris les champignons et les mycètes, et les racines les tubercules et les légumes et l'aloé vera), les algues	100	mg/kg	Note 8	
05.1.1	Préparations au Cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao.	50	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits.
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	50	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits.
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	50	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits.
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	25	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits.
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	25	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
05.2.1	Confiseries dures	200	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
05.2.2	Confiseries tendres	200	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	100	mg/kg	Note 8	
05.3	Chewing gum	500	mg/kg	Note 8	Les extraits d'annatto sont utilisés dans certaines catégories de chewing gum dans certaines parties du monde. Les mélanges de norbixine et de bixine sont les plus employés et ces chewing gum sont soumis au commerce international. La DJA du JECFA pour les extraits d'annatto exprimée en tant que norbixine est de 0.6 mg/kg poids corporel alors que elle est de 12 mg/kg en tant que bixine. En

Recommandations – Extraits d'annatto à base de bixine, SIN 160b(i)					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les extraits d'annatto à base de bixine dans la NGAA.					
N° de caté. aliment.	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Justification
					partant du principe d'une consommation de 3 g de chewing gum ⁹ par jour, contenant un mélange de 50/50 d'extraits d'annatto avec de la bixine/de la norbixine, à un niveau de 500 mg/kg, cela résulterait en une ingestion de 0,75 mg par jour pour à la fois la bixine et la norbixine, si tout l'extrait d'annatto présent est extrait durant la mastication ce qui constitue une hypothèse prudente. Cela correspondrait à 0.0125 mg/kg p.c. pour un adulte de 60 kg c'est-à-dire environ 2% de la DJA de la norbixine et 0,1% de la DJA de la bixine. Ces chiffres peu élevés procurent de nouveau l'assurance de leur emploi fiable dans le chewing gum au niveau proposé de 500 mg/kg.
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages et sauces sucrées	50	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
06.1	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz	500	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	75	mg/kg	Note 8	
06.4.2	Farines et amidons pâtes alimentaires fraîches et produits similaires	20	mg/kg	Note 8	Employée pour différentes de pâtes alimentaires sèches, fournit une couleur naturelle aux pâtes
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	20	mg/kg	Note 8	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	30	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
06.6	Pâtes (par ex. à pain ou pour poissons ou volaille)	100	mg/kg	Note 8	
07.1.1	Pains et petits pains	200	mg/kg	Note 8	
07.1.2	Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)	200	mg/kg	Note 8	
07.1.4	Produits de type pain, y compris les farces à base de pain et la chapelure	200	mg/kg	Note 8	
07.1.5	Pains et petits pains au lait à la vapeur	200	mg/kg	Note 8	
07.1.6	Mélanges pour les pains et pour les produits de boulangerie ordinaires	200	mg/kg	Note 8	
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème) de type sucré	50	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins)	50	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.

⁹ Les chiffres rassemblés dans tous les pays de la CEE indiquent que la consommation par habitant par jour de chewing gum dans la CEE est de 1g/jour. La consommation des utilisateurs lourds est de la 3 fois la consommation par personne ainsi qu'il l'a été démontré lors de la 18^{ème} session de la FAO/l'OMS du Comité du Codex sur les additifs alimentaires: "Directives pour une évaluation simple de l'ingestion de l'additif alimentaire" et confirmée par une étude de la CEE conduite dans certains pays de la CEE.

Recommandations – Extraits d'annatto à base de bixine, SIN 160b(i)					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les extraits d'annatto à base de bixine dans la NGAA.					
N° de caté- g. aliment.	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Justification
07.2.3	Produits de boulangerie fine (par ex. gâteaux, crêpes)	25	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier broyés	1000	mg/kg	Note 8 & B	
08.2.2	Viande, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux	100	mg/kg	Note 8	
08.3.1.1	produits conservés (produits salés y compris) non traités par la chaleur	1000	mg/kg	Note 8	Donne la couleur. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
08.3.1.2	produits conservés (produits salés y compris) secs non traités par la chaleur	100	mg/kg	Note 8	Donne la couleur. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
08.3.1.3	produits fermentés non traités par la chaleur	100	mg/kg	Note 8	Donne la couleur. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, coupée fine ou hachée, transformée, traitée thermiquement	50	mg/kg	Note 8	Donne la couleur. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
08.3.3	Viande transformée hachée menu congelée, volaille et produits de gibier, comme dans 8.3.1. et 8.3.2	25	mg/kg	Note 8	Donne la couleur. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	1000	mg/kg	Note 8 & C	Donne la couleur. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
9.1	Poissons frais et produits dérivés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	25	mg/kg	Note 8	Donne la couleur. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
09.2.1	Poisson surgelé, filets de poisson et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	25	mg/kg	Note 8	Donne la couleur. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
09.2.2	Poisson surgelé, filets de poisson et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	50	mg/kg	Note 8	Donne la couleur. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en pâte, surgelés, y compris mollusques	50	mg/kg	Note 8	Donne la couleur. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
09.2.4	Poissons frais et produits dérivés cuits et/ou frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	50	mg/kg	Note 8	
09.2.5	Poissons frais et produits dérivés fumés, séchés fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	15	mg/kg	Note 8	Donne la couleur. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée	25	mg/kg	Note 8	Donne la couleur. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.

Recommandations – Extraits d'annatto à base de bixine, SIN 160b(i)					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les extraits d'annatto à base de bixine dans la NGAA.					
N° de caté- g. aliment.	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Justification
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée	25	mg/kg	Note 8	Donne la couleur. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'oeufs de poisson	50	mg/kg	Note 8	Donne la couleur. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes (par ex. les pâtes à base de poisson), autres que ceux des catégories 09.3.1 à 09.3.3	30	mg/kg	Note 8	Donne la couleur. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte	25	mg/kg	Note 8	Donne la couleur. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
10.4	Desserts à base d'oeufs	25	mg/kg	Note 8	Donne la couleur. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que le sirop de canne et les molasses, à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3	25	mg/kg	Note 8	
11.4	Autres sucres et sirops (par exemple xylose, sirop d'érable, nappages)	25	mg/kg	Note 8	Donne la couleur. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
12.2	Herbes, épices et condiments (par ex. les condiments pour les nouilles instantanées)	50	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
12.2.2	Assaisonnements et condiments	200	mg/kg	Note 8	L'extrait d'annatto procure une couleur rouge ou orange en fonction de la quantité employée. Il ne procure pas de saveur ou de goût au produit.
12.4	Moutardes	50	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
12.5	Potages et bouillons	50	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
12.6.1	Sauces émulsionnées ou claires (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	100	mg/kg	Note 8	L'emploi d'extrait d'annatto donne une couleur jaune au produit. La procédure avec les extraits d'annatto est plus facile qu'avec les autres couleurs parce qu'elle peut être préparée dans une solution d'eau ou d'huile. Ces couleurs sont disponibles dans des formes faciles à manier. En conséquence du fait qu'il existe différentes sortes d'extrait d'annatto, la couleur atteinte est plus homogène et efficace pour les produits comprenant deux phases.
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par ex. le ketchup, la sauce au fromage, la sauce à la crème, la sauce brune à base de jus de viande)	100	(mg/kg)	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	100	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.

Recommandations – Extraits d'annatto à base de bixine, SIN 160b(i)					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les extraits d'annatto à base de bixine dans la NGAA.					
N° de caté- g. aliment.	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Justification
12.6.4	Sauces limpides (par ex. sauces de poisson)	400	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	50	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
12.9.1.1	Boissons à base de soja	15	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
12.9.3.2	Caillé de soja semi déshydraté frit	10	mg/kg	Note 8	
12.9.5	Autres produits protéiques	50	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers	20	mg/kg	Note 8	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	20	mg/kg	Note 8	
13.5	Aliments diététiques (par ex. aliments complémentaires de régime) excluant les produits ou catégories d'aliments 13.1- 13.4 et 13.6	20	mg/kg	Note 8	
13.6	Compléments alimentaires	60	mg/kg	Note 8	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour « sportifs », les boissons « énergétiques » ou les boissons « électrolytes », et les boissons concentrées	50	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
14.2.3.2	Vins mousseux et pétillants	10	mg/kg	Note 8	
14.2.3.3	Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels	20	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	20	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	30	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	30	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.

Recommandations – Extraits d'annatto à base de bixine, SIN 160b(i)					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les extraits d'annatto à base de bixine dans la NGAA.					
N° de catég. aliment.	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Justification
15.1	Amuse-gueule salés à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (provenant de racines et tubercules, de légumes à cosse et de légumineuses)	50	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	30	mg/kg	Note 8	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
15.3	Amuse-gueule salés –à base de poisson	20	mg/kg	Note 8	
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	200	mg/kg	Note 8	

EXTRAITS D'ANNATTO A BASE DE NORBIXINE (SIN 160b(ii))

Recommandations – Extraits d'annatto à base de norbixine, SIN 160b (ii)					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les extraits d'annatto à base de norbixine dans la NGAA.					
N° de catég. d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Justification
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	25	mg/kg	Note X	L'emploi d'extrait d'annatto donne une couleur jaune au produit. Les extraits d'annatto présente une bonne stabilité durant la chauffe et une perte de couleur peu élevée. Ces caractéristiques rendent son emploi important pour les produits de boulangerie, qui sont soumis à la chauffe. Suite aux différentes formes qu'il propose, soluble à l'eau et à l'huile, l'extrait d'annatto est la couleur naturelle la plus employée au Brésil. En outre c'est la seule qui se trouve à l'origine dans le sol brésilien.
01.4.4	Produits similaires crème	300	mg/kg	Note X	L'emploi d'extrait d'annatto donne une couleur jaune au produit. Les extraits d'annatto présente une bonne stabilité durant la chauffe et une perte de couleur peu élevée. Ces caractéristiques rendent son emploi important pour les produits de boulangerie, qui sont soumis à la chauffe. Suite aux différentes formes qu'il propose, soluble à l'eau et à l'huile, l'extrait d'annatto est la couleur naturelle la plus employée au Brésil. En outre c'est la seule qui se trouve à l'origine dans le sol brésilien.
01.5.2	Lait et crème en poudre et produits similaires	55	mg/kg	Note X	Employé afin de standardiser les variations naturelles
01.6.1	Fromages non affinés	60	mg/kg	Note X	Ce niveau est nécessaire afin d'équilibrer les variations de couleur saisonnières dans le lait cru de sorte à obtenir une couleur de fromage uniforme. Des niveaux plus élevés fournissent une couleur « orange » aux variétés traditionnelles de fromage dans certains pays. S'applique à CODEX STAN 221-2001, 272-1968, 274-1969, 262-2007 & A-6-1978.
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	100	mg/kg	Note X	Ce niveau est nécessaire afin d'équilibrer les variations de couleur saisonnières dans le lait cru de sorte à obtenir une couleur de fromage uniforme. Des niveaux plus élevés fournissent une couleur « orange » aux variétés traditionnelles de fromage dans certains pays. S'applique à CODEX STAN A-6-1978, 263-1966, 264-1966, 265-1966, 266-1966, 267-1966, 268-1966, 269-1967, 270-1968, 271-1968, 275-1973, 276-1973,
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	50	mg/kg	Note X	Couleur utilisée afin de standardiser les fluctuations naturelles

Recommandations – Extraits d'annatto à base de norbixine, SIN 160b (ii)					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les extraits d'annatto à base de norbixine dans la NGAA.					
N° de catég. d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Justification
01.6.2.3	Fromage râpé (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)	50	mg/kg	Note X	Couleur utilisée afin de standardiser les fluctuations naturelles
01.6.3	Fromages de lactosérum	10	mg/kg	Note X	Couleur utilisée afin de standardiser les fluctuations naturelles
01.6.4	Fromage transformé	100	mg/kg	Note X	Ce niveau est nécessaire afin d'équilibrer la couleur qui peut fluctuer suite aux variations de couleurs avec les ingrédients lactés. S'applique à CODEX STAN A-8(a)-1978, A-8(b)-1978 & A-8(c)-1978.
01.6.6	Fromages de protéines de lactosérum	10	mg/kg	Note X	Couleur utilisée afin de standardiser les fluctuations naturelles
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés et glace)	20	mg/kg	Note X	L'emploi d'extrait d'annatto donne une couleur jaune au produit. Les extraits d'annatto présente une bonne stabilité durant la chauffe et une perte de couleur peu élevée. Ces caractéristiques rendent son emploi important pour les produits de boulangerie, qui sont soumis à la chauffe. Suite aux différentes formes qu'il propose, soluble à l'eau et à l'huile, l'extrait d'annatto est la couleur naturelle la plus employée au Brésil. En outre c'est la seule qui se trouve à l'origine dans le sol brésilien. Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits.
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, sauf fromage de lactosérum	20	mg/kg	Note X	Couleur utilisée afin de standardiser les fluctuations naturelles.
01.8.2	Lactosérum et produits à base de lactosérum, sauf fromage de lactosérum	20	mg/kg	Note X	Couleur utilisée afin de standardiser les fluctuations naturelles.
02.2.1.1 ¹⁰	Beurre et beurre concentré	30	mg/kg	Note X	Révision de la disposition actuelle à 20 mg/kg. Il est nécessaire d'équilibrer les variations de couleurs saisonnières dans le lait cru de sorte que le beurre ait une couleur uniforme. S'applique à CODEX STAN A-01-1971.
02.2.2	Emulsions contenant moins de 80% de matières grasses	10	mg/kg	Note X	
02.3	Emulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses)	10	mg/kg	Note X	
02.4	Desserts à base de matière grasse sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7	10	mg/kg	Note X	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	200	mg/kg	Note X	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	20	mg/kg	Note X	
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	200	mg/kg	Note X	Les fruits et les légumes décolorent durant le traitement et l'entreposage. Par conséquent à employer afin de redonner de la couleur puisque celle-ci avait été détruite durant le traitement thermique.
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	20	mg/kg	Note X	

¹⁰ CX/FA 08/40/6 propose de réviser le système de catégorie des aliments de la NGAA. Si cela est approuvé par le CCFA, les catégories d'aliments 02.2.1.1, 02.2.1.2 et 02.2.1.3 seront retirées.

Recommandations – Extraits d'annatto à base de norbixine, SIN 160b (ii)					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les extraits d'annatto à base de norbixine dans la NGAA.					
N° de catég. d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Justification
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	20	mg/kg	Note X	
04.1.2.7	Fruits confits	20	mg/kg	Note X	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	20	mg/kg	Notes A & X	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	150	mg/kg	Notes B1 & X	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	200	mg/kg	Note X	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie par ex. garniture pour tarte aux cerises	200	mg/kg	Note X	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
04.1.2.12	fruits cuits	20	mg/kg	Note X	
04.2.2.3	Légumes (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les algues au vinaigre, l'huile, la saumure ou la sauce de soja	300	mg/kg	Note X	
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	10	mg/kg	Note X	
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)	100	mg/kg	Note X	

Recommandations – Extraits d'annatto à base de norbixine, SIN 160b (ii)					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les extraits d'annatto à base de norbixine dans la NGAA.					
N° de caté- g. d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Justification
04.2.2.6	Légumes (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les algues, les noix et les pulpes de graines et les préparations (par ex. sauces de desserts à base de légumes, légumes confits) qui n'apparaissent pas dans la catégorie d'aliments 04.2.2.5	10	mg/kg	Note X	
04.2.2.7	Légumes fermentés (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et des produits à base d'algues, excepté les produits à base de soja fermenté de la catégorie d'aliments 12.10	200	mg/kg	Note X	
04.2.2.8	Légumes cuits ou surgelés (y compris les champignons et les mycètes, et les racines les tubercules et les légumes et l'aloé vera), les algues	100	mg/kg	Note X	
05.1.1	Préparations au cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao.	50	mg/kg	Note X	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	50	mg/kg	Note X	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	50	mg/kg	Note X	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits.
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	25	mg/kg	Note X	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
05.2	Confiserie y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc. autre que les catégories d'aliments 05.1, 05.3, et 05.4	200	mg/kg	Note X	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
05.3	Chewing gum	500	mg/kg	Note X	Les extraits d'annatto sont utilisés dans certaines catégories de chewing gum dans certaines parties du monde. Les mélanges de norbixine et de bixine sont les plus employés et ces chewing gum sont soumis au commerce international. La DJA du JECFA pour les extraits d'annatto exprimée en tant que norbixine est de 0.6 mg/kg poids corporel alors que elle est de 12 mg/kg en tant que

Recommandations – Extraits d'annatto à base de norbixine, SIN 160b (ii)					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les extraits d'annatto à base de norbixine dans la NGAA.					
N° de caté- g. d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Justification
					bixine. En partant du principe d'une consommation de 3 g de chewing gum ¹¹ par jour, contenant un mélange de 50/50 d'extraits d'annatto avec de la bixine/de la norbixine, à un niveau de 500 mg/kg, cela résulterait en une ingestion de 0,75 mg par jour pour à la fois la bixine et la norbixine, si tout l'extrait d'annatto présent est extrait durant la mastication ce qui constitue une hypothèse prudente. Cela correspondrait à 0.0125 mg/kg p.c. pour un adulte de 60 kg c'est-à-dire environ 2% de la DJA de la norbixine et 0,1% de la DJA de la bixine. Ces chiffres bas procurent de nouveau l'assurance de leur emploi fiable dans le chewing gum au niveau proposé de 500 mg/kg.
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages et sauces sucrées	1000	mg/kg	Note X	Donne la couleur et renforce les différents saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
06.1	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz	500	mg/kg	Note X	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	75	mg/kg	Note X	Pour uniformiser la couleur étant donné que différentes sources de fibre sont employées. Donne la couleur et renforce les différents saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
06.4.2	Farines et amidons pâtes alimentaires fraîches et produits similaires	100	mg/kg	Note X	Procure une couleur naturelle aux pâtes
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	100	mg/kg	Note X	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	40	mg/kg	Notes C1 & X	Donne la couleur et renforce les différents saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
06.6	Pâtes (par ex. à pain ou pour poissons ou volaille)	100	mg/kg	Note X	Donne la couleur. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
06.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les gâteaux de riz (type oriental uniquement)	500	mg/kg	Note X	
06.8	Produits à base de soja (sauf les produits à base de soja de la catégorie d'aliments 12.9 et les produits à base de soja fermentés de la catégorie d'aliments 12.10)	100	mg/kg	Note X	
07.1.1	Pains et petits pains	200	mg/kg	Note X	
07.1.2	Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)	200	mg/kg	Note X	

¹¹ Les chiffres rassemblés dans tous les pays de la CEE indiquent que la consommation par habitant par jour de chewing gum dans la CEE est de 1g/jour. La consommation des utilisateurs lourds est de la 3 fois la consommation par personne ainsi qu'il l'a été démontré lors de la 18^{ème} session de la FAO/l'OMS du Comité du Codex sur les additifs alimentaires: "Directives pour une évaluation simple de l'ingestion de l'additif alimentaire" et confirmé par une étude de la CEE conduite dans certains pays de la CEE.

Recommandations – Extraits d'annatto à base de norbixine, SIN 160b (ii)					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les extraits d'annatto à base de norbixine dans la NGAA.					
N° de catég. d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Justification
07.1.4	Produits de type pain, y compris les farces à base de pain et la chapelure	200	mg/kg	Note X	
07.1.5	Pains et petits pains au lait à la vapeur	200	mg/kg	Note X	
07.1.6	Mélanges pour les pains et pour les produits de boulangerie ordinaires	200	mg/kg	Note X	
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème) de type sucré	50	mg/kg	Note X	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins)	50	mg/kg	Note X	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
07.2.3	Produits de boulangerie fine (par ex. gâteaux, crêpes)	25	mg/kg	Note X	L'emploi d'extrait d'annatto donne une couleur jaune au produit. Les extraits d'annatto présente une bonne stabilité durant la chauffe et une perte de couleur peu élevée. Ces caractéristiques rendent son emploi important pour les produits de boulangerie, qui sont soumis à la chauffe. Suite aux différentes formes qu'il propose, soluble à l'eau et à l'huile, l'extrait d'annatto est la couleur naturelle la plus employée au Brésil. En outre c'est la seule qui se trouve à l'origine dans le sol brésilien. Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier broyés	1000	mg/kg	Notes D & X	
08.2.2	Viande, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux	100	mg/kg	Note X	
08.3.1.1	produits conservés (produits salés y compris) non traitée par la chaleur	1000	mg/kg	Note X	
08.3.1.2	produits conservés (produits salés y compris) secs non traités par la chaleur	100	mg/kg	Note X	
08.3.1.3	produits fermentés non traités par la chaleur	100	mg/kg	Note X	
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, coupée fine ou hachée, transformée, traitée thermiquement	50	mg/kg	Note X	
08.3.3	Viande transformée hachée menu congelée, volaille et produits de gibier, comme dans 8.3.1. et 8.3.2.	20	mg/kg	Note X	
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	20	mg/kg	Notes E & X	Donne la couleur. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
09.2	Poisson transformé et produits dérivés y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg	Note X	
09.3.1	Poisson et produits de	100	mg/kg	Note X	Donne la couleur. Une large gamme de couleurs est tout

Recommandations – Extraits d'annatto à base de norbixine, SIN 160b (ii)					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les extraits d'annatto à base de norbixine dans la NGAA.					
N° de catég. d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Justification
	la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée				aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée	100	mg/kg	Note X	Donne la couleur. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	50	mg/kg	Notes X et F	Donne la couleur. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes (par ex. les pâtes à base de poisson), autres que ceux des catégories 09.3.1 à 09.3.3	30	mg/kg	Note X	Donne la couleur. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte	10	mg/kg	Note X	
10.4	Desserts à base d'œufs	25	mg/kg	Note X	Donne la couleur. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que le sirop de canne et les molasses, à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3	100	mg/kg	Note X	
11.4	Autres sucres et sirops (par exemple xylose, sirop d'érable, nappages)	60	mg/kg	Note X	
12.2	Herbes, épices et condiments (par ex. les condiments pour les nouilles instantanées)	50	mg/kg	Note X	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
12.4	Moutardes	140	mg/kg	Note X	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
12.5	Potages et bouillons	150	mg/kg	Note X	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
12.6.1	Sauces émulsionnées ou claires (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	100	mg/kg	Note X	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par ex. le ketchup, la sauce au fromage, la sauce à la crème, la sauce brune à base de jus de viande)	100	mg/kg	Note X	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
12.6.3	Préparations pour	100	mg/kg	Note X	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les

Recommandations – Extraits d'annatto à base de norbixine, SIN 160b (ii)					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les extraits d'annatto à base de norbixine dans la NGAA.					
N° de catég. d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Justification
	saucés et saucés au jus de viande				types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
12.6.4	Saucés limpides (par ex. saucés de poisson)	400	mg/kg	Note X	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	50	mg/kg	Note X	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
12.9.1.1	Boissons à base de soja	15	mg/kg	Note X	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
12.9.1.2	Film de lait au soja	10	mg/kg	Note X	
12.9.1.3	Autres produits à base de protéine e la graine de soja (y compris la sauce de soja non fermentée)	10	mg/kg	Note X	
12.9.2	Caillé de soja frais (tofu)	10	mg/kg	Note X	
12.9.3	Caillé de soja semi déshydraté	10	mg/kg	Note X	
12.9.5	Autres produits protéiques	50	mg/kg	Note X	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
12.10	Produits à base de soja fermenté	10	mg/kg	Note X	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers	10	mg/kg	Note X	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	10	mg/kg	Note X	
13.5	Aliments diététiques (par ex. aliments complémentaires de régime) excluant les produits ou catégories d'aliments 13.1- 13.4 et 13.6	10	mg/kg	Note X	
13.6	Compléments alimentaires	100	mg/kg	Note X	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons «énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées»	50	mg/kg	Note X	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
14.2.2	Cidre et poiré	10	mg/kg	Note X	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
14.2.3.1	Vins distillés	10	mg/kg	Note X	
14.2.3.2	Vins mousseux et pétillants	10	mg/kg	Note X	
14.2.3.3	Vins mutés, vins de liqueur et vins doux	15	mg/kg	Note X	

Recommandations – Extraits d'annatto à base de norbixine, SIN 160b (ii)					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les extraits d'annatto à base de norbixine dans la NGAA.					
N° de catég. d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite max		Observations	Justification
	naturels				
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	10	mg/kg	Note X	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	10	mg/kg	Note X	
15.1	Amuse-gueule salés à base de pomme de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (provenant de racines et tubercules, de légumes à cosse et de légumineuses)	50	mg/kg	Note X	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	30	mg/kg	Note X	Donne la couleur et renforce les différentes saveurs et les types de produits. Une large gamme de couleurs est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
15.3	Amuse-gueule salés – à base de poisson	20	mg/kg	Note X	
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	200	mg/kg	Note X	

LYCOPENE, LYCOPENE SYNTHETIQUE (SIN 160d (I)) ET LYCOPENE ISSU DE *BLAKESLEA TRISPORA* (SIN 160d (III))

12. Le JECFA lors de sa 67^{ème} session a établi (2006) un “groupe” de DJA de 0-0.5 mg/kg pour SIN 160d (i) et SIN 160d (iii).

13. La norme Codex pour les noms de catégories ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe la fonction technologique du colorant avec le lycopène.

14. Le CCFA lors de sa 39^{ème} session, (CL 2007/28-FA et ALINORM 07/30/12, Ann. IV) a requis des propositions ainsi que des informations sur les niveaux maximaux ainsi que les besoins technologiques pour le lycopène. Les propositions pour l'introduction dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA devraient exprimer les niveaux maximaux en tant que lycopène.

Recommandations – Lycopène, SIN 160d(i), 160(ii)					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le lycopène dans la NGAA.					
N° de catég. d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Justification
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	1000	mg/kg		Couleur nécessaire afin d'être assortie à la saveur. Les boissons à base de lait fermenté contiennent une disposition pour les couleurs– STAN 243-2003 pour les produits aromatisés
01.3.2	Succédanés de lait ou crème	100	mg/kg		
01.4.4	Produits similaires crème	1000	mg/kg		
01.5.2	Lait et crème en poudre et produits similaires	100	mg/kg		
01.6.1	Fromages non affinés	100	mg/kg		
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	1000	mg/kg		
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	1000	mg/kg		

Recommandations – Lycopène, SIN 160d(i), 160(ii)					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le lycopène dans la NGAA.					
N° de catég. d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Justification
01.6.2.3	Fromage râpé (pour reconstitution; par ex., pour sauces au fromage)	100	mg/kg		
01.6.3	Fromages de lactosérum	1000	mg/kg		
01.6.4.1	Fromage fondu nature	100	mg/kg		
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés	2000	mg/kg		
01.6.5	Fromage produits similaires	1000	mg/kg		
01.6.6	Fromages de protéines de lactosérum	1000	mg/kg		
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés et glace)	1000	mg/kg		Couleur nécessaire afin d'être assortie à la saveur. Les couleurs ont déjà des dispositions dans cette catégorie de la NGAA
01.8	Lactosérum et produits à base de lactosérum sauf fromage de lactosérum	100	mg/kg		
02.1.1	Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee	100	mg/kg		
02.1.2	Matières grasses et huiles végétales	10	mg/kg		
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	10	mg/kg		
02.2.1	Emulsions contenant au moins 80% de graisse	100	mg/kg		
02.2.2	Emulsions contenant moins de 80% de matières grasses	100	mg/kg		
02.3	Emulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses)	100	mg/kg		
02.4	Desserts à base de matière grasse sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7	100	mg/kg		
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	1000	mg/kg		CX Stan 32 contient une disposition pour les couleurs et la NGAA a adopté des dispositions pour les couleurs dans cette catégorie
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure (par ex. les fruits en saumure)	1000	mg/kg		
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	100	mg/kg		
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1000	mg/kg		Employé pour la restauration de la couleur qui a été détruite durant la production. CX Stan 79 et 80 contiennent des dispositions relatives aux couleurs et la NGAA a adopté des dispositions pour les couleurs dans cette catégorie
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	1000	mg/kg		Employé pour la restauration de la couleur qui a été détruite durant la production. CX Stan 79 et 80 contiennent des dispositions pour les couleurs et la NGAA a adopté des dispositions pour les couleurs dans cette catégorie
04.1.2.7	Fruits confits	200	mg/kg		Employé pour la restauration de la couleur qui a été détruite durant la production. CX Stan 79 et 80 contiennent des dispositions relatives aux couleurs et la NGAA a adopté des dispositions pour les couleurs dans cette catégorie
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	100	mg/kg		Employé pour la restauration de la couleur qui a été détruite durant la production. CX Stan 79 et 80 contiennent des dispositions relatives aux couleurs et la NGAA a adopté des dispositions pour les couleurs dans cette catégorie

Recommandations – Lycopène, SIN 160d(i), 160(ii)					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le lycopène dans la NGAA.					
N° de catég. d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Justification
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	1000	mg/kg		Employé pour la restauration de la couleur qui a été détruite durant la production. CX Stan 79 et 80 contient des dispositions pour les couleurs et la NGAA a adopté des dispositions pour les couleurs dans cette catégorie
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	1000	mg/kg		
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie (par ex. garniture pour tarte aux cerises)	1000	mg/kg		Restauration de la couleur qui a été détruite durant la production. CX Stan 79 et 80 contiennent des dispositions pour les couleurs et la NGAA a adopté des dispositions pour les couleurs dans cette catégorie
04.2.2.3	Légumes (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les algues au vinaigre, l'huile, la saumure ou la sauce de soja	100	mg/kg		
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	100	mg/kg		
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)	100	mg/kg		
04.2.2.6	Légumes (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les algues, les noix et les pulpes de graines et les préparations (par ex. sauces de desserts à base de légumes, légumes confits) qui n'apparaissent pas dans la catégorie d'aliments 04.2.2.5	100	mg/kg		
04.2.2.7	Légumes fermentés (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et des produits à base d'algues, excepté les produits à base de soja fermenté de la catégorie d'aliments 12.10	200	mg/kg		Dans les légumes confits
04.2.2.8	Légumes cuits ou surgelés (y compris les champignons et les mycètes, et les racines les tubercules et les légumes et l'aloé vera), les algues	100	mg/kg		
05.1.4	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	1000	mg/kg		
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	1000	mg/kg		
05.2	Confiserie y compris confiseries dures et tendres, nougat, etc.	1000	mg/kg		Couleur nécessaire afin d'être assortie à la saveur. CX Stan 55, 58, 81 et 115 contiennent des dispositions pour les couleurs et la NGAA a adopté des dispositions pour les couleurs dans cette catégorie
05.3	Chewing gum	1000	mg/kg		Vu que le chewing gum de base absorbe la couleur, le chewing gum requiert des quantités significatives de couleur pour vaincre des teintes ternes lorsque des quantités peu élevées de couleurs sont utilisées. Couleur nécessaire afin d'être assortie à la

Recommandations – Lycopène, SIN 160d(i), 160(ii)					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le lycopène dans la NGAA.					
N° de catég. d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Justification
					saveur. CX Stan 55, 58, 81 et 115 contiennent des dispositions pour les couleurs et la NGAA a adopté des dispositions pour les couleurs dans cette catégorie Le lycopène constitue une alternative de grande valeur en tant que pigment rouge pour un emploi dans certains chewing gum. La DJA du JECFA pour le lycopène est de 0.5 mg/kg poids corporel. Une consommation de 3g de chewing gum ¹² par jour contenant du lycopène au niveau de 300 mg/kg résulterait en une ingestion de seulement 0,9 mg par jour, si tout le lycopène présent est extrait durant la mastication. Cela correspond à 0.015 mg/kg pc pour un adulte de 60 kg ou environ 3% de la DJA.
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages et sauces sucrées	1000	mg/kg		Afin d'autoriser l'industrie de la boulangerie fine de créer des décorations rouge foncé ainsi que nécessaire; CX Stan 55, 58, 81 et 115 contiennent des dispositions pour les couleurs et la NGAA a adopté des dispositions pour les couleurs dans cette catégorie
06.1	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz	1000	mg/kg		
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	1000	mg/kg		CX Stan 55, 58, 81 et 115 contiennent des dispositions pour les couleurs et la NGAA a adopté des dispositions pour les couleurs dans cette catégorie
06.4.2	Farines et amidons pâtes alimentaires fraîches et produits similaires	1000	mg/kg		
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	1000	mg/kg		
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	150	mg/kg	Note A1	Couleur nécessaire afin d'être assortie à la saveur. La NGAA a adopté des dispositions pour les couleurs dans cette catégorie
06.6	Pâtes (par ex. à pain ou pour poissons ou volaille)	1000	mg/kg		
06.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les gâteaux de riz (type oriental uniquement)	1000	mg/kg		
06.8	Produits à base de soja (sauf les produits à base de soja de la catégorie d'aliments 12.9 et les produits à base de soja fermentés de la catégorie d'aliments 12.10)	1000	mg/kg		
07.1.1	Pains et petits pains	1000	mg/kg		
07.1.2	Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)	1000	mg/kg		Utilisé afin de donner de la couleur. La NGAA a adopté des dispositions pour les couleurs dans cette catégorie
07.1.4	Produits de type pain, y compris les farces à base de pain et la chapelure	1000	mg/kg		
07.1.5	Pains et petits pains au lait à la vapeur	1000	mg/kg		
07.1.6	Mélanges pour les pains et pour les produits de boulangerie ordinaires	1000	mg/kg		
7.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	1000	mg/kg		Utilisé afin de donner de la couleur. La NGAA a adopté des dispositions pour les couleurs dans cette catégorie

¹² Les chiffres rassemblés dans tous les pays de la CEE indiquent que la consommation par habitant par jour de chewing gum dans la CEE est de 1g/jour. La consommation des utilisateurs lourds est de la 3 fois la consommation par personne ainsi qu'il l'a été démontré lors de la 18^{ème} session de la FAO/l'OMS du Comité du Codex sur les additifs alimentaires: "Directives pour une évaluation simple de l'ingestion de l'additif alimentaire" et confirmé par une étude de la CEE conduite dans certains pays de la CEE.

Recommandations – Lycopène, SIN 160d(i), 160(ii)					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le lycopène dans la NGAA.					
N° de catég. d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Justification
08.2.2	Viande, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux	1000	mg/kg		
08.3	Viande, volaille et gibier transformée, hachée	1000	mg/kg		
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	1000	mg/kg		
09.2.2	Poisson surgelé, filets de poisson et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	1000	mg/kg		
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en pâte, surgelés, y compris mollusques	1000	mg/kg		
09.2.4	Poissons frais et produits dérivés cuits et/ou frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1000	mg/kg		
09.2.5	Poissons frais et produits dérivés fumés, séchés fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg		
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée	1000	mg/kg		
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'oeufs de poisson	1000	mg/kg		
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes (par ex. les pâtes à base de poisson), autres que ceux des catégories 09.3.1 à 09.3.3	100	mg/kg		
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte	30	mg/kg	Note B2	Emploi de couleur dans la sauce afin de restaurer la couleur de la tomate.
10.4	Desserts à base d'oeufs	1000	mg/kg		Couleur nécessaire afin d'être assortie à la saveur. Les dispositions relatives aux couleurs ont déjà été adoptées pour cette catégorie.
11.4	Autres sucres et sirops (par exemple xylose, sirop d'érable, nappages)	1000	mg/kg		
12.2	Herbes, épices et condiments (par ex. les condiments pour les nouilles instantanées)	1000	mg/kg		CX Stan 117 contient des dispositions pour les couleurs et la NGAA contient des dispositions adoptées pour l'emploi des couleurs dans cette catégorie d'aliments.
12.4	Moutardes	300	mg/kg		
12.5	Potages et bouillons	1000	mg/kg		
12.6	Sauces et produits similaires	1000	mg/kg		
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	1000	mg/kg		
12.9.1	Produits protéiques à base de soja	1000	mg/kg		
12.9.2	Caillé de soja frais (tofu)	1000	mg/kg		
12.9.3	Caillé de soja semi déshydraté	1000	mg/kg		
12.9.5	Autres produits protéiques	1000	mg/kg		Pour donner une apparence appétissante et agréable à la viande et les analogues du poisson basée sur les protéines végétales.
12.10	Produits à base de soja fermenté	1000	mg/kg		
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers	1000	mg/kg		Les dispositions relatives aux couleurs ont déjà été adoptées pour cette catégorie.
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	1000	mg/kg		Les dispositions relatives aux couleurs ont déjà été adoptées pour cette catégorie.
13.5	Aliments diététiques (par ex. aliments complémentaires de régime) excluant les produits ou catégories d'aliments	1000	mg/kg		Les dispositions relatives aux couleurs ont déjà été adoptées pour cette catégorie.

Recommandations – Lycopène, SIN 160d(i), 160(ii)					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le lycopène dans la NGAA.					
N° de catég. d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Justification
	13.1- 13.4 et 13.6				
13.6	Compléments alimentaires	50000	mg/kg		Le lycopène est employé afin de colorer l'enrobage ou les coques. Lorsqu'ils sont transformés la plupart des compléments alimentaires sont blancs ou beige même lorsqu'ils contiennent des ingrédients différents. Il a été prouvé que la coloration de la surface constitue la meilleure méthode pour la différenciation durant la production ainsi que pour la reconnaissance par le consommateur ainsi que le contrôle. L'emploi des niveaux variant en fonction de l'épaisseur de l'enrobage ou de l'enveloppe de capsule en relation avec leur poids. Par conséquent cette quantité a besoin de réaliser une coque rouge foncée naturelle. Pour cette catégorie il existe déjà des dispositions adoptées relatives à la couleur dans la NGAA.
14.1.2	Jus de fruits et de légumes	1000	mg/kg	Note 127	
14.1.3.1	nectar de fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	1000	mg/kg		
14.1.3.2	Nectar de légume en boîte ou en bocaux	1000	mg/kg		
14.1.3.3	Concentrés (liquides ou solides) pour nectar de fruits	1000	mg/kg	Note 127	
14.1.3.4	Concentrés (liquides ou solides) pour nectar de fruits	1000	mg/kg	Note 127	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons «énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées"	1000	mg/kg		
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao	1000	mg/kg		
14.2.2	Cidre et poiré	200	mg/kg		
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	1000	mg/kg		
14.2.5	Hydromel	1000	mg/kg		
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	1000	mg/kg		
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	1000	mg/kg		
15.0	Amuse-gueule salés prêts à consommer	1000	mg/kg		
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	1000	mg/kg		

GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA) (SIN 414)

15. Le JECFA lors de sa 35^{ème} session (1989) a établi une DJA "non spécifiée" pour SIN 414.

16. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe les fonctions techniques épaississant et stabilisateur avec la gomme arabique (gomme d'acacia).

17. Le CCFA lors de sa 39^{ème} session (CL 2007/28-FA et ALINORM 07/30/12, Ann. IV) a requis des propositions pour les emplois des nouveaux additifs alimentaires.

Recommandations – Gomme arabique (gomme acacia), SIN 414					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions relatives suivantes aux additifs alimentaires pour la gomme arabique dans la NGAA.					
N° de catég. d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max	Observations	Justification	
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)		BPF		La gomme d'acacia, due à sa propre nature de pH est résistante à l'acide. Elle est utilisée pour renforcer la chaîne protéique en donnant une meilleure sensation de la bouche une texture au produit lacté fini. Répertoire & employée dans d'autres boissons lactées.
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)		BPF		Utilisée en tant qu'émulsifiant. Améliore la stabilité de l'émulsion grasse Durant le traitement mécanique la chauffe. (résistante aux hautes températures)
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)		BPF		Stabilise la mousse en augmentant la viscosité de la phase du lait et/ou pour stabiliser l'émulsion grasse contre tout processus de déstabilisation (peut fonctionner en tant remplacement des matières grasses).
02.2.1.1 ¹³	Beurre et beurre concentré		BPF		Evite le crémage (agglomération de matières grasses) dans l'émulsion du beurre (résistant à une température élevée).
06.4.1	Pâtes et nouilles et produits similaires		BPF		Liant et produit filmogène afin de réduire les échanges de solde des échanges d'eau entre le sol et l'atmosphère entre l'air et les pâtes (le jaune d'oeuf renforce ou remplace dans les pâtes sans oeufs)
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires		BPF		Régulateur de l'activité de l'humidité et épaississant
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier hachés		BPF		Agent de texturisation de la viande hachée en augmentant la viscosité et liant entre les protéines de viande et en saumure. C'est un émulsifiant gras &/ou succédané dans les produits sans matières grasses.
11.5	Miel		BPF		Agent d'anticristallisation pour le sirop de miel là où ses calories son basses. /des fonctions GI basses sont également très importantes.
12.2.1	Fines herbes et épices		BPF	Note 51	agent d'encapsulation.– produit filmogène afin d'éviter l'oxydation du principe actif des herbes et épices. C'est un agent absorbant pour remplacer le sel dans des plats d'herbes moules & épices et émulsifiant pour les herbes & essences d'épices & oléorésines.
13.1	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, préparations à fins médicales spéciales destinées aux nourrissons		BPF		Stabilisant des différents composants en évitant la sédimentation et épaississant afin d'améliorer la sensation de la bouche. Teneur basse en calorie / teneur basse en GI
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et jeunes enfants		BPF		Agit en tant que stabilisant en liant et émulsifiant et en améliorant la sensation de bouche. Teneur basse en calorie./teneur basse en GI.
14.1.2	Jus de fruits et de légume		BPF		Travaux afin d'éviter la sédimentation des composants tels que l'amélioration de la pulpe et la sensation de bouche. Employé dans les jus de fruits et de légumes, les émulsions d'huiles naturelles. Dans les jus pasteurisés permet d'éviter la protéine de sucre de Maillard réaction & brunissage.
14.1.3	Nectars de fruits et de légumes		BPF		Travaux afin de stabiliser l'huile dans l'extrait de fruit & légume et afin d'éviter la sédimentation (empêche la réaction Maillard) en tant qu'agent de texturisation.
14.1.5	Café, succédanés de café, thé, infusions, et autres boissons chaudes à base de céréales à l'exclusion du cacao.		BPF		Travaux afin de stabiliser la mousse dans les boissons chaudes fouettées afin d'émulsifier et protéger les huiles essentielles existantes ou celles ajoutées lorsqu'elles sont ajoutées aux infusions. Dans le café, protège la saveur dans les liquides à base de café ou les préparations sèches
14.2.3	Vins		BPF		Travaux afin de stabiliser le vin contre la floculation

¹³ CX/FA 08/40/6 propose de réviser le système de catégorie des aliments de la NGAA. Si cela est approuvé par le CCFA, les catégories d'aliments 02.2.1.1, 02.2.1.2 et 02.2.1.3 seront retirées.

Recommandations – Gomme arabique (gomme acacia), SIN 414					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions relatives suivantes aux additifs alimentaires pour la gomme arabique dans la NGAA.					
N° de caté- g. d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Justification
					des polyphénols en évitant la polymérisation des substances polyphénoliques & tannins par conséquent en évitant leur précipitation. Utilisée de la même manière afin d'éviter le fer & cuivre "décomposition" (casse). Réf. Internationale Codex Oénologique – Résolution OENO 27/2000.

ADDITIFS ALIMENTAIRES CONTENANT DE L'ALUMINIUM (SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE (SIN 523), PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE (541(i), 541(ii)), SILICOALUMINATE DE SODIUM (SIN 554), SILICATE D'ALUMINIUM CALCIQUE (SIN 556), ET SILICATE D'ALUMINIUM (SIN 559))

18. Le JECFA lors de sa 37^{ème} session (2006) a établi une nouvelle dose hebdomadaire tolérable provisoire (PTWI) de 1 mg/kg pour l'aluminium issu de toutes les sources, y compris les additifs alimentaires.

19. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe la fonction technologique de l'agent antiagglomérant aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium (SIN 554, 556, et 559).

20. Le CCFA lors de sa 39^{ème} session (CL 2007/28-FA et ALINORM 07/30/12, Ann. IV) a requis des propositions et des informations sur les niveaux maximaux et sur les besoins technologiques pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium pour introduction dans la NGAA, en particulier pour ces additifs alimentaires pour lesquels le niveau d'emploi est uniquement limité par les BPF. Les propositions pour l'introduction dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA devraient exprimer les niveaux maximaux d'emploi numériques pour ces additifs alimentaires en tant qu'aluminium.

SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE (SIN 523)

Recommandations – Sulfate d'aluminium ammonique					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le sulfate d'aluminium ammonique dans la NGAA.					
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Max	Niveau	Observations	Justification
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	350	mg/kg	Note 6	Utilisé en tant que stabilisateur dans les boissons lactées fermentées
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	150	mg/kg	Note 6	Utilisé en tant que stabilisateur dans les glaces
04.2.2.3	Légumes (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les algues au vinaigre, l'huile, la saumure ou la sauce de soja	1800	mg/kg	Note 6	Utilisé en tant que stabilisateur de la couleur dans l'aubergine salée Révision de la disposition actuelle relative à l'étape 4
06.2.2	Amidons	10000	mg/kg	Note 6	Révision de la disposition actuelle relative à l'étape 7
06.4.1	Pâtes et nouilles et produits similaires	470	mg/kg	Note 6	Utilisé en tant qu'agent affermissant dans les nouilles
07.1.2	Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)	10000	mg/kg	Note 6	Révision de la disposition actuelle relative à l'étape 4
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	10000	mg/kg	Note 6	Révision de la disposition actuelle relative à l'étape 4
07.1.4	Produits de type pain, y compris les farces à base de pain et la chapelure	10000	mg/kg	Note 6	Révision de la disposition actuelle relative à l'étape 4
07.1.5	Pains et petits pains au lait à la vapeur	10000	mg/kg	Note 6	Révision de la disposition actuelle relative à l'étape 4
7.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et	10000	mg/kg	Note 6	Utilisé en tant qu'agent levant dans les biscuits et les cookies.

Recommandations – Sulfate d'aluminium ammonique					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le sulfate d'aluminium ammonique dans la NGAA.					
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Max	Niveau	Observations	Justification
	préparations				Révision de la disposition actuelle relative à l'étape 4
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, traités thermiquement	5	mg/kg	Note 6	Utilisé en tant qu'agent affermissant dans les saucisses
09.2	Poisson transformé et produits dérivés y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1500	mg/kg	Note 6	Utilisé en tant qu'agent affermissant pour les pieuvres bouillies
09.3	Poisson transformé et produits dérivés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1500	mg/kg	Note 6	Utilisé en tant qu'agent affermissant pour les poissons bouillis Jerry
14.1.4.1	Boissons à base d'eau aromatisée, gazeuses	40	mg/kg	Note 6	Utilisé en tant que stabilisateur dans les boissons gazéifiées

SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATES (INS 541(i), 541(ii))

Recommandation 1 – Phosphates d'aluminium sodique, SIN 541(i), 541(ii)					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les phosphates d'aluminium sodique dans la NGAA.					
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Max	Niveau	Observations	Justification
01.6.1	Fromages non affinés	35000	mg/kg	Note 6	En tant que stabilisateur, gélifiant, ou émulsifiant. Révision de la disposition actuelle relative à l'étape 4
01.6.4	Fromages fondus	35000	mg/kg	Note 6	En tant que stabilisateur, gélifiant, ou émulsifiant. Révision de la disposition actuelle relative à l'étape 4
05.2	Confiseries y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	350	mg/kg	Note 6	Révision de la disposition actuelle relative à l'étape 7
06.2.1	Farines	45000	mg/kg	Note 6	Révision de la disposition actuelle relative à l'étape 7
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	2000	mg/kg	Note 6	Révision de la disposition actuelle relative à l'étape 7
07.2.3	Produits de boulangerie fine (par ex. gâteaux, crêpes)	15300	mg/kg	Note 6	Révision de la disposition actuelle relative à l'étape 7
09.2.2	Poisson surgelé, filets de poisson et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	1600	mg/kg	Notes 6 & 41	Révision de la disposition actuelle relative à l'étape 7 Superpositions avec la disposition relative à l'emploi dans la catégorie d'aliments 06.6 ¹⁴ , par conséquent les niveaux devraient être les mêmes.
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	2000	mg/kg	Note 6	Révision de la disposition actuelle relative à l'étape 7
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	2000	mg/kg	Note 6	Révision de la disposition actuelle relative à l'étape 7
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau aromatisée	2000	mg/kg	Note 6	Révision de la disposition actuelle relative à l'étape 7

SILICATE ALUMINO-SODIQUE (SIN 554)

Recommandations – Silicate alumino-sodique, SIN 554					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le silicate alumino-sodique dans la NGAA.					
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Max	Niveau	Observations	Justification
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	20000	mg/kg	Note 6	
01.3	Laits concentrés et produits similaires (nature)	20000	mg/kg	Note 6	

¹⁴ N° de catégorie d'aliments **06.6** Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou volaille) à 1600 mg/kg – Note 6 – Etape 7

Recommandations – Silicate alumino-sodique, SIN 554					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le silicate alumino-sodique dans la NGAA.					
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Max	Niveau	Observations	Justification
01.4.4	Produits similaires crème	20000	mg/kg	Note 6	
01.5	Poudre de lait et poudre de crème et poudres analogues (nature)	10000	mg/kg	Notes 6 & A3	En tant qu'agent antiagglomérant afin de procurer de bonnes caractéristiques d'aptitude à la fluidisation aux poudres/mélanges. Ces poudres/mélanges lactés sont utilisés pour faire des desserts / des desserts glacés après reconstitution dans l'eau. La plupart de ces produits ont des émulsifiants / stabilisateurs qui peuvent provoquer des grumeaux ou affectera de façon néfaste la fluidité. Les émulsifiants /stabilisateurs sont généralement ajoutés afin de fournir la fonctionnalité désirée dans le produit final.
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	10000	mg/kg	Notes 6, A3 & B3	Dans le fromage finement tranché, le fromage à pâte dure à râper et le fromage à pâte demi dure
01.6.2.3	Fromage râpé (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)	10000	mg/kg	Notes 6 & A3	Dans les denrées alimentaires sèches, en poudre
01.6.4	Fromages fondus	10000	mg/kg	Notes 6, A3 & B3	Dans le fromage transformé finement tranché, ou râpé fin
01.6.5	Fromage produits similaires	10000	mg/kg	Notes 6, A3 & B3	Dans les produits similaires au fromage transformé finement tranché, ou râpé et produits similaires transformés
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	10000	mg/kg	Notes 6 & A3	En tant qu'agent antiagglomérant afin de procurer de bonnes caractéristiques d'aptitude à la fluidisation des poudres/mélanges. Ces poudres/mélanges lactés sont utilisés pour faire des desserts / des desserts glacés après reconstitution dans l'eau. La plupart de ces produits ont des émulsifiants / stabilisateurs qui peuvent provoquer des grumeaux ou affectera de façon néfaste la fluidité. Les émulsifiants /stabilisateurs sont généralement ajoutés afin de fournir la fonctionnalité désirée dans le produit final.
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, sauf fromage de lactosérum	20000	mg/kg	Note 6	
01.8.2	Lactosérum et produits à base de lactosérum secs, sauf fromage de lactosérum	10000	mg/kg	Notes 6 & A3	En tant qu'agent antiagglomérant afin de procurer de bonnes caractéristiques d'aptitude à la fluidisation des poudres/mélanges. Ces poudres/mélanges lactés sont utilisés pour faire des desserts / des desserts glacés après reconstitution dans l'eau. La plupart de ces produits ont des émulsifiants / stabilisateurs qui peuvent provoquer des grumeaux ou affectera de façon néfaste la fluidité. Les émulsifiants /stabilisateurs sont généralement ajoutés afin de fournir la fonctionnalité désirée dans le produit final.
04.2.2.2	Légumes secs (y compris les champignons et les mycètes, et les racines les tubercules et les légumes et l'aloé vera), les algues et les noix et les graines	20000	mg/kg	Note 6	
05.2	Confiserie y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc. autre que les catégories d'aliments 05.1, 05.3, et 05.4		BPF	Notes 3, 6 & A3	
05.3	Chewing gum		BPF	Notes 3, 6 & A3	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages et sauces sucrées		BPF	Notes 3, 6 & A3	
06.1	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz		BPF	Notes 6 & A3	Révision de la disposition actuelle relative à l'étape 7
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y	20000	mg/kg	Note 6	

Recommandations – Silicate aluminosodique, SIN 554					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le silicate aluminosodique dans la NGAA.					
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Max	Niveau	Observations	Justification
	compris les flocons d'avoine				
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	20000	mg/kg	Note 6	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	20000	mg/kg	Note 6	
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou volaille)	20000	mg/kg	Note 6	
07.1.6	Mélanges pour les pains et pour les produits de boulangerie ordinaires	10000	mg/kg	Notes 6 & A3	
07.2.3	Produits de boulangerie fine (par ex. gâteaux, crêpes)	10000	mg/kg	Notes 6 & A3	
08.3	Viande, volaille et gibier transformée, hachée		BPF	Notes 6, A3 & C2	
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)		BPF	Notes 3, 6 & A3	
10.2.3	Produits à base d'oeufs, séchés et/ou coagulés à chaud	20000	mg/kg	Note 6	En tant qu'agent antiagglomérant
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	15000	mg/kg	Note 6 & 56	En tant qu'agent antiagglomérant dans le sucre glacé.
12.1.1	Sel	20000	mg/kg	Note 6	
12.1.2	Succédanés du sel	1000	mg/kg	Note 6	Révision de la disposition actuelle relative à l'étape 7
12.2.2	Assaisonnements et condiments	30000	mg/kg	Notes 6 & A3	Agent antiagglomérant. La quantité utilisée assure l'effet d'antiagglomérant requis et la fluidité. Ces caractéristiques sont essentielles pour un traitement approprié du produit. Cet additif est nécessaire du à la capacité élevée de la poudre à absorber l'eau. Cela assure la fluidité du produit durant l'emballage effectué par l'égouttage gravimétrique.
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	10000	mg/kg	Notes 6 & A3	
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	10000	mg/kg	Notes 6 & A	Agent antiagglomérant pour les sauces pour le service alimentaire. Cet additif est nécessaire à cause de la grande capacité de la poudre à absorber l'eau. Cela assure la fluidité du produit durant l'emballage effectué par l'égouttage gravimétrique
13.6	Compléments alimentaires		BPF	Notes 6 & A3	Dans les compléments et les denrées alimentaires en tablette ou sous forme de comprimé
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau aromatisée	10000	mg/kg	Notes 6 & A3	Dans les denrées alimentaires sèches en poudre

SILICATE ALUMINO-CALCIQUE (SIN 556)

Recommandations – silicate aluminocalcique, SIN 556					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les silicates aluminocalciques dans la NGAA.					
N° de catég. d'aliments	Catégorie d'aliments	Max	Niveau	Observations	Justification
01.5	Poudre de lait et poudre de crème et poudres analogues (nature)	10000	mg/kg	Notes 6 & A3	En tant qu'agent antiagglomérant afin de procurer de bonnes caractéristiques d'aptitude à la fluidisation des poudres/mélanges. Ces poudres/mélanges lactés sont utilisés pour faire des desserts / des desserts glacés après reconstitution dans l'eau. La plupart de ces produits ont des émulsifiants / stabilisateurs qui peuvent provoquer des grumeaux ou affectera de façon néfaste la fluidité. Les émulsifiants /stabilisateurs sont généralement ajoutés afin de fournir la fonctionnalité désirée dans

Recommandations – silicate aluminocalcique, SIN 556					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les silicates aluminocalciques dans la NGAA.					
N° de catég. d'aliments	Catégorie d'aliments	Max	Niveau	Observations	Justification
					le produit final.
01.6.1	Fromages non affinés	10000	mg/kg	Note 6	Inclus dans CODEX STAN A-6-1978
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	10000	mg/kg	Notes 6, A3 & B3	Dans le fromage finement tranché, le fromage à pâte dure à râper et le fromage à pâte demi dure, inclus dans CODEX STAN A-6-1978
01.6.2.3	Fromage râpé (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)	10000	mg/kg	Notes 6 & A3	
01.6.4	Fromages fondu	10000	mg/kg	Notes 6, A3 & B3	Dans le fromage finement tranché, le fromage râpé transformé, inclus dans CODEX STAN A-8(a)-1978
01.6.5	Fromage produits similaires	10000	mg/kg	Notes 6, A3 & B3	Dans le fromage finement tranché, le fromage râpé transformé
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	10000	mg/kg	Notes 6 & A3	En tant qu'agent antiagglomérant afin de procurer de bonnes caractéristiques d'aptitude à la fluidisation des poudres/mélanges. Ces poudres/mélanges lactés sont utilisés pour faire des desserts / des desserts glacés après reconstitution dans l'eau. La plupart de ces produits ont des émulsifiants / stabilisateurs qui peuvent provoquer des grumeaux ou affectera de façon néfaste la fluidité. Les émulsifiants /stabilisateurs sont généralement ajoutés afin de fournir la fonctionnalité désirée dans le produit final.
01.8.2	Lactosérum et produits à base de lactosérum secs, sauf fromage de lactosérum	10000	mg/kg	Notes 6 & A3	En tant qu'agent antiagglomérant afin de procurer de bonnes caractéristiques d'aptitude à la fluidisation des poudres/mélanges. Ces poudres/mélanges lactés sont utilisés pour faire des desserts / des desserts glacés après reconstitution dans l'eau. La plupart de ces produits ont des émulsifiants / stabilisateurs qui peuvent provoquer des grumeaux ou affectera de façon néfaste la fluidité. Les émulsifiants /stabilisateurs sont généralement ajoutés afin de fournir la fonctionnalité désirée dans le produit final.
05.2	Confiserie y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc. autre que les catégories d'aliments 05.1, 05.3, et 05.4		BPF	Notes 3, 6 & A3	Excluant le chocolat, pour le traitement en surface uniquement
05.3	Chewing gum		BPF	Notes 3, 6 & A3	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages et sauces sucrées		BPF	Notes 3, 6 & A3	
06.1	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz		BPF	Notes 6 & A3	Révision de la disposition actuelle relative à l'étape 7
07.1.6	Mélanges pour les pains et pour les produits de boulangerie ordinaires	10000	mg/kg	Notes 6 & A3	
07.2.3	Produits de boulangerie fine (par ex. gâteaux, crêpes)	10000	mg/kg	Notes 6 & A3	
08.3	Viande, volaille et gibier transformée, hachée		BPF	Notes 6, A3 & C2	Traitement uniquement de la surface des saucisses
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)		BPF	Notes 3, 6 & A3	Traitement uniquement de la surface des saucisses
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	15000	mg/kg	Note 56 & 6	
12.1.1	Sel	20000	mg/kg	Note 6	En tant qu'agent antiagglomérant dans le sel de table
12.1.2	Succédanés du sel	10000	mg/kg	Note 6	Révision de la disposition actuelle relative à l'étape 7
12.2.2	Assaisonnements et condiments	30000	mg/kg	Notes 6 & A3	
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	10000	mg/kg	Notes 6 & A3	Dans les denrées alimentaires sèches en poudre
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	10000	mg/kg	Notes 6 & A3	Dans les denrées alimentaires sèches en poudre

Recommandations – silicate aluminocalcique, SIN 556					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les silicates aluminocalciques dans la NGAA.					
N° de caté- g. d'aliments	Catégorie d'aliments	Max	Nivea u	Observations	Justification
13.6	Compléments alimentaires		BPF	Notes 6 & A3	Dans les suppléments et les denrées alimentaires en tablette et sous forme de comprimé enrobé
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau aromatisée	10000	mg/kg	Notes 6 & A3	Dans les denrées alimentaires sèches en poudre :
14.2.3	Vins		BPF	Note 6	Révision de la disposition actuelle relative à l'étape 7

SILICATE D'ALUMINIUM, SIN 559

Recommandations – silicate d'aluminium, SIN 559					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le silicate d'aluminium dans la NGAA.					
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Max	Nivea u	Observations	Justification
01.5	Poudre de lait et poudre de crème et poudres analogues (nature)	10000	mg/kg	Notes 6 & A3	
01.6.1	Fromages non affinés	10000	mg/kg	Note 6	Inclus dans CODEX STAN A-6-1978 à 10000 mg/kg
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	10000	mg/kg	Notes 6, A3 & B3	Inclus dans CODEX STAN A-6-1978 à 10000 mg/kg
01.6.2.3	Fromage râpé (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)	10000	mg/kg	Notes 6 & A3	Utilisé dans des denrées alimentaires sèches en poudre
01.6.4	Fromages fondus	10000	mg/kg	Notes 6, A3 & B3	Inclus dans CODEX STAN A-8(a)-1978 à 10000 mg/kg
01.6.5	Fromage produits similaires	10000	mg/kg	Note 6, A3 & B3	Dans les analogues du fromage finement tranché ou râpé et les analogues au fromage fondu
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	10000	mg/kg	Note 6 & A3	En tant qu'agent antiagglomérant afin de procurer de bonnes caractéristiques d'aptitude à la fluidisation des poudres/ mélanges. Ces poudres/mélanges lactés sont utilisés pour faire des desserts / des desserts glacés après reconstitution dans l'eau. La plupart de ces produits ont des émulsifiants / stabilisateurs qui peuvent provoquer des grumeaux ou affectera de façon néfaste la fluidité. Les émulsifiants /stabilisateurs sont généralement ajoutés afin de fournir la fonctionnalité désirée dans le produit final.
01.8.2	Lactosérum et produits à base de lactosérum secs, sauf fromage de lactosérum	10000	mg/kg	Notes 6 & A3	En tant qu'agent antiagglomérant afin de procurer de bonnes caractéristiques d'aptitude à la fluidisation des poudres/ mélanges. Ces poudres/mélanges lactés sont utilisés pour faire des desserts / des desserts glacés après reconstitution dans l'eau. La plupart de ces produits ont des émulsifiants / stabilisateurs qui peuvent provoquer des grumeaux ou affectera de façon néfaste la fluidité. Les émulsifiants /stabilisateurs sont généralement ajoutés afin de fournir la fonctionnalité désirée dans le produit final.
05.2	Confiserie y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc. autre que les catégories d'aliments 05.1, 05.3, et 05.4		BPF	Notes 3, 6 & A3	
05.3	Chewing gum		BPF	Notes 3, 6 & A3	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages et sauces sucrées		BPF	Notes 3, 6 & A3	
06.1	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz		BPF	Notes 6 & A3	Révision de la disposition actuelle relative à l'étape 7
07.1.6	Mélanges pour les pains et pour les produits de boulangerie ordinaires	10000	mg/kg	Notes 6 & A3	Utilisé dans les denrées alimentaires sèches en poudre

Recommandations – silicate d'aluminium, SIN 559					
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le silicate d'aluminium dans la NGAA.					
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Max	Niveau	Observations	Justification
07.2.3	Produits de boulangerie fine (par ex. gâteaux, crêpes)	10000	mg/kg	Notes 6 & A3	Utilisé dans les denrées alimentaires sèches en poudre
08.3	Viande, volaille et gibier transformée, hachée		BPF	Notes 6, A3 & C2	
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)		BPF	Notes 3, 6 & A3	
12.1.1	Sel	10000	mg/kg	Note 6	
12.1.2	Succédanés de sel	10000	mg/kg	Note 6	Révision de la disposition actuelle relative à l'étape 7
12.2.1	Fines herbes et épices		BPF	Note 6	Révision de la disposition actuelle relative à l'étape 4
12.2.2	Assaisonnements et condiments	30000	mg/kg	Note 6 & A3	
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	10000	mg/kg	Notes 6 & A3	Utilisé dans les denrées alimentaires sèches en poudre
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	10000	mg/kg	Notes 6 & A3	Utilisé dans les denrées alimentaires sèches en poudre
13.6	Compléments alimentaires		BPF	Notes 6 & A3	Utilisé dans les compléments et les denrées alimentaires en tablette et sous forme de comprimé enrobé
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau aromatisée	10000	mg/kg	Notes 6 & A3	Utilisé dans les denrées alimentaires sèches en poudre

SULFITES (INS 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539)

21. Le CAC lors de sa 28^{ème} réunion a adopté différentes dispositions dans la NGAA pour l'emploi des sulfites.

22. Le JECFA lors de sa 22^{ème} réunion (1978) a assigné un groupe de DJA de 0.7 mg/kg pc/d pour les sulfites (Dioxyde de soufre) (220), sulfite de sodium (221), sulfite acide de sodium (222), métabisulfite de sodium (223), métabisulfite de potassium (224), sulfite de Potassium (225), sulfite acide de calcium (227), sulfite acide de potassium (228), et thiosulfate de sodium (539).

23. Le CCFAC lors de sa 29^{ème} réunion a requis que le JECFA effectue des évaluations relatives à la dose pour les sulfites qui soient basées sur les niveaux provisoires d'emploi maximaux dans la NGAA et dans les données nationales de consommation alimentaire. Le 51^{ème} JECFA (1998) a conclu que la dose moyenne calculée en utilisant les niveaux maximaux d'emploi dans la NGAA et les données de consommation alimentaires nationales ont excédé la DJA de 0-0.7 mg/kg pc pour les trois membres qui ont soumis de telles données. Dans les données nationales soumises par les six membres, les estimations de dose moyenne de sulfites n'excédaient pas la DJA. Le potentiel existe pour les consommateurs à niveau élevé de sulfites qu'ils excèdent la DJA mais les données disponibles étaient insuffisantes pour estimer le nombre de tels consommateurs ou l'étendue et la durée d'ingestion au-dessus de la DJA.

24. Le Comité a identifié les catégories alimentaires suivantes comme contribuant de façon significative à l'ingestion de sulfites:

- 4.1.2.2 (fruits secs), 5000 mg/kg
- 4.1.2.5 (confitures, gelées et marmelades); 3000 mg/kg
- 4.1.2.8 (préparation de fruits y compris la pulpe et les nappages à base de fruit); 3000 mg/kg
- 4.2.2.2 (légumes secs); 5000 mg/kg
- 4.2.2.5 (légumes, noix et les purées et pâtes à tartiner oléagineuses); 2000 mg/kg
- 11.1 (Sucre blanc et mi-blanc (sucrose ou saccharose), fructose, glucose (dextrose), xylose, solutions et sirops de sucre et sucres invertis (partiellement) y compris les mélasses, sirop de canne et nappage de sucre); 500 mg/kg
- 14.1.2.3 Concentrés (liquides ou solides) pour jus de fruits 2000 mg/kg
- 14.2.3 (vins); 350 mg/kg
- 14.2.4 (vins à fruits); 300 mg/kg

25. Il devrait être noté que le système de classification des aliments et certains des niveaux maximaux indiqués ci-dessus ont été amendés par le CCFAC depuis le 51^{ème} JECFA.

Recommandation 1 - Sulfites, SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les sulfites dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max	Unités	Observations	Etape	Justification
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	100	mg/kg	Note 44	6	Actuellement à l'étape 6, 500 mg/kg – Note 44. La CE estime qu'il existe un besoin technologique pour les sulfites en tant qu'agent de conservation dans les confitures, gelées et marmelades. Néanmoins le niveau de 500 mg/kg est considéré comme élevé (par ex. pour les confitures, gelées et marmelades, étant donné qu'un enfant de 15kg atteindrait la DJA de 0.7 mg/kg pc en consommant uniquement 21g de confiture). La CE soutient un niveau de 100 mg/kg qui est suffisant pour l'objectif technologique.
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	100	mg/kg	Note 44	3	Ajout d'une nouvelle proposition pour assurer la cohérence avec les dispositions relatives à l'additif alimentaire du projet de norme Codex pour les fruits et légumes en saumure qui ont été adoptées par le 39 ^{ème} CCFA (Annexe V de ALINORM 07/30/12)

Recommandation 2 – Sulfites, SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC discute plus avant des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les sulfites dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max	Unités	Observations	Etape	Justification
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	750	mg/kg	Note 44	6	Utilisés en tant qu'agent de conservation et en tant qu'antioxydant. La durée de conservation du produit est substantiellement réduite à cause du développement d'une couleur pauvre en l'absence de sulfites, bien avant la diminution de la valeur nutritive de l'aliment. Toutefois, 750 mg/kg, est plus élevé qu'une disposition générale pour les sulfites dans les aliments non standardisés au Canada de 500 mg/kg, ou celle utilisée dans la CE. Aucune requête de l'industrie n'a été soumise afin d'augmenter ce niveau maximal. Le Canada pense que 500 mg/kg de sulfites exprimé en tant que dioxyde de soufre est technologiquement suffisant afin d'accomplir l'effet désiré pour cette application des sulfites. La DJA pour les sulfites est relativement basse et ils sont inquiets à propos de son possible dépassement issu des doses de sulfites d'aliments combinés (exprimées dans CL 2007/27-FA). La CE soutient un niveau de 100 mg/kg qui est suffisant afin d'atteindre l'objectif technologique.
12.5	Potages et bouillons	1000	mg/kg	Note 44	6	

ETYLENEDIAMINETETRACETATE DE CALCIUM SODIUM & ETYLENEDIAMINETETRACETATE DE SODIUM (EDTA), (SIN 385 ET 386)

26. Le CAC a adopté différentes dispositions pour l'emploi des EDTAS.

27. Le 17^{ème} JECFA (1973) a assigné un groupe de DJA de 2.5 mg/kg pc pour l'étylènediaminotétracétate de calcium sodium (385) et pour l'étylènediaminotétracétate de sodium (386) avec une note stipulant qu' "en qualité de calcium disodium EDTA; n'excède pas le disodium EDTA à maintenir dans les aliments."

28. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe les fonctions technologiques d'antioxydant, agent de conservation et séquestrant aux EDTAS.

Recommandation - EDTAS, SIN 385,386						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les ADTAS dans la NGAA.						
N° de cat. alimentaire.	Catégorie alimentaire	Max	Niveau	Observations	Etape	Justification
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	250	mg/kg	Note 21	3	Ajout d'une nouvelle proposition pour assurer la cohérence avec les dispositions relatives à l'additif alimentaire du projet de norme Codex pour les fruits et légumes en saumure qui ont été adoptées par le 39 ^{ème} CCFA (Annexe V de ALINORM 07/30/12)
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	250	mg/kg	Note 21	3	Ajout d'une nouvelle proposition pour assurer la cohérence avec les dispositions relatives à l'additif alimentaire du projet de norme Codex pour les fruits et légumes en saumure qui ont été adoptées par le 39 ^{ème} CCFA (Annexe V de ALINORM 07/30/12)

POLYSORBATES (SIN 432, 433, 434, 435, 436)

29. Le 28^{ème} CAC a adopté différentes dispositions dans la NGAA pour l'emploi des polysorbates.

30. Le 17^{ème} JECFA (1973) a assigné un groupe de DJA pour les polysorbates (monoraulate de Polyoxyéthylène (20) sorbitane (432), monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane (433), monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane (434), monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane (435), et tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane (436)) de 25 mg/kg pc/d.

31. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe les fonctions technologiques de l'émulsifiant et de défloculant à ces polysorbates.

32. Le 39^{ème} CCFAC est convenu de demander des informations sur différentes dispositions relatives aux polysorbates dans la NGAA avec l'accord que si ces informations n'étaient pas fournies, le 40^{ème} CCFAC interromprait toute considération ultérieure de ces dispositions. Le Comité a requis la justification du besoin technologique pour l'avant-projet (Etape 3) et le projet (Etape 6) des dispositions pour les polysorbates (CL 2007/28-FA et ALINORM 07/30/12, Ann. IX).

Recommandation 1 – Polysorbates, SIN 432, 433, 434, 435, 436						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFA interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les polysorbates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Max	Niveau	Observations	Etape	Justification
04.2.2.3	Légumes (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les algues au vinaigre, l'huile, la saumure ou la sauce de soja	500	mg/kg		6	Aucune nouvelle information n'a été reçue
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	30	mg/kg	Note 7 & 100	6	Aucune nouvelle information n'a été reçue

Recommandation 1 – Polysorbates, SIN 432, 433, 434, 435, 436						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFA interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les polysorbates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Max	Niveau	Observations	Etape	Justification
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	1000	mg/kg		6	Aucune nouvelle information n'a été reçue

Recommandation 2 - Polysorbates, SIN 432, 433, 434, 435, 436						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les polysorbates dans la NGAA.						
N° de catégorie alimentaire	Catégorie d'aliments	Max	Niveau	Observations	Etape	Justification
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	5000	mg/kg		6	1) 5000 mg/kg correspond au même niveau numérique d'emploi de polyoxyéthylène (20 tristéarate de sorbitane (polysorbate 65, SIN 436) que les fabricants laitiers au Canada confirment comme étant technologiquement justifié dans le lait aromatisé, la peau aromatisée ou les laits demi écrémés 2) Employés en tant qu'émulsifiant dans ces produits afin de garder les ingrédients dans la phase liquide et afin de minimiser la "sédimentation."
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	1000	mg/kg		3	Ajout d'une nouvelle proposition pour assurer la cohérence avec la norme Codex pour la crème et les crèmes préparées qui contiennent des polysorbates pour un emploi en tant qu'épaississants et émulsifiants
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	1000	mg/kg		3	1) Ajout d'une nouvelle proposition pour assurer la cohérence avec la norme Codex pour la crème et les crèmes préparées qui contiennent les polysorbates pour un emploi en tant qu'épaississants et émulsifiants 2) Les fabricants laitiers au Canada confirment l'emploi du polysorbate 80, SIN 433, dans cette catégorie d'aliments conformément aux réglementations canadiennes (niveau maximum d'emploi de 1000 mg/kg)
01.4.3	Crème en grumeaux (nature)	1000	mg/kg		3	Pour assurer la cohérence avec la norme Codex pour la crème et les crèmes préparées qui contiennent des polysorbates pour un emploi en tant qu'épaississants et émulsifiants
01.6.1	Fromages non affinés	80	mg/kg	Note 38	6	1) Les fabricants laitiers au Canada confirment que le monooléate de polyoxyéthylène (20) (polysorbate 80), SIN 433, est employé à 80 mg/kg dans lactosérum de cottage crémeux. 2) La classe fonctionnelle de l'additif alimentaire

Recommandation 2 - Polysorbates, SIN 432, 433, 434, 435, 436						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les polysorbates dans la NGAA.						
N° de catégorie alimentaire	Catégorie d'aliments	Max	Niveau	Observations	Etape	Justification
						"émulsifiants" et en particulier les polysorbates sont inclus dans la norme Codex pour les fromages non affinés
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	5000	mg/kg		3	<p>1) 3000 mg/kg répond au besoin technique</p> <p>2) Interaction avec les protéines: l'arrangement des liens entre la chaîne d'oxyde d'éthylène présente dans les polysorbates et la portion de protéine de la de farine de froment stimule le réseau de gluten, sans endommager la stabilité de la masse. Cet effet rehausse la rétention de CO₂ dans les produits de boulangerie qui sont fermentés biologiquement. Cela augmente la résistance de la masse au travail mécanique et augmente le volume des pains.</p> <p>3) Formation des émulsions: les groupes hydrophiliques et lipophiliques présents dans les molécules de polysorbates diminuent la tension interfaciale parmi les composants de la formule, autorisant une meilleure homogénéisation à cause de la formation des émulsions et des dispersions colloïdales. Par conséquent il est possible d'avoir des produits de boulangerie avec une distribution plus uniforme de la moelle, une meilleure forme et couleur. En outre, l'action émulsifiante rend possible l'optimisation des matières grasses dans les préparations de gâteaux, de pains et des gâteaux. La formation d'émulsions stables autorise l'amélioration de la texture des glaces de consommation comestibles</p> <p>4) Aération: la diminution de la tension superficielle rend possible l'incorporation de l'air dans les gâteaux, les glaces comestibles et les autres produits ventilés, ce qui autorise un volume élevé ainsi qu'une meilleure texture.</p> <p>5) Formation de complexe d'amidons: les complexes de polysorbates avec de l'amylose et l'amylopectine, qui diminuent la vitesse de la rétrogradation de l'amidon et autorise l'augmentation de durée de conservation et augmente l'essence douce dans les produits de boulangerie. 3000 mg/kg</p>
07.1.1	Pains et petits pains	3000	mg/kg		6	<p>1) Interaction avec les protéines: l'arrangement des liens entre la chaîne d'oxyde d'éthylène présente dans les</p>

Recommandation 2 - Polysorbates, SIN 432, 433, 434, 435, 436						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les polysorbates dans la NGAA.						
N° de catégorie alimentaire	Catégorie d'aliments	Max	Niveau	Observations	Etape	Justification
						<p>polysorbates et la portion de protéine de la de farine de froment stimule le réseau de gluten, sans endommager la stabilité de la masse. Cet effet rehausse la rétention de CO₂ dans les produits de boulangerie qui sont fermentés biologiquement. Cela augmente la résistance de la masse au travail mécanique et augmente le volume des pains.</p> <p>2) Formation des émulsions: les groupes hydrophiliques et lypophiliques présents dans les molécules de polysorbates diminue la tension interfaciale parmi les composants de la formule, autorisant une meilleure homogénéisation à cause de la formation des émulsions et des dispersions colloïdes. Par conséquent il est possible d'avoir des produits de boulangerie avec une distribution plus uniforme de l'essence, une meilleure forme et couleur. En outre, l'action émulsifiante rend possible l'optimisation des matières grasses dans les préparations de gâteaux, de pains et des gâteaux. La formation d'émulsions stables autorise l'amélioration de la texture des glaces de consommation</p> <p>3) Aération: la diminution de la tension superficielle rend possible l'incorporation de l'air dans les gâteaux, les glaces comestibles et les autres produits ventilés, ce qui autorise un volume élevé ainsi qu'une meilleure texture.</p> <p>5) Formation de complexe d'amidons: les complexes de polysorbates avec de l'amylose et l'amylopectine, qui diminue la vitesse de la rétro gradation de l'amidon et autorise l'augmentation de durée de conservation et augmente l'essence douce dans les produits de boulangerie.3000 mg/kg</p> <p>5) 3000 mg/kg est conforme au besoin technologique</p>
07.1.2	Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)	5000	mg/kg	Note 11	6	<p>1) 3000 mg/kg est conforme au besoin technique. Similaire à 07.1.1</p> <p>2) 5000 mg/kg est nécessaire pour les crackers</p>
07.1.3	Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins)	3000	mg/kg	Note 11	6	3000 mg/kg est conforme au besoin technique. Similaire à 07.1.1
07.1.4	Produits de type pain, y compris les farces à base de pain et la chapelure	3000	mg/kg	Note 11	6	3000 mg/kg est conforme au besoin technique. Similaire à 07.1.1

Recommandation 2 - Polysorbates, SIN 432, 433, 434, 435, 436						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC <u>adopte</u> les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les polysorbates dans la NGAA.						
N° de catégorie alimentaire	Catégorie d'aliments	Max	Niveau	Observations	Etape	Justification
07.1.5	Pains et petits pains au lait à la vapeur	3000	mg/kg	Note 11	6	3000 mg/kg est conforme au besoin technique. Similaire à 07.1.1
07.1.6	Mélanges pour les pains et pour les produits de boulangerie ordinaires	3000	mg/kg	Note 11	6	3000 mg/kg est conforme au besoin technique. Similaire à 07.1.1
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	3000	mg/kg		6	1) 3000 mg/kg est conforme au besoin technique. Similaire à 07.1.1 2) 5000 mg/kg est nécessaire pour les produits de boulangerie fine et les mélanges.
12.2.1	Fines herbes et épices	2000	mg/kg		6	1) Le polysorbate 80 est utilisé dans les huiles épicées jusqu'à 2000 mg/kg en fonction des caractéristiques physiques de l'huile ou l'oléorésine – certains requièrent davantage de polysorbate 80 afin de solubiliser entièrement l'huile épicée dans la saumure ou marinade. Le niveau d'huile épicée dans les produits à base viande est déterminé par l'impact de la saveur. Utilisé dans les es saumures ou marinades jusqu'à 500 mg/kg. 2) 5000 mg/kg est nécessaire afin d'accomplir l'effet technologique de l'émulsification et la stabilisation de celle-ci et des épices dans les applications des aliments.

ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS (DATEM) (SIN 472(e))

33. Le 61^{ème} JECFA (2003) a assigné une DJA de 50 mg/kg pour SIN 472(e).

34. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe les fonctions technologiques d'émulsifiant, séquestrant et stabilisateur au DATEM.

35. LE CCFA lors de sa 39^{ème} réunion (CL 2007/28-FA et ALINORM 07/30/12, Ann. IX) a requis une justification pour le besoin technologique pour l'emploi du DATEM avec l'accord que si cette information n'était pas fournie, le 40^{ème} CCFA interrompra le travail sur ces dispositions dans la NGAA.

Recommandations – Esters diacétyltartrique et esters glycérides d'acides gras (DATEM), SIN 472(e)						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les DATEM dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Niveau max	Unités	Observations	Etape	Justification
01.4	Crème (nature) et produits similaires	5000	mg/kg		6	1) On ne prévoit pas que la sous catégorie 01.4.1 (Crème pasteurisée (nature) ait besoin d'un émulsifiant 2) déjà dans 01.4.2, 01.4.3, et 01.4.4. 3) En conséquence de la teneur élevée matières grasses laitières des produits à base de crème, l'emploi des émulsifiants est utile afin de maintenir la dispersion des matières grasses laitières et de réduire la possibilité de la séparation du produit.

Recommandations – Esters diacétyltartrique et esters glycérides d'acides gras (DATEM), SIN 472(e)						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les DATEM dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Niveau max	Unités	Observations	Etape	Justification
						4) Si adopté alors pas nécessaire dans les catégories 01.4.2, 01.4.3, et 01.4.4 à cause de la structure hiérarchique de la NGAA.

Recommandation 2 - Esters diacétyltartrique et esters glycérides d'acides gras (DATEM), SIN 472(e)						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les DATEM dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification
06.2	Farines et amidons (y compris soja en poudre)	3000	mg/kg		6	1) 3000 mg/kg atteint l'effet technologique désiré – améliore les interactions des chaînes protéiques qui constituent le gluten de la farine de froment, en fabriquant une matrice forte issue de la protéine améliorant la tolérance à la fermentation dans la production de pain et le volume des biscuits; 2) Afin de fournir la formation de complexes de protéines avec les amidons – réduisant la rétrogradation, améliorent l'adoucisseur, diminuant les solides dans l'eau de cuisson de la pâte. 3) 3000 mg/kg est nécessaire afin d'accomplir l'effet technologique. 4) Ingrédient essentiel dans les produits cultivés avec une levure à base de farine et est largement utilisé dans la catégorie d'aliments 06.2
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	5000	mg/kg		6	1) Brésil: 3000 mg/kg accomplit l'effet technologique désiré - améliore les interactions des chaînes protéiques qui constituent le gluten de la farine de froment, en fabriquant une matrice forte issue de la protéine améliorant la tolérance à la fermentation dans la production de pain et le volume des biscuits; 2) Afin de fournir la formation de complexes de protéines avec les amidons – réduisant la rétrogradation, améliorant l'adoucisseur, diminuant les solides dans l'eau de cuisson de la pâte.

POLYDIMETHYLSILOXANE (SIN 900(a))

36. Les 23^{ème} (1999) et 28^{ème} (2005) CAC ont adopté différentes dispositions pour l'emploi du polydiméthylsiloxane.

37. Le 23^{ème} JECFA (1979) a assigné une DJA de 1,5 mg/kg pc au polydiméthylsiloxane.

38. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe les fonctions technologiques d'agent antiagglomérant, agent antimoussant et d'émulsifiant au polydiméthylsiloxane.

Recommandation - Polydiméthylsiloxane, SIN 900(a)						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le polydiméthylsiloxane dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max	Unités	Observations	Etape	Justification
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	10	mg/kg		3	Ajout d'une nouvelle proposition pour assurer la cohérence avec les dispositions relatives à l'additif

Recommandation - Polydiméthylsiloxane, SIN 900(a) Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le polydiméthylsiloxane dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max	Unités	Observations	Etape	Justification
						alimentaire du projet de norme Codex pour les fruits et légumes en saumure qui ont été adoptées par le 39 ^{ème} CCFA (Annexe V de ALINORM 07/30/12)
04.2.2.7	Légumes fermentés (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et des produits à base d'algues, excepté les produits à base de soja fermenté de la catégorie d'aliments 12.10	10	mg/kg		3	Ajout d'une nouvelle proposition pour assurer la cohérence avec les dispositions relatives à l'additif alimentaire du projet de norme Codex pour les fruits et légumes en saumure qui ont été adoptées par le 39 ^{ème} CCFA (Annexe V de ALINORM 07/30/12)

EDULCORANTS

39. Le CCFAC lors de sa 38^{ème} réunion est convenu que le groupe de travail électronique devrait adopter une approche "horizontale" lors de sa discussion relative aux dispositions pour les édulcorants de la NGAA. Le 39^{ème} CCFA a atteint un consensus général sur une liste positive de catégories d'aliments dans lesquelles l'emploi d'un ou de plusieurs édulcorants d'additifs alimentaires était justifié (voir Annexe I). Il a été entendu que le listage des édulcorants d'additifs dans les autres catégories d'aliments, bien qu'il n'ait pas exclu, serait examiné sur la base du cas par cas. Le CCFA peut souhaiter considérer cette liste des catégories d'aliments comme une activité sur les progrès établis par la NGAA.

POTASSIUM D'ACESULFAME (SIN 950)

40. Le 37^{ème} JECFA (1990) a assigné une DJA de 15 mg/kg pc/d au potassium d'acésulfame.

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

42. Le Comité a requis une justification pour le besoin technologique de l'avant-projet (étape 3) et du projet (étape 6) des dispositions relatives au potassium d'acésulfame avec l'accord que si cette information n'était pas fournie, le 40^{ème} CCFA interrompra le travail sur ces dispositions dans la NGAA.

Recommandation 1 – potassium d'acésulfame, SIN 950 Le groupe de travail électronique recommande que le 38 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le potassium d'acésulfame dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Max	Niveau	Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	500	mg/kg		3	Il n'y a aucun édulcorant dans une catégorie "nature"

Recommandation 2 - Potassium d'acésulfame, SIN 950 Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le potassium d'acésulfame dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Max	Niveau	Observations	Etape	Justification fournie par le groupe de travail électronique
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	2000	mg/kg		3	1) L'emploi de l'acésulfame K jusqu'à un niveau de 3000 mg/kg dans cette catégorie est autorisé pour la fabrication des succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé pré sucrés sans addition d'hydrates de carbone. Les succédanés de lait ou crème pour le

Recommandation 2 - Potassium d'acésulfame, SIN 950						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le potassium d'acésulfame dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Max	Niveau	Observations	Etape	Justification fournie par le groupe de travail électronique
						café ou le thé sont produits pour une vente directe ou pour un emploi immédiat par les consommateurs et sont essentiellement utilisés dans le café. Comme la plupart des personnes préfèrent le café sucré au café non sucré elles utilisent également des édulcorants de table. Le listage de l'acésulfame K pour cette catégorie autorise la production d'association médicamenteuse (de produits). Il devrait être noté que l'addition d'hydrates de carbone à de tels produits peut résulter en des réactions de brunissage indésirables avec une apparence altérée du produit alors que l'acésulfame K reste inerte. Les édulcorants sont justifiés dans cette catégorie. 2) Utilisé dans les produits pré sucrés jusqu'à 2000 mg/kg
01.4.4	Produits similaires à la crème	1000	mg/kg		3	1) L'emploi de l'acésulfame K dans cette catégorie est autorisé pour la fabrication des produits analogues à la crème pré sucrés sans addition d'hydrates de carbone, sans addition de saveurs et sans addition d'autres aliments. 2) Les édulcorants sont justifiés dans cette catégorie.
01.5.2	Lait et crème en poudre et produits similaires	1000	mg/kg		3	1) L'emploi de l'acésulfame K dans cette catégorie est autorisé pour la fabrication du lait et des crèmes en poudre pré sucrées sans addition d'hydrates de carbone, sans addition de saveurs et sans addition d'autres aliments. L'addition d'hydrates de carbone à de tels produits peut résulter en des réactions de brunissage indésirables avec une apparence altérée du produit alors que l'acésulfame K reste inerte. 2) Besoin technologique pour une édulcoration de haute intensité dans cette catégorie ainsi qu'il en a été convenu par le 39 ^{ème} CCFA.
01.6.5	Produits similaires au fromage	350	mg/kg		3	1) L'emploi de l'acésulfame K dans cette catégorie jusqu'à un niveau de 500 mg/kg est autorisé pour la fabrication de certains produits similaires aux fromages non affinés pré sucrés sans addition d'hydrates de carbone, sans addition de saveurs et sans addition d'autres aliments. 2) Les hydrates de carbone peuvent être altérés par des bactéries d'acide lactique ce qui résulte en une perte de sucrosité et augmente l'acidité alors que l'acésulfame K n'est pas métabolisé par ces bactéries et reste inerte.
02.3	Emulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'emulsions grasses	1000	mg/kg		3	L'acésulfame K est proposé dans cette catégorie afin d'autoriser la fabrication des produits aromatisés pré sucrés, étant donné que cette catégorie comprend des produits avec des arômes ajoutés. Ils ont les mêmes impératifs technologiques

Recommandation 2 - Potassium d'acésulfame, SIN 950						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le potassium d'acésulfame dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Max	Niveau	Observations	Etape	Justification fournie par le groupe de travail électronique
						que leurs contreparties à base de lait.
04.1.2.1	Fruit congelé	500	mg/kg		6	Les fruits sont souvent congelés comme tel mais parfois également pré sucrés avec du sucre. Les édulcorants intenses autorisent la production de produits sans sucres pré sucrés. Le niveau répertorié d'acésulfame K fournit une sucrosité adéquate.
04.1.2.2	Fruit sec	500	mg/kg		6	Les fruits sont souvent secs comme tel mais parfois également pré sucrés avec du sucre. Les édulcorants intenses autorisent la production de produits sans sucres pré sucrés. Le niveau répertorié d'acésulfame K fournit une sucrosité adéquate.
04.1.2.12	Fruits cuits	500	mg/kg		6	Les édulcorants intenses autorisent la production de produits sans sucres pré sucrés. Le niveau répertorié d'acésulfame K fournit une sucrosité adéquate. Besoin technologique pour une édulcoration de haute intensité dans cette catégorie ainsi qu'il en a été convenu par le 39 ^{ème} CCFA.
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	350	mg/kg		6	Certains de ces produits sont sucrés. Les édulcorants intenses autorisent la production de produits sans sucres au goût pré sucré. L'acésulfame K a été trouvé afin de résister aux conditions de stérilisation utilisées pour les types for les types courants de fruits en conserve. Le niveau d'acésulfame K répertorié fournit une sucrosité adéquate.
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	1000	mg/kg		6	Certains des produits de cette catégorie sont sucrés. L'acésulfame K autorise la production de produits sucrés sans ajout de sucres étant donné qu'il résiste au traitement thermique. Le niveau répertorié semble être plus élevé que celui requis technologiquement. On propose de le remplacer par 1000 mg/kg. Besoin technologique pour une édulcoration de haute intensité dans cette catégorie ainsi qu'il en a été convenu par le 39 ^{ème} CCFA.
04.2.2.7	Légumes fermentés (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et des produits à base d'algues, excepté les produits à base de soja fermenté de la catégorie d'aliments 12.10	1000	mg/kg		3	Les édulcorants peuvent équilibrer l'acidité dans ces produits et procurer un goût équilibré aigre-doux. L'acésulfame K n'est pas non plus altéré par les bactéries d'acide lactique qui peuvent apparaître dans les produits en saumure et peuvent par conséquent améliorer leur longue conservation et n'est pas non plus altéré. durant la pasteurisation ou le stockage de ces produits. Le niveau est en accord avec 04.1.2.3, 04.1.2.10 et 04.2.2.3. Besoin technologique pour une édulcoration de haute intensité dans cette catégorie ainsi qu'il en a été convenu par le 39 ^{ème} CCFA.
07.1	Pain et produits de boulangerie	1000	mg/kg		3	1) Afin de fournir de la sucrosité (les

Recommandation 2 - Potassium d'acésulfame, SIN 950						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le potassium d'acésulfame dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Max	Niveau	Observations	Etape	Justification fournie par le groupe de travail électronique
	ordinaires					autres édulcorants sont autorisés) 2) Actuellement utilisé dans les pains dans différents pays. Dans certains pays les produits sucrés de cette catégorie sont sur le marché. L'acésulfame K autorise la production de produits sucrés sans addition d'hydrates de carbone solubles. Il est stable durant la cuisson. 3) Dans certains pays les produits sucrés de cette catégorie sont sur le marché. L'acésulfame K autorise la production de produits sucrés sans addition d'hydrates de carbone solubles. Il est stable durant la cuisson. La bonne catégorie pour ces produits devrait être identifiée si celle-ci est considérée comme n'étant pas la bonne catégorie pour de tels produits. Au contraire, la catégorie 7.1.1 Pains et petits pains décrit peut-être mieux les produits actuellement disponibles.
09.2	Poisson transformé et produits dérivés y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200	mg/kg	Note 144	3	
12.2	Herbes, épices et condiments (par ex. les condiments pour les nouilles instantanées)	2000	mg/kg		3	Les herbes, épices, condiments et les aromates sont parfois équilibrés par l'addition de produits au goût sucré et de produits exhausteurs de goût. L'acésulfame K est un édulcorant et exhausteur de goût. Les assaisonnements et condiments sont également directement vendus aux consommateurs; un listage de l'acésulfame K pour l'emploi dans cette catégorie de produits est nécessaire.
12.3	Vinaigres	2000	mg/kg		3	Le vinaigre est parfois équilibré et adouci par l'addition de produits au goût sucré et de produits exhausteurs de goût. L'acésulfame K est stable dans le vinaigre et équilibre bien son acidité. Le vinaigre est aussi directement vendu aux consommateurs; un listage de l'acésulfame K pour l'emploi dans cette catégorie de produits est nécessaire.
14.1.3.2	Nectar de légume	350	mg/kg	Note 161	3	En raison de sa bonne stabilité dans les liquides et durant la pasteurisation l'acésulfame K est largement utilisé dans les boissons de tous types, prêtes à boire ainsi qu'en tant que concentrés. Un niveau maximal de 500 mg/kg est technologiquement nécessaire. Le besoin technologique pour l'édulcorant intense dans cette catégorie a été convenu par le 39 ^{ème} CCFA.
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	350	mg/kg		3	Autorisé dans les desserts en saumure, à base de lait et de matières grasses, trempettes et snacks

ASPARTAME (SIN 951)

43. Le 25^{ème} JECFA (1981) a assigné une DJA de 40 mg/kg pc/d à l'aspartame.

44. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe les fonctions technologiques d'exhausteur de goût et d'édulcorant à l'aspartame.

45. Le Comité a requis une justification pour le besoin technologique de l'avant-projet (étape 3) et du projet (étape 6) des dispositions relatives à l'aspartame (CL 2007/28-FA et ALINORM 07/302, Ann. IX), avec l'accord que si cette information n'était pas fournie, le 40^{ème} CCFA interrompra le travail sur ces dispositions dans la NGAA.

Recommandation 1 – Aspartame, SIN 951						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie par le groupe de travail électronique
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	2000	mg/kg		6	Aucun édulcorant dans une catégorie "nature"
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	6000	mg/kg		3	Aucun édulcorant dans une catégorie "nature"
01.5.1	Poudre de lait et poudre de crème (nature)	5000	mg/kg		3	1) Aucun édulcorant dans une catégorie "nature" 2) Approuvé pour le lait sec, le lait en poudre, crème en poudre 3)5000 mg/kg est nécessaire afin d'accomplir l'effet technique
08.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux	300	mg/kg		6	Aucune information nouvelle n'a été fournie
08.3	Viande, volaille et gibier transformée, hachée	300	mg/kg		6	Aucune information nouvelle n'a été fournie
12.3	Vinaigres		BPF		3	Aucune information nouvelle n'a été fournie

Recommandation 2 - Aspartame, SIN 951						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC <u>adopte</u> les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie par le groupe de travail électronique
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	6000	mg/kg		3	1) L'aspartame est utilisé à la place des sucres afin de diminuer et réduire le joule des produits laitiers sucrés nature (non aromatisés). Les édulcorants intenses tels que l'aspartame sont autorisés pour la fabrication des succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé pré sucrés sans addition d'hydrates de carbone. 2) 6000 mg/kg est requis afin d'accomplir l'effet technologique
01.4.4	Produits similaires à la crème	1000	mg/kg		6	1) L'aspartame est utilisé à la place des sucres afin de diminuer et réduire le joule des produits laitiers sucrés nature (non aromatisés). Les édulcorants intenses tels que l'aspartame sont autorisés pour la fabrication des agents de blanchiment des produits similaires à la crème prés sucrés sans addition d'hydrates de carbone, sans addition de saveurs et sans addition d'autres aliments. 2)1000 mg/kg est nécessaire afin d'accomplir l'effet technologique

Recommandation 2 - Aspartame, SIN 951						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie par le groupe de travail électronique
01.6.1	Fromages non affinés	1000	mg/kg		3	1) Certains fromages affinés tels que le cottage à teneur faible de matières grasses sont considérés comme des produits diététiques et donc l'approbation de rétention pour l'aspartame offrirait des opportunités pour les versions aromatisées dans lesquelles l'édulcoration est nécessaire mais sans affecter de façon significative la valeur énergétique 2) 1000 mg/kg est requis afin d'accomplir l'effet technologique
01.6.5	Analogues de fromage	1000	mg/kg		6	1) L'acésulfame K autorise la production d'analogues de fromage non affinés sans addition d'hydrates de carbone ; sans addition de saveurs et sans addition d'autres aliments. Les hydrates de carbone peuvent être altérés par les bactéries d'acides lactiques ce qui résulte en une perte de sucrosité et augmente en acidité tandis que l'aspartame n'est pas métabolisé par ces bactéries et reste inerte. 2) 1000 mg/kg est requis afin d'accomplir l'effet technologique
02.3	Emulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses)	1000	mg/kg		3	1) L'aspartame autorise la production de produits pré sucrés aromatisés étant donné que cette catégorie inclut des produits avec des arômes ajoutés. Ils ont les mêmes impératifs technologiques que leurs contreparties à base de lait. 2) 1000 mg/kg est requis afin d'accomplir l'effet technologique
04.1.2.1	Fruits congelés	2000	mg/kg		3	1) Les fruits sont souvent congelés comme tel mais parfois également pré sucrés avec du sucre. Les édulcorants intenses autorisent la production de produits au goût pré sucré sans sucre. Le niveau répertorié fournit une sucrosité adéquate. 2) 2000 mg/kg est nécessaire afin d'accomplir l'effet technologique
04.1.2.2	Fruits secs	2000	mg/kg		6	1) Les fruits sont souvent secs comme tel mais parfois également pré sucrés avec du sucre. Les édulcorants intenses autorisent la production de produits au goût pré sucré sans sucre. Le niveau répertorié fournit une sucrosité adéquate. 2) 2000 mg/kg est nécessaire afin d'accomplir l'effet technologique 3) révisé à 10,000 mg/kg
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera), les algues et les noix et les graines	1000	mg/kg		6	1) Les édulcorants peuvent équilibrer l'acidité du vinaigre utilisé dans ces produits et fournir un goût aigre-doux équilibré. L'aspartame n'est pas altéré par les bactéries d'acide lactique qui peuvent apparaître

Recommandation 2 - Aspartame, SIN 951						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie par le groupe de travail électronique
						<p>dans les produits en saumure et qui peut par conséquent améliorer la durée de conservation.</p> <p>2) 1000 mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique</p>
04.2.2.2	Légumes secs (y compris les champignons et les mycètes, et les racines les tubercules et les légumes et l'aloé vera), les algues et les noix et les graines	1000	mg/kg		6	<p>1) L'aspartame n'est pas altéré par les bactéries d'acide lactique qui peuvent apparaître dans les produits en saumure et qui peut par conséquent améliorer la durée de conservation.</p> <p>2) 1000 mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique</p>
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)	3000	mg/kg	Note 161	6	<p>1) Certains produits de cette catégorie sont sucrés. L'aspartame autorise la production de produits sucrés sans ajout de sucres.</p> <p>2) emploi dans les aliments à faible valeur énergétique ou sans ajout de sucre</p> <p>3) 1000 mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique.</p> <p>4) Il a été convenu par le 39^{ème} CCFA du besoin technologique pour l'emploi d'un édulcorant intense dans cette catégorie.</p>
04.2.2.6	Légumes (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les algues, les noix et les pulpes de graines et les préparations (par ex. sauces de desserts à base de légumes, légumes confits) qui n'apparaissent pas dans la catégorie d'aliments 04.2.2.5	1000	mg/kg	Note 161	6	<p>1) 1000 mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique.</p> <p>2) Il a été convenu par le 39^{ème} CCFA du besoin technologique pour l'emploi d'un édulcorant intense dans cette catégorie.</p>
04.2.2.7	Légumes fermentés (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et des produits à base d'algues, excepté les produits à base de soja fermenté de la catégorie d'aliments 12.	2500	mg/kg	Note 161	6	<p>1) 2500 mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique.</p> <p>2) Il a été convenu par le 39^{ème} CCFA du besoin technologique pour l'emploi d'un édulcorant intense dans cette catégorie</p>

Recommandation 2 - Aspartame, SIN 951						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie par le groupe de travail électronique
05.2.1	Confiserie dure	2000	mg/kg	Notes 161 & ZZ	6	<p>1) 3000 avec une note "pour emploi dans les micro sucreries et menthes rafraichissantes pour l'haleine à 10,000 mg/kg.</p> <p>2) 1000 mg/kg dans les aliments à faible valeur énergétique ou les aliments sans sucres ajoutés</p> <p>3) supporte 10,000 mg/kg, mais supporte également 3000 mg/kg pour 5.2 avec la note de bas de page "pour emploi dans les micro sucreries et les menthes rafraichissantes pour l'haleine à 10000 mg/kg" – histoire de l'emploi des micros sucreries à 10000 mg/kg -1 marque contenant 6,000 mg/kg disponible aux Etats-Unis</p> <p>4) 2000 mg/kg dans 05.2 avec la note 147 qui supporte également 2000 mg/kg dans 5.2.1 avec la note de bas de page "pour emploi dans les micros sucreries et les mentes rafraichissantes pour l'haleine à 10,000 mg/kg.</p> <p>5) Besoin technologique pour les edulcorants intenses dans 5.2 justifié ainsi que cela en a été convenu par le CCFA lors de sa 39ème réunion.</p> <p>6) révisé à 10,000 mg/kg</p> <p>7) 3000 dans 05.2 comprenant 5.2.1 et note "pour qu'un emploi dans les micro sucreries et les menthes rafraichissantes pour l'haleine à 10,000 mg/kg soit inclus pour la catégorie 05.2.1</p>
05.2.2	Confiseries tendres	3000	mg/kg		6	<p>1) Un niveau maximal de 2000 mg/kg dans la catégorie plus large (05.2) avec la note 147 est technologiquement justifié.</p> <p>2) Les confiseries tendres sans fruits sont composées de polysaccharide dont la plupart ont un niveau de sucrosité plus faible que la base de sirop de glucose au sucre des produits habituels. La sucrosité est alors équilibrée avec des edulcorants. Les edulcorants intenses sont bien adaptés à ces produits étant donné que leur goût équilibre la sucrosité des polysaccharides. Les edulcorants intenses ne sont pas cariogènes. Le niveau proposé de 3000 mg/kg représente le besoin pour les confiseries tendres.</p> <p>3) 3000 mg/kg est technologiquement justifié</p> <p>4) 1000 mg/kg dans les aliments à faible valeur énergétique ou les aliments sans sucres ajoutés</p> <p>5) Les requêtes/suggestions pour la note de bas de page "pour emploi dans les micro sucreries et menthes</p>

Recommandation 2 - Aspartame, SIN 951						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie par le groupe de travail électronique
						<p>rafraîchissantes pour l'haleine à 10,000 mg/kg"</p> <p>6) Soutient un niveau maximal de 2000 mg/kg dans 05.2 avec la note 147, soutient également 3000 mg/kg dans 5.2.2 avec la note de bas de page "pour emploi dans les micro sucreries et menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 10,000 mg/kg.</p> <p>7) Besoin technologique pour les édulcorants intenses dans 5.2 est justifié ainsi qu'il en a été convenu lors de la 39^{ème} réunion du CCFA.</p> <p>8) basé sur l'emploi passé, 30,000</p>
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	3000	mg/kg		6	<p>1) Un niveau maximal de 2000 mg/kg dans la catégorie plus large (05.2) avec la note 147 est technologiquement justifié.</p> <p>2) Les édulcorants intenses sont utilisés en tant que produits sans sucre de cette catégorie, et sont souvent composés de polyols au lieu de sucre. Très souvent ces produits contiennent des édulcorants intenses afin de finaliser la sucrosité et d'atteindre un niveau plus élevé de produits à base de sucre. L'emploi d'édulcorants intenses dans ces produits est courant dans beaucoup de pays. Le niveau proposé de 3000 mg/kg représente le besoin pour les nougats et la pâte d'amande</p> <p>3) 3000 mg/kg est justifié technologiquement</p> <p>4) 1000 mg/kg dans les aliments à faible valeur énergétique ou les aliments sans sucres ajoutés</p> <p>5) 2000 est nécessaire pour autoriser l'accomplissement de l'effet technique.</p>
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaires	4000	mg/kg		6	<p>1) Ce niveau d'emploi est appliqué au Canada pour l'emploi dans l'aspartame encapsulé (afin de prévenir sa dégradation durant la cuisson) dans les produits de boulangerie non standardisés et les préparations de pains. JP utilisé pour le pain et les produits de boulangerie ordinaires.</p> <p>2) Afin de fournir de la sucrosité (d'autres édulcorants sont autorisés)</p> <p>3) Utilisé dans certains pains pour améliorer le goût.</p> <p>4) Dans certains pays les produits sucrés de cette catégorie sont sur le marché. L'aspartame autorise la production de produits sucrés sans addition d'hydrates de carbone solubles. Il est stable durant la cuisson. L'aspartame peut également être utilisé afin d'améliorer l'arôme des pains aux multi céréales. La bonne</p>

Recommandation 2 - Aspartame, SIN 951						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie par le groupe de travail électronique
						catégorie pour ces produits devrait être identifiée si celle catégorie n'est pas considérée comme étant la bonne pour ces produits. Au contraire, la catégorie 7.1.1 Pains et petits pains peut décrire de façon plus appropriée les produits actuellement disponibles. 5) L'emploi dans le pain pourrait conduire à une consommation élevée d'édulcorant /une DJA excessive 6) Un niveau maximal de 4000 mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet technique 7) Adopté à 250
12.2.2	Assaisonnements et condiments	2000	mg/kg		6	1) Les assaisonnements et les condiments sont parfois équilibrés par l'addition de produits au goût sucré et exhausteur de goût tels que l'aspartame et d'autres édulcorants intenses. 2) 2000 mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique
12.5	Soupes et potages	600	mg/kg		6	1) Un niveau maximal de 110 mg/kg avec la note 138 est technologiquement justifié. 2) Un niveau maximal de 600 mg/kg est technologiquement justifié. 3) 110 mg/L dans les aliments à faible valeur énergétique ou les aliments sans sucres ajoutés 4) Un niveau maximal de 600 mg/kg est nécessaire. Les potages sucrés sont disponibles en Asie. 5) Il a été convenu lors de la 39 ^{ème} réunion du CCFA du besoin technologique pour les édulcorants intenses dans la catégorie 12.5 6) 600
15.0	Amuse-gueule salés prêts à consommer	500	mg/kg		6	1) Les amuse-gueule peuvent être salés, épicés ou sucrés. Pour les produits sans sucres sucrés, les édulcorants intenses tels que l'aspartame doivent être utilisés. 2) soutient l'emploi dans certains arômes 3) 500 mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique 4) Besoin technologique dans la catégorie 15.0 pour les édulcorants intenses comme il en a été convenu lors de la 39 ^{ème} réunion du CCFA

Recommandation 3 - Aspartame, SIN 951						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC discute plus avant des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max	Unités	Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux	1000	mg/kg		6	1) Certains de ces produits sont

Recommandation 3 - Aspartame, SIN 951						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC discute plus avant des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max	Unités	Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
	(pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines					<p>suçrés. Les édulcorants intenses autorisent la production de produits sans sucre au goût sucré. Le niveau d'aspartame répertorié fournit une sucrosité adéquate.</p> <p>2) 300 mg/kg dans les conserves d'aigre doux seulement</p> <p>3) Un niveau maximal de 1000 mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique</p>
04.2.2.8	Légumes cuits ou surgelés (y compris les champignons et les mycètes, et les racines les tubercules et les légumes et l'aloé vera), les algues	1000	mg/kg		6	<p>1) Les édulcorants peuvent équilibrer l'acidité de ces produits et procurer un goût équilibré aigre-doux. L'aspartame n'est pas altéré par les bactéries d'acide lactique qui peuvent apparaître dans les produits en saumure et peuvent par conséquent améliorer la durée de conservation.</p> <p>2) 300 mg/kg dans les conserves d'aigre doux seulement</p> <p>3) 1000 mg/kg est requis pour accomplir l'effet technologique</p>
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	3000	mg/kg		6	<p>1) Un niveau maximal de 1000 mg/kg avec la note 145 est technologiquement justifié.</p> <p>2) Un niveau maximal de 3000 mg/kg est technologiquement justifié.</p> <p>3) 1000 mg/kg dans les aliments à faible valeur énergétique ou les aliments sans sucres ajoutés</p> <p>4) histoire au moins de 2000 mg/kg sur le marché des USA</p> <p>5) 3000 mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique.</p> <p>6) Il a été convenu lors de la 39^{ème} réunion du CCFA du besoin technologique pour l'emploi d'un édulcorant intense dans cette catégorie.</p>
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	2500	mg/kg		6	<p>1) Un niveau maximal de 2000 mg/kg avec la note 145 est technologiquement justifié.</p> <p>2) Un niveau maximal de 2500 mg/kg est technologiquement justifié.</p> <p>CE: 2000 mg/kg dans les aliments à faible valeur énergétique ou les aliments sans sucres ajoutés</p> <p>3) 3000 mg/kg – les confiseries sous 5.2 feront partie de 5.1.4 lorsqu'elles sont enrobées de chocolat. Donc le même niveau d'emploi devrait être approuvé pour les deux catégories, histoire d'au moins 2000 mg/kg dans cette catégorie d'aliments sur le marché des États Unis</p> <p>4) Un niveau maximal de 2500 mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique.</p> <p>5) Il a été convenu lors de la 39^{ème} réunion du CCFA du besoin technologique pour l'emploi d'un édulcorant intense dans cette catégorie.</p>

Recommandation 3 - Aspartame, SIN 951						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC discute plus avant des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max	Unités	Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	3000	mg/kg		6	1) Un niveau maximal de 2000 mg/kg avec la note 145 est technologiquement justifié. 2) Un niveau maximal de 3000 mg/kg est technologiquement justifié. 3) 2000 mg/kg dans les aliments à faible valeur énergétique ou les aliments sans sucres ajoutés 4) 3000 mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique. 5) Il a été convenu lors de la 39 ^{ème} réunion du CCFA du besoin technologique pour l'emploi d'un édulcorant intense dans cette catégorie.

ASPARTAME-ACESULFAME, (SIN 962)

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

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

48. Le rapport du groupe de travail électronique¹⁵ lors de la 39^{ème} réunion du CCFA a noté que les avant-projets de niveaux maximaux d'utilisation acceptables pour le sel d'aspartame-acésulfame sont actuellement contenus dans la NGAA sous la référence de sel d'aspartame-acésulfame. Exprimer les niveaux d'utilisation par rapport au sel est scientifiquement correct du fait qu'ils peuvent aisément être convertis en équivalents correspondants pour l'aspartame et pour l'acésulfame de potassium. Comme le JECFA a conclu que les propriétés de l'aspartame et de l'acésulfame dans le sel d'aspartame-acésulfame sont prises en compte dans la DJA établie pour l'aspartame et l'acésulfame de potassium, toute utilisation combinée des deux édulcorants et la teneur équivalente de chaque édulcorant dans le double sel ne doivent pas dépasser le niveau maximal d'utilisation pour chaque édulcorant pris individuellement. Sur la base de ces concepts, le Groupe de travail électronique recommande que le CCFA adopte l'approche suivante concernant l'expression des niveaux maximaux d'utilisation acceptables pour le sel d'aspartame-acésulfame.

Recommandation 1 - Aspartame-acésulfame, SIN 962

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

- sur la base du sel d'aspartame-acésulfame.
- seul ou en combinaison avec l'aspartame ou l'acésulfame de potassium.
- remplacer les notes actuelles 113¹⁶ et 119¹⁷ dans les avant-projets de dispositions pour l'aspartame-acésulfame par la note suivante:

Les doses d'emploi sont exprimées en mg de sel d'aspartame-acésulfame par kg d'aliments. Quand il est utilisé comme

¹⁵ CX/FA 07/39/9

¹⁶ **Note 113:** Niveau d'emploi reporté en tant qu'équivalents de l'acésulfame de potassium.

¹⁷ **Note 119:** Niveau d'emploi reporté en tant qu'équivalents de l'aspartame.

mélange avec l'aspartame ou l'acésulfame de potassium 1) l'utilisation combinée de l'aspartame et du sel d'aspartame-acésulfame (exprimée en équivalents d'aspartame en multipliant la dose d'emploi du sel d'aspartame-acésulfame par 0,44) ne doit pas dépasser la limite maximale d'utilisation de l'aspartame; 2) l'utilisation combinée de l'acésulfame de potassium et du sel d'aspartame-acésulfame (exprimée en équivalents d'acésulfame de potassium en multipliant la dose d'emploi du sel d'aspartame-acésulfame par 0,64) ne doit pas dépasser le niveau maximal d'utilisation de l'acésulfame de potassium.

d. ajouter la note suivante à toutes les dispositions relatives à l'acésulfame de potassium:

Ne doit pas dépasser le niveau maximal d'utilisation de l'acésulfame de potassium (SIN 950) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 952) exprimée en équivalents d'acésulfame de potassium (la teneur en équivalents d'acésulfame de potassium pour le sel d'aspartame-acésulfame est calculée en multipliant la dose d'emploi du sel d'aspartame-acésulfame par 0,44).

e. ajouter la note suivante à toutes les dispositions relatives à l'aspartame:

Ne doit pas dépasser le niveau maximal d'utilisation de l'aspartame (SIN 951) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 952) exprimé en équivalents d'aspartame (la teneur en équivalents d'aspartame pour le sel d'aspartame-acésulfame est calculée en multipliant la dose d'emploi du sel d'aspartame-acésulfame par 0,64).

49. À tout niveau maximal d'utilisation acceptable de l'aspartame ou de l'acésulfame de potassium, on applique un facteur de conversion (1,55 ou 2,27, respectivement) pour obtenir un niveau maximal d'utilisation acceptable équivalent exprimé par rapport au sel d'aspartame-acésulfame. Ci-dessous figurent des exemples donnés de doses d'emploi de l'aspartame et de l'acésulfame de potassium.

Aspartame		
Teneur en aspartame	Teneur en aspartame exprimée en sel d'acésulfame de potassium	Teneur arrondie au-delà ou en dessous au multiple de 50 le plus proche
300	465	450
350	543	550
500	775	750
600	930	950
700	1085	1100
800	1240	1250
1000	1550	1550
2000	3100	3100
2500	3875	3850
3000	4650	4650
4000	6200	6200
5000	7750	7750
5500	8525	8500
6000	9300	9300
10000	15500	15500

Acésulfame		
Teneur en acésulfame de potassium	Teneur en acésulfame de potassium exprimée en sel d'acésulfame de potassium	Teneur arrondie au-delà ou en dessous au multiple de 50 le plus proche
110	250	250
200	454	450
350	795	800
450	1022	1000
500	1135	1150
600	1362	1350
800	1816	1800
1000	2270	2250
1200	2724	2700
2000	4540	4550
2500	5675	5650
3000	6810	6800
3500	7945	7950
5000	11350	11350
15000	34050	34050

Recommandation 2 – Aspartame-Acésulfame, SIN 962

Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40^{ème} session, le CCFA **interrompe** le travail en cours sur les dispositions relatives suivantes aux additifs alimentaires pour l'aspartame-acésulfame dans la NGAA.

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max	Observations	Etape	Justification fournie au Groupe de travail électronique	
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	1130	mg/kg	Note 113	3	Aucun édulcorant dans une catégorie "nature"

Recommandation 3 – Aspartame-Acésulfame, SIN 962

Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40^{ème} session, le CCFA **adopte** les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour l'aspartame-acésulfame dans la NGAA.

N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Niveau max	Observations	Etape	Justification fournie par le Groupe de travail électronique	
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, «	800	mg/kg	Notes 113 & 161	3	

Recommandation 3 – Aspartame-Acesulfame, SIN 962						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 ^{ème} session, le CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'aspartame-acésulfame dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie par le Groupe de travail électronique
	eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)					
01.3.2	Succédanés de lait ou crème	4550	mg/kg	Note 113	3	
01.4.4	Produits similaires crème	1550	mg/kg	Note 119	3	
01.5.2	Lait et crème en poudre et produits similaires	3100	mg/kg	Note 119	3	
01.6.5	Fromage produits similaires	800	mg/kg	Note 113	3	
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	1150	mg/kg	Notes 113 & 161	3	
02.3	Emulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses)	1550	mg/kg	Note 119	3	
02.4	Desserts à base de matière grasse sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7	1150	mg/kg	Notes 113 & 161	3	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	1550	mg/kg	Notes 119 & 161	3	
04.1.2.1	Fruit congelé	1150	mg/kg	Note 113	3	
04.1.2.2	Fruit sec	1150	mg/kg	Note 113	3	
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	1150	mg/kg	Notes 113 & 161	3	
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	450	mg/kg	Notes 113 & 161	3	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	550	mg/kg	Notes 119 & 161	3	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	2250	mg/kg	Notes 113 & 161	3	
04.1.2.7	Fruits confits	1150	mg/kg	Note 113	3	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	800	mg/kg	Notes 113 & 161	3	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	800	mg/kg	Notes 113 & 161	3	
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	800	mg/kg	Note 113	3	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	800	mg/kg	Note 113	3	
04.1.2.12	Fruits cuits	1150	mg/kg	Note 113	3	
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	450	mg/kg	Note 119 & 161	3	
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	800	mg/kg	Note 113	3	
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)	4650	mg/kg	Note 119	3	
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	800	mg/kg	Notes 113 & 161	3	
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 de la catégorie 12.10	2250	mg/kg	Note 113	3	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	1150	mg/kg	Note 113	3	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	4550	mg/kg	Notes 113 & 161	3	
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	2250	mg/kg	Notes 113 & 161	3	

Recommandation 3 – Aspartame-Acesulfame, SIN 962						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa 40 ^{ème} session, le CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'aspartame-acésulfame dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie par le Groupe de travail électronique
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	2250	mg/kg	Notes 113 & 161	3	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	1150	mg/kg	Note 113	3	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	1550	mg/kg	Notes 119 & 161	3	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex. gâteaux de riz, puddings au tapioca)	800	mg/kg	Notes 113 & 161	3	
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	2250	mg/kg	Note 113	3	
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	2250	mg/kg	Notes 77 & 113	3	
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	450	mg/kg	Note 113	3	
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	450	mg/kg	Note 113	3	
10.4	Desserts à base d'oeufs (par ex. flans)	800	mg/kg	Notes 113 & 161	3	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex. xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	2250	mg/kg	Note 113	3	
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses		BPF	Note 113	3	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	3100	mg/kg	Note 113	3	
12.3	Vinaigres	4550	mg/kg	Note 113	3	
12.4	Moutardes	550	mg/kg	Note 119	3	
12.5	Potages et bouillons	250	mg/kg	Notes 113 & 161	3	
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)	1550	mg/kg	Notes 113 & 161	3	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	1000	mg/kg	Note 113	3	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	1000	mg/kg	Note 113	3	
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	1000	mg/kg	Note 113	3	
13.6	Compléments alimentaires	2000	mg/kg	Note 113	3	
14.1.2.2	Jus de légumes	1350	mg/kg	Note 113	3	
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	1350	mg/kg	Notes 113 & 127	3	
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	1350	mg/kg	Notes 113 & 127	3	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	950	mg/kg	Notes 119 & 161	3	
14.1.5	Café, succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et boissons à base de graines à l'exclusion du cacao.	1350	mg/kg	Note 119	3	
14.2.1	Bière et boissons maltées	800	mg/kg	Notes 113 & 161	3	
14.2.2	Cidre et poiré	800	mg/kg	Note 113	3	
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	1200	mg/kg	Note 113	3	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	950	mg/kg	Note 119	3	
15.0	Amuse-gueule salés prêts à consommer	750	mg/kg	Notes 113 & 161	3	

Recommandation 4 – Aspartame-Acésulfame, SIN 962

Le groupe de travail électronique recommande que lors de sa 40^{ème} réunion le CCFA discute **plus avant** des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'aspartame-acésulfame dans la NGAA.

N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie par le Groupe de travail électronique
05.3	Chewing gum	4550	mg/kg	Notes 113 & 161	3	Un niveau maximal de 11350 mg/kg exprimé en tant que sel aspartame-acésulfame, est technologiquement justifié, fiable, n'affecte pas l'exposition des scénarios des dernières années du Codex, et n'a pas besoin d'être encapsulé pour prolonger la sucrosité

ACIDE CYCLAMIQUE, (ET SELS Na, K, Ca) (SIN 952)

50. Le 26^{ème} JECFA (1982) a assigné un groupe de DJA de 11 mg/kg pc/d au cyclamate de calcium, à l'acide cyclohexyl sulfamique et au cyclamate de sodium tous indiqués comme de l'acide cyclamique.

51. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe les fonctions technologiques de l'édulcorant avec l'acide cyclamique (et sels Na, K, Ca).

52. Le Comité a requis une justification pour le besoin technologique du projet (étape 6) des dispositions relatives à l'acide cyclamique (et sels Na, K, Ca) (CL 2007/28-FA et ALINORM 07/30/12, Ann. IX) avec l'accord que si cette information n'était pas fournie, le 40^{ème} CCFA interrompra le travail sur ces dispositions dans la NGAA.

Recommandation 1 – Acide cyclamique, (et sels Na, K, Ca) SIN 952						
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 40 ^{ème} session inclue à l'étape 3 les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les cyclamates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
14.1.4.3	Concentrés pour jus de fruit	1000	mg/kg			Le cyclamate est utilisé dans les concentrés de boisson dans des pays tels que l'Australie et l'Afrique du Sud. ICBA propose soit d'ajouter une sous catégorie ou de mettre toutes les dispositions proposées dans la catégorie principale 14.1.4 de sorte que les concentrés soient inclus au niveau proposé de 1000 mg/kg.

Recommandation 2 – Acide cyclamique, (et sels Na, K, Ca) SIN 952						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour l'acide cyclamique dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)		BPF	Note 17	6	1) Suspend à des fins de cohérence avec la norme Codex pour le lait fermenté 2) Clarification afin de savoir si les édulcorants intenses seront autorisés dans cette catégorie? 3) Suspend l'emploi fourni de l'édulcorant dans les laits fermentés de "régime" couverts par la catégorie d'aliments 1.7 ou 01.1.2 –Un niveau maximal de 80 mg/kg (remplaçant les BPF) est nécessaire pour accomplir l'effet technologique. Le besoin est basé sur la demande existante pour les produits laitiers fermentés de « régime » d'une valeur énergétique plus faible que pour celle existante pour des produits « normaux ». Souscrit à la recommandation de IDF à savoir de modifier les descriptions de la NGAA pour les aliments "natures" afin d'être

Recommandation 2 – Acide cyclamique, (et sels Na, K, Ca) SIN 952						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour l'acide cyclamique dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						en accord avec les normes de produits Codex applicables 4) Si les recommandations de IDF issues des observations générales ne sont pas acceptées, alors il faut adopter dans cette catégorie d'aliments le niveau proposé Les cyclamates sont utilisés dans les produits à faible valeur énergétique dans cette catégorie. La catégorie 1.2 comprend les yoghourts sucrés; ; les additifs autorisés dans le lait fermenté devraient être les mêmes que ceux de la catégorie d'aliments correspondante.

Recommandation 3 – Acide cyclamique (et sels Na, K, Ca) SIN 952						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC <u>adopte</u> les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les cyclamates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.2.2.6	Légumes (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les algues, les noix et les pulpes de graines et les préparations (par ex. sauces de desserts à base de légumes, légumes confits) qui n'apparaissent pas dans la catégorie d'aliments 04.2.2.5	250	mg/kg	Notes 17 et 161	6	Certains produits de cette catégorie ont un goût sucré. Les cyclamates autorisent la production de légumes au goût sucré sans sucre ajouté. Le besoin technologique pour l'emploi d'un édulcorant intense dans cette catégorie est justifié. Un niveau maximal de 250 mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique.
12.6.1	Sauces émulsionnées ou claires (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	500	mg/kg	Note 17	6	1) Pour des raisons de goût et de stabilité microbienne, ces produits contiennent du vinaigre. Pour éviter la croissance des bactéries pathogènes, on réduit le pH de ces produits à des valeurs de l'ordre de 4. Il s'en suit un goût acide prononcé à moins de compenser à l'aide d'édulcorants. Les édulcorants intenses comme les cyclamates ne se dégradent pas au contact des bactéries susceptibles de se trouver dans ces produits et ne favorisent pas leur développement. Dans les produits aigres-doux à teneur élevée en matières grasses, il serait même nécessaire d'utiliser un édulcorant intense car la solubilité du sucre n'est pas suffisante pour atteindre le goût sucré voulu. Le niveau répertorié est nécessaire car ces produits sont souvent utilisés dans les aliments composés comme les salades prêtes à consommer et qu'ils doivent conférer un goût aigre-doux au produit composé. 2) Le besoin technologique pour l'emploi d'un édulcorant intense dans cette catégorie est justifié, ainsi qu'il en a été

Recommandation 3 – Acide cyclamique (et sels Na, K, Ca) SIN 952						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les cyclamates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						convenu lors la 39 ^{ème} réunion du CCFAC. Un niveau maximal de 500 mg/kg est nécessaire afin d'accomplir l'effet technologique à savoir adoucir le goût du vinaigre
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)	500	mg/kg	Note 17	6	1) Certaines salades de légumes qui entrent dans cette catégorie contiennent du vinaigre dont le goût doit être adouci par des ajouts d'édulcorants intenses, comme les cyclamates. 2) Le besoin technologique pour l'emploi d'un édulcorant intense dans cette catégorie est justifié. Un niveau maximal de 500 mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique à savoir adoucir le goût acide

Recommandation 4 – Acide cyclamique, (et sels Na, K, Ca) SIN 952						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC discute plus avant des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les cyclamates dans la NGAA.						
N° de catégorie des aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
14.1.4.1	Boissons aromatisées à base d'eau gazeifiée	1500	mg/kg	Note 17	6	1) Le Groupe de travail électronique a été informé qu'une limite maximale de 250 mg/kg n'est technologiquement pas possible et qu'elle entraînerait un travail considérable de reformulation des produits dans un grand nombre de pays où l'utilisation des cyclamates est autorisée 2) Un niveau maximal de 1500 mg/kg est trop élevé, Une DJA de 11 mg/kg pc/d sera excédée par un adulte de 60 kg buvant ½ litre de boisson rafraîchissante 3) Un niveau maximal de 1500 mg/kg est trop élevé, la DJA est dépassée par un enfant de 15 kg pc buvant 150 ml 4) Soutient un listage dans la catégorie plus large 14.1.4. La diminution du niveau maximal à 250 mg/kg demanderait un travail considérable de reformulation dans les pays où l'utilisation des cyclamates est autorisée et l'effet technique des cyclamates diminue en dessous de 400 ppm. Le goût sucré optimal dans trois mélanges composés est obtenu avec une dose d'emploi d'environ 400-600 tandis que deux mélanges composés contenant de la saccharine nécessitent des doses d'emploi supérieures 5) 1000 mg/kg – requête de CCFAC. Demande au JECFA de conduire une évaluation relative à la dose des cyclamates aux niveaux de 250 mg/kg, 400 (ou 600 mg/kg) et 1000 mg/kg dans 14.1.4. Les cyclamates sont

Recommandation 4 – Acide cyclamique, (et sels Na, K, Ca) SIN 952						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC discute plus avant des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les cyclamates dans la NGAA.						
N° de catégorie des aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						utilisés dans les boissons dans beaucoup de pays afin de fournir un mélange synergique avec la saccharine où l'emploi de la saccharine est limité par la réglementation. Cet effet synergique est réduit à des niveaux < 400 mg/kg de cyclamate. Les niveaux maximaux de cyclamates varient par pays à cause des modèles de consommation, de la préférence et un besoin d'édulcorants résistants à la chaleur dans les climats chauds. Les cyclamates sont utilisés dans les boissons traditionnelles.
14.1.4.2	Boissons à base d'eau aromatisée, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid	1500	mg/kg	Note 17	6	

SACCHARINE (SIN 954)

53. Le 41^{ème} JECFA (1993) a assigné un groupe de DJA de 5 mg/kg pc/d pour la saccharine de calcium, la saccharine de potassium, la saccharine de sodium et la saccharine.

54. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe les fonctions technologiques d'édulcorant à la saccharine et ses sels de calcium, potassium et sodium.

55. Le Comité a requis une justification pour le besoin technologique de l'avant-projet (étape 3) et du projet (étape 6) des dispositions relatives à la saccharine (CL 2007/28-FA et ALINORM 07/30/12, Ann. IX), avec l'accord que si cette information n'était pas fournie, le 40^{ème} CCFA interrompra le travail sur ces dispositions dans la NGAA.

Recommandation 1 – Saccharine, SIN 954						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la saccharine dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.2.1	Laits fermentés (nature)	200	mg/kg		6	<p>1) A des fins de cohérence avec la norme Codex pour le lait fermenté</p> <p>2) Clarification afin de savoir si les édulcorants intenses seront autorisés dans cette catégorie? Adopte 200 mg/kg, comme d'autres édulcorants intenses la sucralose est utilisée dans la fabrication de produits laitiers "de régime" afin de réduire les calories des produits laitiers fermentés "normaux".</p> <p>3) Suspend l'emploi fourni de l'édulcorant dans les laits fermentés de "régime" couverts par la catégorie d'aliments 1.7 ou 01.1.2 – Un niveau maximal de 200 mg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique. Le besoin est basé sur la demande existante pour les produits laitiers fermentés de « régime » d'une valeur énergétique plus faible que pour celle existante pour des produits « normaux ». Souscrit à la recommandation de IDF à savoir de modifier les descriptions de la NGAA pour les aliments "natures" afin d'être en accord avec les normes de produits Codex applicables</p> <p>4) Si les recommandations de IDF issues des observations générales ne sont pas acceptées, alors il faut adopter dans cette catégorie d'aliments le niveau proposé. La sucralose est employée dans les produits à faible valeur énergétique dans cette catégorie. La catégorie 1.2 comprend les yoghourts au goût sucré; les additifs autorisés dans le lait fermenté devraient être les mêmes que ceux de la catégorie d'aliments correspondante.</p>
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	100	mg/kg		6	<p>1) Clarification afin de savoir si les édulcorants intenses seront autorisés dans cette catégorie? Adopte 100 mg/kg, comme d'autres édulcorants intenses, la sucralose est utilisée dans la fabrication de produits laitiers "de régime" afin de réduire les calories des produits laitiers fermentés "normaux".</p> <p>2) Nécessaire dans les produits laitiers emprésurés de "régime" afin de réduire la valeur énergétique à un niveau bien moins élevé que celle des produits laitiers fermentés "normaux". Un niveau maximal de 100 mg/kg est nécessaire afin d'accomplir l'effet technologique</p> <p>3) Si les recommandations de IDF issues des observations générales ne sont pas</p>

Recommandation 1 – Saccharine, SIN 954						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la saccharine dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						acceptées, alors il faut adopter dans cette catégorie d'aliments le niveau proposé. La sucralose est utilisée afin de fabriquer des produits laitiers emprésurés à faible valeur énergétique ce qui résulte La sucralose est utilisée afin de fabriquer des produits laitiers emprésurés à faible valeur énergétique ce qui résulte en une valeur énergétique plus faible que celle des produits laitiers emprésurés « normaux »
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	15	mg/kg		6	
09.2.5	Poissons frais et produits dérivés fumés, séchés fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1200	mg/kg		6	
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'oeufs de poisson	160	mg/kg		6	

Recommandation 2 - Saccharine, SIN 954						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la saccharine dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.6.5	Produits similaires	100	mg/kg		3	1) La saccharine permet de fabriquer certains types de fromage d'imitation non affinés pré sucrés sans ajouts d'hydrates de carbone, d'arômes et d'autres aliments. Les hydrates de carbone peuvent être altérés par des bactéries d'acide lactique ce qui résulte en une perte de sucrosité et augmente l'acidité alors que la saccharine n'est pas métabolisée par ces bactéries et reste inerte. 2) Un niveau maximal de 100 mg/kg est nécessaire afin d'accomplir l'effet technologique désiré
04.1.2.7	Fruits confits	2000	mg/kg	Note 161	3	1) Les fruits confits nécessitent un édulcorant en vrac pour acquérir une consistance assez ferme. Les succédanés du sucre utilisés dans les produits sans sucre sont moins sucrés et nécessitent l'ajout d'édulcorants intenses comme la saccharine pour rehausser le goût sucré jusqu'au niveau habituel. 2) Le niveau maximal proposé est élevé. Un enfant de 15 kg atteindrait une DJA de 5 mg/kg en consommant 15 g de fruits confits 3) Le besoin technologique pour l'emploi d'un édulcorant intense dans cette catégorie est justifié, ainsi qu'il en a été convenu lors la 39 ^{ème} réunion du CCFA. Un niveau maximal de 2000 mg/kg

Recommandation 2 - Saccharine, SIN 954						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la saccharine dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						est requis pour accomplir l'effet technologique
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	160	mg/kg		3	Addition d'une nouvelle proposition à des fins de compatibilité avec le projet de norme générale Codex pour les fruits et légumes en saumure qui ont été adoptés par le 39 ^{ème} CCFA. (Annexe V de ALINORM 07/30/12)
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses (y compris les graines de soja, et l'aloé vera), les algues et les noix et les graines	500	mg/kg		6	1) Les édulcorants peuvent équilibrer l'acidité du vinaigre utilisé dans ces produits dans ces produits et fournir un goût équilibré aigre-doux. La saccharine n'est pas altérée par les bactéries d'acide lactique qui peuvent apparaître dans les produits en saumure et peut par conséquent améliorer leur durée de conservation. 2) Un niveau maximal de 500 mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique
04.2.2.2	Légumes secs (y compris les champignons et les mycètes, et les racines les tubercules et les légumes et l'aloé vera), les algues et les noix et les graines	500	mg/kg		6	Les édulcorants peuvent équilibrer l'acidité du vinaigre utilisé dans ces produits dans ces produits et fournir un goût équilibré aigre-doux. La saccharine n'est pas altérée par les bactéries d'acide lactique qui peuvent apparaître dans les produits en saumure et peut par conséquent améliorer leur durée de conservation. Un niveau maximal de 500 mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous-pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	160	mg/kg	Note 144	6	Certains de ces produits ont un goût sucré. Les édulcorants intenses autorisent la production de produits sans sucre au goût sucré. Le niveau de saccharine répertorié fournit une sucrosité adéquate. 2) Révision du niveau maximal à 160 mg/kg; restreint l'emploi uniquement à des conserves aigre-doux et à des produits à faible valeur énergétique. 3) Le besoin technologique pour l'emploi d'un édulcorant intense dans cette catégorie est justifié, ainsi qu'il en a été convenu lors la 39 ^{ème} réunion du CCFA. Un niveau maximal de 160 mg/kg est requis pour accomplir l'effet technologique
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	160	mg/kg		6	Certains des produits de cette catégorie ont un goût sucré. La saccharine autorise la production de produits au goût sucré sans addition de sucre. Le besoin technologique pour l'emploi d'un édulcorant intense dans cette catégorie est justifié, ainsi qu'il en a été convenu lors la 39 ^{ème} réunion du CCFA. Un niveau maximal de 160 mg/kg est requis pour accomplir l'effet technologique

Recommandation 2 - Saccharine, SIN 954						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la saccharine dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.2.2.6	Légumes (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les algues, les noix et les pulpes de graines et les préparations (par ex. sauces de desserts à base de légumes, légumes confits) qui n'apparaissent pas dans la catégorie d'aliments 04.2.2.5	200	mg/kg	Note 161	6	Certains des produits de cette catégorie ont un goût sucré. La saccharine autorise la production de légumes au goût sucré sans addition de sucre. Le besoin technologique pour l'emploi d'un édulcorant intense dans cette catégorie est justifié, ainsi qu'il en a été convenu lors la 39 ^{ème} réunion du CCFA. Un niveau maximal de 200 mg/kg est requis pour accomplir l'effet technologique
04.2.2.7	Légumes fermentés (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et des produits à base d'algues, excepté les produits à base de soja fermenté de la catégorie d'aliments 12.10	200	mg/kg	Note 161	6	Les édulcorants comme la saccharine peuvent équilibrer l'acidité dans ces produits et fournir un goût équilibré aigre-doux. Le besoin technologique pour l'emploi d'un édulcorant intense dans cette catégorie est justifié, ainsi qu'il en a été convenu lors la 39 ^{ème} réunion du CCFA. Un niveau maximal de 200 mg/kg est requis pour accomplir l'effet technologique
04.2.2.8	Légumes cuits ou surgelés (y compris les champignons et les mycètes, et les racines les tubercules et les légumes et l'aloé vera), les algues	160	mg/kg	Notes 144 & 161	6	1) Les édulcorants peuvent équilibrer l'acidité dans ces produits et fournir un goût équilibré aigre-doux. Les édulcorants peuvent équilibrer l'acidité du vinaigre utilisé dans ces produits et fournir un goût équilibré aigre-doux. La saccharine n'est pas altérée par les bactéries d'acide lactique qui peuvent apparaître dans les produits en saumure et peut par conséquent améliorer leur durée de conservation. 2) Révision du niveau maximal à 160 mg/kg; restreint l'emploi uniquement à des conserves aigre-doux et à des produits à faible valeur énergétique. 3) Un niveau maximal de 500 mg/kg est requis pour accomplir l'effet technologique
05.1.1	(préparation de cacao (poudres) et pâte/ tourteau de cacao)	100	mg/kg	Note 97	3	Addition d'une nouvelle proposition à des fins de compatibilité avec CX-STAN 105-1981
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	100	mg/kg	Note 161	6	Le besoin technologique pour l'emploi d'un édulcorant intense dans cette catégorie est justifié, ainsi qu'il en a été convenu lors la 39 ^{ème} réunion du CCFA. Un niveau maximal de 100 mg/kg est requis pour accomplir l'effet technologique
08.2.2	Viande, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux, transformée et traitée thermiquement	500	mg/kg		6	Edulcorant pour les produits à faible teneur en calories
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, traités thermiquement	500	mg/kg		6	Edulcorant pour les produits à faible teneur en calories
09.2.4.1	Poissons cuits et produits dérivés	500	mg/kg		6	
11.4	Autres sucres et sirops (par exemple xylose, sirop d'érable, nappages)	300	mg/kg	Note 159	6	1) exhausteur de goût / Edulcorant pour des groupes spécifiques de produits 2) Utilisée dans divers sirops

Recommandation 2 - Saccharine, SIN 954						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la saccharine dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						<p>pour crêpes à l'exception du sirop d'érable.</p> <p>3) Les édulcorants intenses sont largement utilisés dans ces boissons (prêtes à boire ainsi que concentrées), en raison de leur stabilité relative dans les liquides. Les édulcorants sont déjà utilisés dans cette catégorie au Japon et dans plusieurs autres pays dans l'eau et les boissons maltées à base de lait.</p> <p>4) L'emploi de la saccharine dans les produits à base de sucre ou à base de sirop de glucose au niveau élevé de fructose ou à base de matières sèches moins élevées sont moins sucrées et ont besoin d'édulcorants comme la saccharine pour amener la sucrosité au niveau standard. Le besoin technologique pour l'emploi d'un édulcorant intense dans cette catégorie est justifié, ainsi qu'il en a été convenu lors la 39^{ème} réunion du Un niveau maximal de 300 mg/kg est requis pour accomplir l'effet technologique</p>
12.2.2	Assaisonnements et condiments	1500	mg/kg		6	<p>1)) Les assaisonnements et les condiments sont parfois équilibrés par l'addition de produits au goût sucré et exhausteur de goût tels que la saccharine et d'autres édulcorants intenses.</p> <p>2) Un niveau maximal de 1500 mg/kg est requis pour accomplir l'effet technologique</p>
12.3	Vinaigres	300	mg/kg		6	<p>1) Le vinaigre est parfois équilibré par l'addition de produits au goût sucré et exhausteur de goût La saccharine équilibre bien l'acidité.</p> <p>2) Un niveau maximal de 300 mg/kg est requis pour accomplir l'effet technologique désiré</p>
12.10.3	Pâte de soja fermenté (par ex. miso)	200	mg/kg		3	<p>La teneur en sucre constitue une caractéristique importante des pâtes fermentées à base de soja. La saccharine est utilisée pour ajouter un goût sucré là où un goût sucré suffisant n'a pas été développé durant le processus de la fermentation/le processus de vieillissement.</p>
14.1.3.2	Nectars de légumes	80	mg/kg	Note 161	3	<p>La saccharine est largement utilisée dans tous les types de boissons, y compris les nectars de légume, afin de fournir une version à faible valeur énergétique de ces boissons sucrées Le besoin technologique pour l'emploi d'un édulcorant intense dans cette catégorie est justifié, ainsi qu'il en a été convenu lors la 39^{ème} réunion du CCFAC. Un niveau</p>

Recommandation 2 - Saccharine, SIN 954						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la saccharine dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						maximal de 80 mg/kg est requis pour accomplir l'effet technologique. Demande que la note de bas de page 127 (consommé en tant que tel) soit introduite
14.1.4.1	Boissons aromatisées à base d'eau gazéifiée	300	mg/kg	Note 161	6	1) Le groupe de travail électronique préalablement au 39 ^{ème} CCFA n'a pas pu atteindre un consensus sur un niveau maximal pour l'emploi dans ces catégories. Le groupe de travail électronique a recommandé que le CCFA considère si un niveau maximal de 500 mg/kg est acceptable dans la catégorie d'aliments plus large 14.1.4 avec la note 127. Lors de la 39 ^{ème} session du CCFA, le groupe de travail électronique a été informé qu'un niveau maximal de 80 mg/kg n'est pas technologiquement réalisable et qu'il serait réclamé des reformulations de produits importantes dans beaucoup de pays ainsi que des répercussions financières importantes, en particulier aux fabricants dans les pays en voie de développement. Cela augmenterait aussi le coût des ingrédients, diminuerait la stabilité (durée de conservation plus courte dans de nombreux cas), et dans certains cas une acceptabilité moins élevée du consommateur. 2) Un niveau maximal d'au moins 300 mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique. Un niveau maximal de 80 mg/kg n'est pas techniquement réalisable. Le besoin technologique pour l'emploi d'un édulcorant intense dans cette catégorie est justifié, ainsi qu'il en a été convenu lors la 39 ^{ème} réunion du CCFA. La saccharine est utilisée dans beaucoup de boissons de distributeur à cause de sa stabilité. 3) L'additif est utile à cause de sa stabilité, ce qui est essentiel afin de fournir un choix au consommateur dans beaucoup de pays tropicaux en voie de développement.
14.1.4.2	Boissons aromatisées à base d'eau non gazéifiée, y compris les punches et les ades	300	mg/kg	Note 161	6	
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau	300	mg/kg	Notes 127 & 161	6	

SUCRALOSE (SIN 955)

56. Le 37^{ème} JECFA (1990) a assigné une DJA de 15 mg/kg pc/d à la sucralose. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe les fonctions technologiques d'édulcorant à la sucralose.

57. Le Comité a requis une justification pour le besoin technologique de l'avant-projet (étape 3) et du projet (étape 6) des dispositions relatives à la sucralose avec l'accord que si cette information n'était pas fournie, le 40^{ème} CCFA interrompra le travail sur ces dispositions dans la NGAA.

Recommandation 1 – Sucralose, INS 955					
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC inclue à l'étape 3 les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour la sucralose dans la NGAA.					
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Justification
01.5.2	Lait et crème en poudre et produits similaires	400	mg/kg		Introduite dans la NGAA, ainsi que pour les autres édulcorants (acésulfame K, aspartame, et néotame). Le besoin technologique pour l'emploi d'un édulcorant intense dans la catégorie 01.5.2 est justifié, ainsi qu'il en a été convenu lors de la 39 ^{ème} session du CCFAC (aspartame) Un niveau maximal de 400 mg/kg représente le besoin technologique.

Recommandation 2 – Sucralose, SIN 955						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.2.1	Laits fermentés (nature)	400	mg/kg		3	<p>1) Le projet de norme Codex pour les laits fermentés ne contient pas de dispositions relatives aux édulcorants dans les laits fermentés nature</p> <p>2) La sucralose est nécessaire à 400 mg/kg ainsi qu'elle est utilisée dans cette catégorie d'aliments au Japon</p> <p>3) Clarification afin de savoir si les édulcorants intenses seront autorisés dans cette catégorie? Comme d'autres édulcorants intenses la sucralose est utilisée dans la fabrication de produits laitiers "de régime" afin de réduire les calories des produits laitiers fermentés "normaux".</p> <p>4) Suspend l'emploi fourni de l'édulcorant dans les laits fermentés de "régime" couverts par la catégorie d'aliments 1.7 ou 01.1.2 – Un niveau maximal de 400 mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique. Le besoin est basé sur la demande existante pour les produits laitiers fermentés de « régime » d'une valeur énergétique plus faible que pour celle existante pour des produits « normaux ». Souscrit à la recommandation de IDF à savoir de modifier les descriptions de la NGAA pour les aliments "natures" afin d'être en accord avec les normes de produits Codex applicables</p> <p>5) Si les recommandations de IDF issues des observations générales ne sont pas acceptées, alors il faut adopter dans cette catégorie d'aliments le niveau proposé. La sucralose est employée dans les produits à faible valeur énergétique dans cette catégorie.</p> <p>La catégorie 1.2 comprend les yoghourts au goût sucré; les additifs autorisés dans le lait fermenté devraient être les mêmes que ceux de la catégorie d'aliments correspondante.</p>
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités à la chaleur après fermentation	250	mg/kg		6	<p>1) A des fins de cohérence avec la norme Codex pour le lait fermenté qui n'autorise pas l'emploi des édulcorants dans les laits fermentés natures.</p> <p>2) Clarification afin de savoir si les édulcorants intenses seront autorisés dans cette catégorie? Adopte 250 mg/kg, comme d'autres édulcorants intenses la sucralose est utilisée dans la fabrication de produits laitiers "de régime" afin de réduire les calories des produits laitiers fermentés "normaux".</p> <p>3) Suspend l'emploi fourni de l'édulcorant dans les laits fermentés de "régime" couverts par la catégorie d'aliments 1.7 ou 01.1.2 –Un niveau maximal de 250 mg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique. Le besoin est basé sur la demande existante pour les produits laitiers fermentés de « régime » d'une valeur énergétique plus faible que pour celle existante pour des produits « normaux ». Souscrit à la recommandation de IDF à savoir de modifier les descriptions de la NGAA pour les aliments "natures" afin d'être en accord avec les normes de produits Codex applicables</p> <p>4) Si les recommandations d'IDF issues des</p>

Recommandation 2 – Sucralose, SIN 955						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						observations générales ne sont pas acceptées, alors il faut adopter dans cette catégorie d'aliments le niveau proposé. La sucralose est employée dans les produits à faible valeur énergétique dans cette catégorie. La catégorie 1.2 comprend les yoghourts au goût sucré; les additifs autorisés dans le lait fermenté devraient être les mêmes que ceux de la catégorie d'aliments correspondante.
01.2.2	Lait présuré (nature)		BPF		6	1) Suspendu à des fins de cohérence avec la norme Codex pour le lait fermenté qui n'autorise pas l'emploi d'édulcorants dans les laits fermentés naturels 2) Clarification afin de savoir si les édulcorants intenses seront autorisés dans cette catégorie? Adopte 250 mg/kg, comme d'autres édulcorants intenses la sucralose est utilisée dans la fabrication de produits laitiers "de régime" afin de réduire les calories des produits laitiers fermentés "normaux". 3) Suspend l'emploi fourni de l'édulcorant dans les laits fermentés de "régime" couverts par la catégorie d'aliments 1.7 ou 01.1.2 -Un niveau maximal de 250 mg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique. Le besoin est basé sur la demande existante pour les produits laitiers fermentés de « régime » d'une valeur énergétique plus faible que pour celle existante pour des produits « normaux ». Souscrit à la recommandation d'IDF à savoir de modifier les descriptions de la NGAA pour les aliments "natures" afin d'être en accord avec les normes de produits Codex applicables 4) Si les recommandations d'IDF issues des observations générales ne sont pas acceptées, alors il faut adopter dans cette catégorie d'aliments le niveau proposé. La sucralose est employée dans les produits à faible valeur énergétique dans cette catégorie. La catégorie 1.2 comprend les yoghourts au goût sucré; les additifs autorisés dans le lait fermenté devraient être les mêmes que ceux de la catégorie d'aliments correspondante. La sucralose est utilisée afin de fabriquer des produits laitiers emprésurés à faible valeur énergétique ce qui résulte en une valeur énergétique plus faible que celle des produits laitiers emprésurés « normaux »

Recommandation 3 - Sucralose, SIN 955						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la sucralose dans la NGAA						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	580	mg/kg		3	1) La sucralose est utilisée pour remplacer le sucre dans des produits laitiers naturels avec un taux de calories bas et réduit. Les édulcorants intenses (par ex. la sucralose) rend possible les succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé pré-sucrés sans ajout de sucre. 2) La sucralose est nécessaire à 580 mg/kg étant donné qu'elle est utilisée dans cette catégorie au Japon 3) 1000 mg/kg est nécessaire afin d'accomplir l'effet technologique désiré 4) L'emploi de la sucralose dans cette catégorie est autorisé pour la fabrication des succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé pré-sucrés sans addition d'hydrates de carbone. Les succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé sont produits

Recommandation 3 - Sucralose, SIN 955						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la sucralose dans la NGAA						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						pour une vente directe ou pour un emploi immédiat par les consommateurs et sont essentiellement utilisés dans le café. Comme la plupart des personnes préfèrent le café sucré au café non sucré elles utilisent également des édulcorants de table dans les succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé. Le listage de la sucralose pour cette catégorie autorise l'ingestion de dose réduite en calories par des groupes spécifiques de consommateurs ou par les diabétiques .
01.4	Crème (nature) et produits similaires	580	mg/kg		3	1) Utilisée pour la crème (nature) et similaire. 2) Utilisée en tant qu'édulcorant pour la fabrication de produits à faible valeur énergétique dans la catégorie d'aliments 01.4.4 (Crèmes analogues), qui peut être utilisée afin de réduire la dose d'ingestion de calories par des groupes spécifiques ou clients et ou diabétiques de sorte qu'elle devrait être incluse dans la catégorie plus large de 01.4.
01.6.5	Fromage produits similaires	500	mg/kg		6	La sucralose permet de fabriquer certains types d'analogues de fromage d'imitation non affinés pré sucrés sans ajouts d'hydrates de carbone, d'arômes et d'autres aliments. Les hydrates de carbone peuvent être altérés par des bactéries d'acide lactique ce qui résulte en une perte de sucrosité et augmente l'acidité alors que la sucralose n'est pas métabolisée par ces bactéries et reste inerte. Un niveau maximal de 500 mg/kg est technologiquement nécessaire
04.1.2.1	Fruits congelés	400	mg/kg		3	1) Les fruits sont souvent congelés comme tel mais parfois également pré-sucrés avec du sucre. Les édulcorants intenses autorisent la production de produits sans sucre au goût pré-sucrés. Le niveau répertorié de sucralose fournit une sucrosité adéquate..
04.1.2.2	Fruits secs	1500	mg/kg		3	1) Les fruits sont souvent secs comme tel mais parfois également pré-sucrés avec du sucre. Les édulcorants intenses autorisent la production de produits sans sucre au goût pré-sucrés. Le niveau répertorié de sucralose fournit une sucrosité adéquate..
04.1.2.12	Fruits cuits	150	mg/kg		6	1) Les édulcorants intenses permettent la production de produits sans sucre au goût pré-sucré. Le niveau répertorié de sucralose fournit une sucrosité adéquate. 2):150 mg/kg est confirmé comme étant technologiquement requis par l'industrie canadienne 3) Un niveau maximal de 150 mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique. Il a été convenu du besoin technologique pour l'emploi d'un édulcorant intense dans cette catégorie lors la 39 ^{ème} réunion du CCFA
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris les champignons et les mycètes, et les racines les tubercules et les légumes et l'aloé vera), les algues et les noix et les graines	150	mg/kg		6	1) Les édulcorants peuvent équilibrer l'acidité du vinaigre utilisé dans ces produits et fournir un goût équilibré aigre-doux. La sucralose n'est pas dégradée par les bactéries d'acide lactique qui peuvent apparaître dans les produits en saumure et peuvent par conséquent améliorer leur durée de conservation. 2) Un niveau maximal de 150 mg/kg est nécessaire afin d'accomplir l'effet technologique désiré

Recommandation 3 - Sucralose, SIN 955						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la sucralose dans la NGAA						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.2.2.2	Légumes secs (y compris les champignons et les mycètes, et les racines les tubercules et les légumes et l'aloé vera), les algues et les noix et les graines	500	mg/kg		6	1) Les édulcorants peuvent équilibrer l'acidité du vinaigre utilisé dans ces produits et fournir un goût équilibré aigre-doux. La sucralose n'est pas altérée par les bactéries d'acide lactique qui peuvent apparaître dans les produits en saumure et peut par conséquent améliorer leur durée de conservation. 2) Utilisée pour des applications alimentaires en particulier employée et appréciée au Japon avec pour certaines applications un niveau dépassant le niveau maximal du Codex. Par conséquent 580 mg/kg est requis. 3) 580 mg/kg est nécessaire afin d'accomplir l'effet technologique désiré
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	580	mg/kg		6	1) Certains de ces produits sont sucrés. Les édulcorants intenses autorisent la production de produits sans sucre au goût sucré. Le niveau répertorié pour la sucralose fournit une sucrosité adéquate. 2) Utilisée pour des applications alimentaires en particulier employée et appréciée au Japon avec pour certaines applications un niveau dépassant le niveau maximal du Codex. Par conséquent 580 mg/kg est requis. 3) 580 mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique désiré.
04.2.2.7	Légumes fermentés (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et des produits à base d'algues, excepté les produits à base de soja fermenté de la catégorie d'aliments 12.10	580	mg/kg		6	1) Les édulcorants peuvent équilibrer l'acidité dans ces produits et fournir un goût équilibré aigre-doux. La sucralose n'est pas altérée par les bactéries d'acide lactique qui peuvent apparaître dans les produits en saumure et peut par conséquent améliorer leur durée de conservation. 2) Japon: Utilisée pour des applications alimentaires en particulier employée et appréciée au Japon avec pour certaines applications un niveau dépassant le niveau maximal du Codex. Par conséquent 580 mg/kg est requis. 3) 580 mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique désiré 4) Le besoin technologique pour l'emploi d'un édulcorant intense dans la catégorie 4.1.2.12 est justifié, ainsi qu'il en a été convenu lors de la 39 ^{ème} session du CCFA (néotame).
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (y compris les champignons et les mycètes, et les racines les tubercules et les légumes et l'aloé vera), les algues	150	mg/kg	Note 144	6	1) Les édulcorants peuvent équilibrer l'acidité dans ces produits et fournir un goût équilibré aigre-doux. La sucralose n'est pas altérée par les bactéries d'acide lactique qui peuvent apparaître dans les produits en saumure et peut par conséquent améliorer leur durée de conservation. 2) Pour emploi uniquement dans les produits aigres-doux 3) Nécessaire à 150 mg/kg étant donné qu'elle est employée dans cette catégorie d'aliments au Japon 4) Un niveau maximal de 150 mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique
05.2	Confiserie y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc. autre que les catégories d'aliments 05.1, 05.3, et 05.4	1800	mg/kg	Note 161 & 164	3	1) Utilisée dans les préparations alimentaires particulièrement employées et appréciées au Japon avec un niveau maximal Codex parfois excédé. Par conséquent 1800 mg/kg est requis. 2) Addition d'une note de bas de page pour emploi dans les micros sucreries et menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 30,000 mg/kg. La sucralose procure une stabilité améliorée à des températures élevées de transformation, et renforce la stabilité en la présence de certains aromatisants tels que les aldéhydes et cétones. La solubilité élevée de la sucralose dans l'eau requiert des niveaux d'emploi plus élevés pour obtenir la sucrosité désirée. Par conséquent les confiseries dures et tendres requièrent relativement des niveaux élevés de sucralose. La sucralose a une

Recommandation 3 - Sucralose, SIN 955						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la sucralose dans la NGAA						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						histoire émergente d'emploi dans les sauces de nappage/sucrées aux Etats-Unis à des niveaux jusqu'à 100 ppm dans les confiseries dures & tendres et 12,000 mg/kg dans les micro sucreries & menthes rafraîchissantes vendues aux Etats-Unis depuis 2003. La catégorie d'aliments 5.4 est sur une liste générale de catégories pour lequel l'emploi des édulcorants est justifié. 3) Addition d'une note de bas de page « pour emploi dans les micro sucreries et menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 30,000 mg/kg ». Un niveau maximal de 1000 mg/kg dans la catégorie 5.2 ne permettra pas d'accomplir l'effet technologique désiré dans les micro sucreries et menthes rafraîchissantes pour l'haleine.
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages et sauces sucrées	1000	mg/kg	Note 161	6	1) La sucralose est nécessaire pour édulcorer les produits sans sucre de cette catégorie. 2) Pour emploi uniquement dans les produits sans sucre ajouté 3) La sucralose a une histoire émergente d'emploi dans les nappages et les sauces sucrées à des niveaux s'élevant jusqu'à 500 ppm sur le marché des USA depuis 2004. 4) La sucralose est nécessaire pour édulcorer les produits sans sucre de cette catégorie. Il a été convenu lors du 39 ^{ème} CCFA en raison du besoin technologique de l'emploi d'un édulcorant intense dans la catégorie 5.4 (acésulfame K, alitame, aspartame, cyclamates, néotame et saccharine). Un niveau maximal de 1000 mg/kg représente le besoin technologique.
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	1000	mg/kg	Note 161	6	1) Un niveau de 1000 mg/kg a été évalué comme technologiquement justifié. 2) 1000 mg/kg est technologiquement justifié et utilisé dans certains produits dans différents pays. Emploi à 500 mg/kg au Canada mais les niveaux variant selon les pays. 3) 1000 mg/kg comme cela est utilisé dans cette catégorie au Japon 4) Un niveau maximal de 400 mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique. Le besoin technologique pour l'emploi d'un édulcorant intense dans la catégorie 6.3 est justifié, ainsi qu'il en a été convenu lors du 39 ^{ème} CCFA (acésulfame K, aspartame, néotame)
07.1	pain et pour produits de boulangerie ordinaires	650	mg/kg		6	1) Pour procurer de la sucrosité (d'autres édulcorants sont autorisés) 2) La sucralose autorise la production de produits sucrés sans addition d'hydrates de carbone solubles. Utilisée dans certains pains pour améliorer le goût. 3) 650 mg/kg est utilisé dans cette catégorie d'aliments dans cette catégorie d'aliments au Japon 4) Un niveau maximal de 250 mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique. L'emploi des édulcorants intenses tels que la sucralose autorise la production de produits sucrés sans addition d'hydrates de carbone solubles ou en combinaison avec les polyols. La sucralose est stable durant la cuisson.
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	700	mg/kg	Note 165	6	1) Nouvel emploi proposé dans une catégorie d'aliments plus large. L'emploi des édulcorants intenses autorise la production de produits sucrés sans addition d'hydrates de carbone solubles ou en combinaison avec les polyols. La sucralose est stable durant la cuisson. Les produits de boulangerie fine contenant des édulcorants intenses sont disponibles. 2) Un niveau maximal de 700 mg/kg est similaire au niveau considéré comme technologiquement

Recommandation 3 - Sucralose, SIN 955						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la sucralose dans la NGAA						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						suffisant (650 mg/kg) pour cette catégorie d'aliments au Canada. 3) 700 mg/kg est utilisé dans cette catégorie d'aliments au Japon 4) Un niveau maximal de 700mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique
11.4	Autres sucres et sirops (par exemple xylose, sirop d'érable, nappages)	1500	mg/kg	Note 159	6	1) Exhauteur de goût / Edulcorant pour des groupes spécifiques de produits 2) Les produits qui ne sont pas à base de sucrose ou à base de sirop de glucose au niveau élevé de fructose ou à base de matières sèches moins élevées sont moins sucrés que les produits traditionnels. Des édulcorants stables comme la sucralose amènent leur sucrosité au niveau standard. Employée dans divers sirops pour crêpes à l'exception du sirop d'érable. 3) 1500 mg/kg est utilisé dans cette catégorie au Japon 4) Un niveau maximal de 1500 mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique.
12.2.1	Fines herbes et épices	400	mg/kg		3	1) Exhauteur de goût / Edulcorant pour des groupes spécifiques de produits. Le sucre comme la teneur en sucre pour les produits à faible valeur en calories 2) Les herbes et les épices sont souvent équilibrés par l'addition de substances au goût sucré telles que les édulcorants intenses. Un niveau maximal de 400mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique.
12.2.2	Assaisonnements et condiments	700	mg/kg		6	1) Les assaisonnements et les condiments sont souvent équilibrés par l'addition de substances au goût sucré et d'exhauteur de goût comme la sucralose ou d'autres édulcorants intenses. 2)700 mg/kg est employé dans des préparations d'aliments particulièrement appréciées et consommées au Japon dans cette catégorie d'aliments. 3) Un niveau maximal de 700 mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique
12.3	Vinaigres	400	mg/kg		3	1) Le vinaigre est parfois équilibré et adouci par l'addition de produits au goût sucré et d'exhauteur de goût. La sucralose est stable dans le vinaigre et équilibre bien son acidité. Un niveau maximal de 1000 mg/kg est nécessaire afin d'accomplir l'effet sucré désiré. 2) employé dans les applications d'aliments particulièrement appréciée et consommée au Japon dans cette catégorie d'aliments. Par conséquent un niveau standard d'emploi au Japon d'un niveau maximal de 400 mg/kg est requis. 3) 1000 mg/kg est nécessaire afin d'accomplir l'effet technologique désiré
12.5	Potages et bouillons	600	mg/kg	Note 161	6	1) Utilisée pour les potages et les bouillons 2) Nécessaire à 600 mg/kg ainsi qu'utilisée dans cette catégorie d'aliments au Japon 3) 45 mg/kg pour des objectifs ER seulement 4) Le besoin technologique pour l'emploi d'un édulcorant intense dans la catégorie 12.5 est convenu lors de la 39 ^{ème} session du CCFAC (acésulfame K, alitame, néotame, et saccharine). Un niveau maximal de 600 mg/kg est nécessaire afin d'accomplir l'effet technologique désiré.
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	700	mg/kg		6	1) Les édulcorants intenses sont utilisés afin de produire des boissons sans sucre dans cette catégorie. En raison de sa bonne stabilité dans les liquides, la sucralose est utilisée dans les boissons de tous types. 2) 700 mg/kg est nécessaire étant donné que la sucralose est employée dans des préparations d'aliments particulièrement appréciées et consommées au Japon 3) Il a été convenu en raison du besoin

Recommandation 3 - Sucralose, SIN 955						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la sucralose dans la NGAA						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						technologique de l'emploi d'un édulcorant intense dans la catégorie 14.2.7 par la 39 ^{ème} session du CCFA pour tous les autres édulcorants (acésulfame K, aspartame, cyclamates, néotame, et saccharine). La sucralose a le même besoin technologique. Un niveau maximal de 700 mg/kg est nécessaire afin d'accomplir l'effet technologique désiré.
15.0	Amuse-gueule salés prêts à consommer	1000	mg/kg		6	1) Les amuse-gueules peuvent être salés, épicés ou sucrés. Pour les produits sans sucre au goût sucré des édulcorants intenses comme la sucralose doivent être utilisés. 2) 1000 mg/kg est nécessaire étant donné que la sucralose est employée dans des préparations d'aliments particulièrement appréciées et consommées au Japon 3) Suspendu, à l'exception de certains arômes et fruits à coque enrobés à un niveau maximal de 200 mg/kg. 4) Il a été convenu du besoin technologique pour l'emploi d'un édulcorant intense dans la catégorie 15.0 lors de la 39 ^{ème} session du CCFA (acésulfame K, néotame, et saccharine). Un niveau maximal de 1000mg/kg représente le besoin technologique pour la sucralose.

ALITAME (SIN 956)

58. Le 46^{ème} JECFA (1996) a assigné une DJA de 1 mg/kg pc/d à l'alitame.

59. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe les fonctions technologiques d'édulcorant à l'alitame.

60. Le Comité a requis une justification pour le besoin technologique de l'avant-projet (étape 3) et du projet (étape 6) des dispositions relatives à l'alitame (CL 2007/28-FA et ALINORM 07/30/12, App. IX), avec l'accord que si cette information n'était pas fournie, le 40^{ème} CCFA interrompra le travail sur ces dispositions dans la NGAA.

Recommandation 1 - Alitame, SIN 956						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour l'alitame dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	60	mg/kg		6	Aucun édulcorant dans une catégorie "nature"
01.4.4	Produits similaires crème	100	mg/kg		3	Aucune information fournie
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	200	mg/kg		6	Aucune information fournie
12.2	Herbes, épices et condiments (par ex. les condiments pour les nouilles instantanées)	100	mg/kg		6	Aucune information fournie

NEOTAME (SIN 961)

61. Le 26^{ème} JECFA (1982) a assigné une DJA de 2 mg/kg pc/d au néotame.

62. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe les fonctions technologiques d'exhausteur de goût et d'édulcorant au néotame.

63. Le Comité a requis une justification pour le besoin technologique de l'avant-projet (étape 3) et du projet (étape 6) des dispositions relatives au néotame (CL 2007/28-FA et ALINORM 07/30/12, Ann. IX), avec l'accord que si cette information n'était pas fournie, le 40^{ème} CCFA interrompra le travail sur ces dispositions dans la NGAA.

Recommandation 1 – Néotame, INS 961						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le néotame dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.2	Produits laitiers fermentés et présurés (nature) à l'exclusion de la catégorie 01.1.2 (Boissons à base de produits laitiers)	65	mg/kg		3	<p>1) A des fins de cohérence avec la norme Codex pour le lait fermenté</p> <p>2) Clarification afin de savoir si les édulcorants intenses seront autorisés dans cette catégorie? Adopte 65 mg/kg, étant donné que les édulcorants intenses sont utilisés dans la fabrication de produits laitiers fermentés "de régime" afin de réduire les calories des produits laitiers fermentés "normaux".</p> <p>3) Si les recommandations d'IDF issues des observations générales ne sont pas acceptées, alors il faut adopter dans cette catégorie d'aliments le niveau proposé. Le néotame est employé dans les produits à faible valeur énergétique dans cette catégorie.</p> <p>La catégorie 1.2 comprend les yogourts au goût sucré; les additifs autorisés dans le lait fermenté devraient être les mêmes que ceux de la catégorie d'aliments correspondante. Le besoin technologique est mis en question</p> <p>4) Comme l'aspartame, l'acésulfame K et l'alitame, cet édulcorant artificiel est employé dans la fabrication de produits laitiers fermentés "de régime". Le besoin technologique est basé sur la demande existante pour une valeur énergétique moins élevée de façon significative que celle des produits laitiers fermentés "normaux".</p>

Recommandation 2 - Néotame, SIN 961						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC <u>adopte</u> les dispositions relatives suivantes aux additifs alimentaires pour le néotame dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	65	mg/kg		3	<p>1) Le néotame est utilisé pour remplacer les sucres dans la fabrication de succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé pré sucrés sans ajout d'hydrates de carbone. Un niveau maximal de 65 mg/kg est proposé au lieu uniquement des BPF</p> <p>2) Le néotame est utilisé à 65 mg/kg dans cette catégorie pour la fabrication de succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé pré sucrés sans ajout d'hydrates de carbone. Les succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé sont produits pour une vente directe ou pour un emploi immédiat par les consommateurs et sont essentiellement utilisés dans le café. Comme la plupart des personnes préfèrent le café sucré au café non sucré elles utilisent également des édulcorants de table y compris dans les succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé. Le listage du néotame pour cet emploi autorise l'ingestion d'une dose réduite de calories par des groupes spécifiques de consommateurs ou pour les diabétiques.</p>
01.4.4	Analogues à la crème	33	mg/kg		3	Le néotame est utilisé à la place des sucres afin de diminuer et réduire les joules/calories et pas de sucre ajouté au lait en poudre et crème en poudre et analogues
01.5.2	Lait et crème en poudre et produits similaires	65	mg/kg		3	<p>1) Le néotame est utilisé à la place des sucres afin de diminuer et réduire les joules/calories et pas de sucre ajouté au lait en poudre et crème en poudre et analogues</p> <p>2) Le néotame devrait être ajouté aux catégories d'aliments 01.5. Toutefois, si cela n'est pas le cas le néotame devrait être conservé dans cette catégorie et dans 01.5.1 à des fins de compatibilité. Le néotame est utilisé dans cette catégorie pour la production de lait pré-sucré et les analogues de crème en poudre</p>

Recommandation 2 - Néotame, SIN 961						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives suivantes aux additifs alimentaires pour le néotame dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
						sans ajout d'hydrates de carbone. Le néotame est inerte mais l'addition des hydrates de carbone peut résulter en des réactions de brunissement avec une altération de l'apparence de ce produit ainsi qu'une altération de la valeur des protéines.
01.6.5	Analogues au fromage	33	mg/kg		3	Le néotame à 33 mg/kg autorise la production de certains types d'analogues de fromage non affinés pré-sucrés sans addition d'hydrates de carbone ; sans addition de saveurs et sans addition d'autres aliments. Les hydrates de carbone peuvent être altérés par les bactéries d'acides lactiques ce qui résulte en une perte de sucrosité et augmente en acidité tandis que les édulcorants intenses ne sont pas métabolisés par ces bactéries et restent inertes.
02.3	Emulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses)	10	mg/kg		3	Le néotame à 10mg/kg est autorisé pour la fabrication des produits aromatisés pré sucrés, étant donné que cette catégorie comprend des produits avec des arômes ajoutés. Ils ont les mêmes impératifs technologiques que leurs contreparties à base de lait.
04.1.2.1	Fruits congelés	100	mg/kg		3	Les fruits sont souvent congelés et également pré sucrés avec du sucre. Les édulcorants intenses autorisent la production de produits sans sucres pré sucrés à faible valeur énergétique. Le niveau répertorié fournit une sucrosité adéquate.
04.1.2.2	Fruits secs	100	mg/kg		3	Les fruits sont souvent congelés et également pré sucrés avec du sucre. Les édulcorants intenses autorisent la production de produits sans sucres pré sucrés à faible valeur énergétique. Le niveau répertorié fournit une sucrosité adéquate
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses (y compris les graines de soja, et l'aloé vera), les algues et les noix et les graines	33	mg/kg		3	Les édulcorants peuvent équilibrer l'acidité dans ces produits et procurer un goût équilibré aigre-doux. Le néotame n'est pas altéré par les bactéries d'acide lactique qui peuvent apparaître dans les produits en saumure et peut par conséquent améliorer leur longue conservation .
04.2.2.2	Légumes secs (y compris les champignons et les mycètes, et les racines les tubercules et les légumes et l'aloé vera), les algues et les noix et les graines	33	mg/kg		3	Les édulcorants peuvent équilibrer l'acidité dans ces produits et procurer un goût équilibré aigre-doux. Le néotame n'est pas non plus altéré par les bactéries d'acide lactique qui peuvent apparaître dans les produits en saumure et peuvent par conséquent améliorer leur longue conservation
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	33	mg/kg		3	Certains de ces produits sont sucrés. Les édulcorants intenses autorisent la production de produits sans sucre au goût sucré. Le niveau répertorié pour le néotame fournit une sucrosité adéquate.
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes	33	mg/kg	Note 161	3	Certains de ces produits sont sucrés. Le néotame autorise la production de produits sans sucre ajouté au goût sucré.

Recommandation 2 - Néotame, SIN 961						
Le groupe de travail électronique recommande que le 40 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions relatives suivantes aux additifs alimentaires pour le néotame dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau max		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
	secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)					
04.2.2.8	Légumes cuits ou surgelés (y compris les champignons et les mycètes, et les racines les tubercules et les légumes et l'aloé vera), les algues	33	mg/kg		3	Les édulcorants peuvent équilibrer l'acidité dans ces produits et procurer un goût équilibré aigre-doux. Le néotame n'est pas non plus altéré par les bactéries d'acide lactique qui peuvent apparaître dans les produits en saumure et peuvent par conséquent améliorer leur longue conservation
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	70	mg/kg		3	1) Afin de fournir de la sucrosité (d'autres édulcorants sont autorisés) ISA peut être utilisé pour améliorer l'arôme de certaines spécialités de pains 2) Utilisé dans certains pains pour améliorer le goût.
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	80	mg/kg		3	
09.3	Poisson transformé et produits dérivés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	10	mg/kg		3	Les poissons marinés, les crustacés et les mollusques sont souvent aigres-doux. Les édulcorants intenses comme le néotame adoucit le goût du vinaigre et fournit la sucrosité désirée. Dans les produits qui sont soumis à la fermentation les édulcorants intenses ne sont pas altérés par les micro-organismes. Besoin technologique – similaire à celui de tous les édulcorants
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte y compris mollusques, crustacés et échinodermes	10	mg/kg		3	Les poissons marinés, les crustacés et les mollusques sont souvent aigres-doux. Les édulcorants intenses comme le néotame adoucit le goût du vinaigre et fournit la sucrosité désirée. Dans les produits qui sont soumis à la fermentation les édulcorants intenses ne sont pas altérés par les micro-organismes. Besoin technologique – similaire à celui de tous les édulcorants
12.2	Herbes, épices et condiments (par ex. les condiments pour les nouilles instantanées)	32	mg/kg		3	Les assaisonnements et les condiments sont souvent équilibrés par l'addition de substances au goût sucré et d'exhausteur de goût comme le néotame et d'autres édulcorants intenses. Un niveau maximal de 65 mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique désiré
12.3	Vinaigres	12	mg/kg		3	Le vinaigre est parfois équilibré et adouci par l'addition de produits au goût sucré et de produits exhausteurs de goût comme le néotame