

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 10/42/5

Août 2009

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarantième deuxième session

Beijing, Chine, 15-19 Mars 2010

PROJET ET AVANT-PROJET DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NGAA

(Préparé par les États-Unis d'Amérique)

Les gouvernements et les organisations internationales au statut d'observateur dans la Commission du Codex Alimentarius qui souhaitent soumettre des observations sur le rapport du groupe de travail électronique sur la NGAA sont invités à le faire **avant le 30 novembre 2009** à l'adresse suivante : Secrétariat, Comité du Codex sur les additifs alimentaires, Institut national de nutrition et de la sécurité alimentaire, Chine CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, Chine (Télécopie : +86 10 67711813 ; ou *de préférence* par courrier électronique : secretariat@ccfa.cc), et d'en adresser une copie au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (Télécopie : +39 06 5705 4593 ; ou *de préférence* par courrier électronique : Codex@fao.org).

1. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) est convenu lors de sa 41^{ème} session que les États-Unis d'Amérique prépareraient un document qui rassemblerait toutes les recommandations en suspens du groupe de travail électronique (CX/FA 08/40/5 Partie 2 et CX/FA 09/41/6) que le comité n'a pas été à même d'examiner ainsi que tous les commentaires écrits fournissant des informations sur la justification technologique ou l'emploi fiable des dispositions relatives à ces additifs alimentaires.

2. Le Comité est également convenu de mettre en circulation pour commentaires toutes les dispositions en suspens relatives aux : carmines (SIN 120), bêta-carotènes (végétales) (SIN 160a(ii)), caroténoïdes (160a(i), 160a(iii), 160e, 160f); cyclamates (SIN 952(i), 952(ii), 952(iv)); extrait de raisin naturel (SIN 163(ii)); indigotine (SIN 132); et sucralose (SIN 955) (ALINORM 09/32/12, paras 106 et 83).¹

3. Les dispositions pour chaque additif alimentaire dans ce rapport sont regroupées par la recommandation du groupe de travail électronique ainsi que notifié dans CX/FA 08/40/5 Partie 2 et CX/FA 09/41/6. Ces recommandations étaient basées sur les commentaires soumis par les participants dans le groupe de travail électronique en réponse à la lettre circulaire CL 2008/10-FA. Les recommandations ne reflétaient pas nécessairement l'opinion unanime des membres du groupe de travail électronique. Les recommandations reflétaient plutôt une tentative pour atteindre un consensus afin de faciliter la discussion du Comité. Le groupe de travail électronique a examiné les commentaires sur l'approche relative au « poids de l'évidence » – les commentaires contenant des justifications ont été considérées comme ayant plus de poids que les commentaires sans justifications.

4. Les justifications examinées par le groupe de travail électronique afin d'atteindre un consensus pour chaque disposition relative au additif alimentaire sont résumées dans la colonne « Justification/observation » de ce rapport. Le Comité lors de ses 40^{ème} et 41^{ème} Session ont également reçu des commentaires sur les

¹ Le comité a également souscrit à la circulation des dispositions en suspens pour les Complexes Chlorophylle Cuivre (SIN 141(i)) et les complexes cuivre-chlorophylle, sels de sodium et de potassium (SIN 141(ii)) (ALINORM 09/32/12, para 83). Toutefois, il n'existe pas de dispositions en suspens pour ces additifs alimentaires dans le processus par étapes.

dispositions relatives à certains additifs alimentaires ultérieurement à la publication du CX/FA 08/40/5 Partie 2 et CX/FA 09/41/6. Ces commentaires, parfois en contradiction avec la recommandation du groupe de travail électronique sont également résumés dans ce rapport pour chaque additif alimentaire.² Pour différentes dispositions relatives aux additifs alimentaires aucune justification et/ou commentaire n'a été fourni à part la requête initiale pour leur inclusion dans la NGAA. Pour ces dispositions, la colonne « Justification/Commentaire » a été laissée blanche.

5. Les révisions sur l'avant-projet (étape 3), projet (étape 6) existants ou les dispositions sur les additifs alimentaires adoptés proposées par le groupe de travail électronique sont indiquées en **caractères gras** dans les tableaux suivants pour chaque additif. Là où approprié, les informations additionnelles proposées, soit en réponse à la lettre circulaire CL 2008/10-FA ou en tant que partie des délibérations du groupe de travail électronique est inclus dans les recommandations ci-dessus.

PARTIE I – COLORANTS

CONSIDERATIONS GENERALES

6. Les recommandations en suspens pour les dispositions relatives à l'emploi des additifs de couleur comprennent ce qui suit :

SIN	Additif alimentaire	SIN	Additif alimentaire
101(i, ii, iii)	Riboflavines	143	Vert rapide FCF
110	Jaune orangé FCF	150 (c)	Caramel III – processus ammoniacal
120	Carmines	150 (d)	Caramel IV – processus au sulfite d'ammonium.
124	Ponceau 4R	160a (i, iii), 160e, 160d	Caroténoïdes
127	Erythrosine	160a (ii)	Béta-Carotènes, légume
129	Rouge Allura AC	161 (g)	Canthaxanthine
132	Indigotine	163 (ii)	Extrait de peau de raisin
133	Bleu brillant FCF	172 (i, ii, iii)	Oxydes de Fer

7. Les recommandations en suspens sur les dispositions de la *Partie I – Additifs de couleurs* de ce document ont été développés en se fondant sur les observations soumises aux participants des groupes de travail électronique du 40^{ème} et 41^{ème} CCFA ainsi que sur les observations soumises directement au CCFA par les membres et observateurs du CCFA (CRD 9 du 40^{ème} CCFA, CXFA 08/40/05 Add 1, Add 2, et CRD 9 du 41^{ème} CCFA).

8. Le CCFA lors de sa 38^{ème} session est convenu que le Groupe de travail électronique devrait adopter une approche « horizontale » de sa discussion sur les normes de la NGAA relatives aux colorants. Le groupe de travail électronique a atteint un consensus sur une liste positive de catégories d'aliments dans lesquelles l'emploi d'un ou plusieurs colorants est justifié de façon technologique (voir Annexe). Ces catégories d'aliments sont soulignées en gris dans les tableaux ci-dessous.

RIBOFLAVINES (SIN 101(i, ii, iii))

9. À sa 51^{ème} réunion (1998), le JECFA a attribué une DJA de groupe de 0,5 mg/kg de poids corporel/jour pour la riboflavine synthétique (101i) et la riboflavine 5' – phosphate sodique (101ii), et la riboflavine issue de *Bacillus subtilis* (101iii).

Riboflavines, SIN 101(i, ii, iii)						
Les dispositions suivantes ont été introduites dans la NGAA à l'étape 3 par le 41 ^{ème} CCFA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
06.8.1	Boissons à base de soja	10	mg/kg		3	Niveau d'emploi maximal proposé nécessaire pour fonctionner en tant que colorant.
12.9.1	Pâte de soja fermenté (par ex. miso)	10	mg/kg		3	Pour colorer les produits spécialement pour ajuster les couleurs des produits

² Ces observations résumées sont issues de CX/FA 08/40/5, Add. 1 et Add. 2, CRD 9 (40^{ème} CCFA), CRD 9 (41^{ème} CCFA), CX/FA 09/41/6 Add. 1 et Add. 2, CRD 10 (41^{ème} CCFA) et CRD 19 (41^{ème} CCFA).

JAUNE SOLEIL FCF (SIN 110)

10. À sa 26^{ème} réunion (1982), le JECFA) a attribué une DJA de groupe de 2,5 mg/kg de poids corporel/jour pour le jaune soleil FCF.

Jaune soleil FCF, SIN 110 La disposition suivante a été introduite dans la NGAA à l'étape 3 par le 41 ^{ème} CCFA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	290	mg/kg		3	Conforme aux normes Codex pour les matières grasses laitières tartinables (Codex Stan 253-2006) et les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (Codex Stan 256-2006)

CARMINS (SIN 120)

11. À sa 55^{ème} réunion (2000), le JECFA a maintenu la DJA de 1982 de 0-5 mg/kg de poids corporel/jour pour les carmins en tant que carmins d'ammonium ou l'équivalent en sels de calcium, potassium et sodium.

Carmins, SIN 120 La disposition suivante a été introduite dans la NGAA à l'étape 3 par le 41 ^{ème} CCFA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
06.8.1	Boissons à base de soja	40	mg/kg		3	Niveau d'emploi maximal proposé nécessaire pour fonctionner en tant que colorant.

PONCEAU 4R (SIN 124)

12. Le 26^{ème} JECFA (1982) a assigné une DJA de 4 mg/kg pc/d au ponceau 4R.

Ponceau 4R (rouge A cochinéal), SIN 124 La disposition suivante a été introduite dans la NGAA à l'étape 3 par le 41 ^{ème} CCFA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
06.8.1	Boissons à base de soja	50	mg/kg		3	Niveau d'emploi maximal proposé nécessaire pour fonctionner en tant que colorant.

ERYTHROSINE (SIN 127)

13. À sa 36^{ème} réunion (1990), le JECFA a attribué une DJA de 0,1 mg/kg de poids corporel/jour pour l'érythrosine.

14. À sa 30^{ème} session, le CCFAC a demandé que le JECFA effectue des évaluations de l'ingestion liée à l'érythrosine sur la base des doses maximales d'emploi provisoires dans la NGAA et dans les données de consommation alimentaire nationale. Le JECFA (1999) lors de sa 53^{ème} session a évalué des évaluations nationales relatives à la dose pour l'érythrosine, qui étaient fondées sur des données relatives au « poundage » (consommation apparente), la réglementation nationale et des niveaux d'emploi mesurés, et des modèles diététiques et des dossiers individuels de données d'origine alimentaire. Toutes les estimations d'évaluations nationales sur l'ingestion d'érythrosine étaient en dessous de la DJA de 0-0.1 mg/kg pc. Bien que le JECFA ait noté que l'ingestion d'érythrosine pourrait excéder la DJA si les niveaux maximaux proposés dans le projet de la NGAA étaient largement adoptés à un niveau national, il a également été reconnu que les modèles basés sur ces niveaux maximaux résultent en des surestimations de l'ingestion actuelle, parce que l'érythrosine devra être utilisée dans un nombre limité d'aliments rouges. Le JECFA a conclu par conséquent que l'ingestion à long terme de l'érythrosine a peu de chance d'excéder la DJA.

15. La Commission du Codex Alimentarius (2009) lors de sa 31^{ème} session a noté les inquiétudes de nombreuses délégations sur la fiabilité de certains colorants, en particulier l'érythrosine (SIN 127), et a bien noté la proposition faite que le JECFA entreprenne une estimation d'exposition précise avant que les dispositions soient adoptées. Elles ont noté que le JECFA avait déjà effectué une évaluation d'exposition, qui aurait besoin d'être actualisée à la lumière des nouvelles données. Eu égard à cette inquiétude, la

Commission a renvoyé le projet et l'avant-projet des dispositions pour l'érythrosine au CCFA pour discussion plus avant dans le contexte d'une évaluation de l'exposition précise par le JECFA.

16. Ce qui suit constitue les recommandations en suspens pour l'érythrosine issues du rapport du groupe de travail électronique lors du 40^{ème} CCFA :

Recommandation 1 -- Erythrosine, SIN 127						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de sa 40 ^{ème} session que le CCFA discute plus avant des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'érythrosine dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	400	mg/kg		6	Justification Le niveau maximal dans la catégorie 04.1.2.5, confitures, gelées et marmelades n'excède pas seulement le niveau maximal de 300 mg/kg, prévu dans toutes les autres catégories mais est aussi deux fois plus élevé que le niveau maximal pour ce colorant autorisé par la norme pour les confitures et gelées, Stan 79-1981, de 200 mg/kg, seul ou en combinaison avec différentes autres couleurs.

Erythrosine, SIN 127						
La disposition suivante a été introduite dans la NGAA à l'étape 3 par le 41 ^{ème} CCFA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
06.8.1	Boissons à base de soja	10	mg/kg		3	Niveau d'emploi maximal proposé nécessaire pour fonctionner en tant que colorant.

ROUGE ALLURA AC (SIN 129)

17. Le 25^{ème} JECFA (1981) a assigné une DJA de 7 mg/kg pc/d au rouge allura AC.

Recommandation 1 - Rouge Allura AC, SIN 129						
Le groupe de travail électronique a recommandé qu'à sa 40 ^{ème} session, le CCFA adopte les dispositions relatives suivantes aux additifs alimentaires pour le rouge allura AC dans la NGAA. Toutefois lors de sa 41 ^{ème} session, le CCFA est convenu de mettre en attente les décisions relatives aux dispositions sur les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 16.0 jusqu'à ce que le comité précise les besoins de cette catégorie.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation fournie au groupe de travail électronique
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	300	mg/kg		6	Justification Utilisé potentiellement pour les aliments complexes.

Rouge Allura AC, SIN 129						
La disposition suivante a été introduite dans la NGAA à l'étape 3 par le 41 ^{ème} CCFA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	290	mg/kg		3	Justification Conforme aux normes Codex pour les matières grasses laitières tartinables (Codex Stan 253-2006) et les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (Codex Stan 256-2006)

INDIGOTINE (SIN 132)

18. Le 18^{ème} JECFA (1974) a assigné une DJA de 5 mg/kg pc/d à l'indigotine.

19. Ce qui suit constitue la recommandation en suspens pour l'indigotine issue du 41^{ème} CCFA (ALINORM 09/32/12, par. 100).

Recommandation 1 – Indigotine, SIN 132						
Le CCFA est convenu lors de sa 41 ^{ème} session de demandeur des informations sur la disposition suivante relative à l'additif alimentaire pour l'indigotine dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
11.6	Edulcorants de table, y compris	300	mg/kg		6	Justifications

Recommandation 1 – Indigotine, SIN 132						
Le CCFA est convenu lors de sa 41 ^{ème} session de demander des informations sur la disposition suivante relative à l'additif alimentaire pour l'indigotine dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
	ceux contenant des édulcorants intenses					Utilisé pour des édulcorants de table. Le niveau maximal est suffisant pour accomplir le besoin technologique

Indigotine, SIN 132						
La disposition suivante a été introduite dans la NGAA à l'étape 3 par le 41 ^{ème} CCFA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	290	mg/kg		3	Justification Conforme aux normes Codex pour les matières grasses laitières tartinables (Codex Stan 253-2006) et les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (Codex Stan 256-2006)

BLEU BRILLANT FCF (SIN 133)

Le 13^{ème} JECFA (1969) a assigné une DJA de 12,5 mg/kg pc/d pour le bleu brillant FCF.

Recommandation 1 – Bleu brillant FCF, SIN 133						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de sa 40 ^{ème} session, que le CCFAC discute plus avant de la disposition suivante relative à l'additif alimentaire pour le bleu brillant FCF dans la NGAA; Toutefois lors de sa 41 ^{ème} session, le CCFA est convenu de mettre en attente les décisions relatives aux dispositions sur les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 16.0 jusqu'à ce que le comité précise les besoins de cette catégorie.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	100	mg/kg	Note 2 ³	6	Justifications 1) Utilisé pour colorer la pâte de fèves; les niveaux maximaux pour accomplir la fonction technologique désiré) 2) Si des dispositions sont proposées pour la catégorie 16, les produits doivent être entièrement définis et les emplois de l'additif réduits à ces produits. Dans la majorité des cas les produits peuvent être couverts par d'autres catégories d'aliments ou en tant que produits composés (et par conséquent soumis aux dispositions de transfert) Observation Une justification doit être fournie sur la raison pour laquelle le transfert ne serait pas efficace

VERT RAPIDE FCF (SIN 143)

20. Le 30^{ème} JECFA (1986) a assigné une DJA de 25 mg/kg pc/d pour le vert rapide FCF.

21. Le 41^{ème} CCFA est convenu de requérir des informations sur la justification technologique pour l'emploi du vert rapide FCF dans la catégorie d'aliments 04.6.2 « Pâtes et nouilles sèches et produits similaires. » (ALINORM 09/32/12, par. 99).

Recommandation 1 – Vert rapide FCF, SIN 143						
Le CCFA est convenu lors de sa 41 ^{ème} session de demander des informations sur la disposition suivante relative à l'additif alimentaire pour le vert rapide FCF dans la NGAA						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et	100	mg/kg		6	Justification

³ Note 2: Sur la base de l'ingrédient sec, le poids sec, le mélange sec ou concentré.

Recommandation 1 – Vert rapide FCF, SIN 143						
Le CCFA est convenu lors de sa 41 ^{ème} session de demandeur des informations sur la disposition suivante relative à l'additif alimentaire pour le vert rapide FCF dans la NGAA						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
	produits similaires					1) Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées) 2) pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	300	mg/kg	Note 153 ⁴	3	Justification 1) Pour harmoniser avec les normes des nouilles instantanées. 2) Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées) 3) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment

CARAMEL III- PROCESSUS AMMONIACAL(SIN 150 (c))

22. Le 29^{ème} JECFA (1985) a assigné une DJA de 200 mg/kg pc/d à la couleur caramel classe III-processus ammoniacal.

23. Lors de sa 41^{ème} session, le CCFA est convenu de mettre en attente les décisions relatives aux dispositions sur les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 16.0 jusqu'à ce que le comité précise les besoins de cette catégorie. (ALINORM 09/32/12, par. 86).

24. Ce qui suit constitue les recommandations en suspens pour Caramel III – processus ammoniacal issues du rapport du groupe de travail électronique du 40^{ème} CCFA

Recommandation 1- Caramel III- Processus ammoniacal, SIN 150 (c)						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de sa 40 ^{ème} session, l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le Caramel III- Processus ammoniacal dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
01.4.3	Crème épaisse (nature)	5 000	mg/kg		3	Justification 1) L'effet important est la révocation de la disposition adoptée 01.4.3 2) Révision: Fournit un NM numérique pour remplacer la limite BPF adoptée.
01.4.3	Crème épaisse (nature)		BPF		Adoptée	
01.4.4	Produits similaires crème	5 000	mg/kg		3	Justification L'effet important est la révocation de la disposition adoptée 01.4.4 1) Révision: fournit un NM numérique pour remplacer les BPF adoptées. 2) Utilisé pour colorer les produits similaires à la crème 3) Les niveaux maximaux sont suffisants pour accomplir le besoin technologique désiré
01.4.4	Produits similaires crème		BPF		Adoptée	
01.5.2	Lait et crème en poudre et produits similaires	5 000	mg/kg		3	Justification L'effet important est la révocation de la disposition adoptée 01.5.2. Révision: fournit un NM numérique pour remplacer la limite des BPF adoptée.
01.5.2	Lait et crème en poudre et produits similaires		BPF		Adoptée	
01.6.1	Fromages non affinés	50 000	mg/kg		3	Justification L'effet important est la révocation de la disposition
01.6.1	Fromages non affinés		BPF		Adoptée	

⁴ **Note 153:** Pour emploi dans les nouilles instantanées uniquement.

Recommandation 1- Caramel III- Processus ammoniacal, SIN 150 (c)						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de sa 40 ^{ème} session, l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le Caramel III- Processus ammoniacal dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
						adoptée 01.6.1 1) Révision: fournit un NM numérique pour remplacer les BPF adoptées. 2) Ces colorants peuvent être utilisés pour fournir un colorant distinct à différentes spécialités de fromages par ex. le fromage aux fruits. Ces autorisations devraient être retenues dans la NGAA 3) Utilisé pour le fromage non affiné; 4) Ces colorants peuvent être utilisés pour fournir un colorant distinct à différentes spécialités de fromages par ex. le fromage aux fruits. Observation: On s'interroge sur le besoin technologique – croûte non prévue sur le fromage affiné
01.6.2	Fromage affiné	50 000	mg/kg		3	Justification
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné		BPF		Adoptée	L'effet important est la révocation de la disposition adoptée dans la sous catégorie 01.6.2.2 1) Ces colorants peuvent être utilisés pour fournir un colorant distinct à différentes spécialités de fromages par ex. le fromage aux fruits. Ces autorisations devraient être retenues dans la NGAA. 2) Utilisé pour les surfaces de fromages fumés; 3) Ces colorants peuvent être utilisés pour fournir un colorant distinct à différentes spécialités de fromages par ex. le fromage aux fruits Observation: Utilisé dans une catégorie d'aliments trop large.
01.6.4	Fromages fondus	50 000	mg/kg		3	Justification
01.6.4	Fromages fondus		BPF		Adoptée	L'effet important est la révocation de la disposition adoptée 01.6.4 1) Fournit un NM numérique pour remplacer la limite des BPF adoptée. 2) Ces colorants peuvent être utilisés pour fournir un colorant distinct à différentes spécialités de fromages par ex. le fromage aux fruits. Ces autorisations devraient être retenues dans la NGAA. 3) Utilisé pour la couleur des fromages fondus; 4) Ces colorants peuvent être utilisés pour fournir un colorant distinct à différentes spécialités de fromages par ex. le fromage aux fruits Observation: Le NM est élevé
01.6.5	Fromage produits similaires	50 000	mg/kg		3	Justification
01.6.5	Fromage produits similaires		BPF		Adoptée	L'effet important est la révocation de la disposition adoptée 01.6.5

Recommandation 1- Caramel III- Processus ammoniacal, SIN 150 (c)						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de sa 40 ^{ème} session, l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le Caramel III- Processus ammoniacal dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
						<p>1) Fournit un NM numérique pour remplacer la limite BPF adoptée</p> <p>2) Ces colorants peuvent être utilisés pour fournir un colorant distinct à différentes spécialités de fromages par ex. le fromage aux fruits. Ces autorisations devraient être retenues dans la NGAA</p> <p>3) Utilisé pour le fromage d'imitation;</p> <p>4) Ces colorants peuvent être utilisés pour fournir un colorant distinct à différentes spécialités de fromages par ex. le fromage aux fruits</p> <p>Observation: NM très élevé</p>
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	50 000	mg/kg		3	<p>Justification L'effet important est la révocation de la disposition adoptée 01.7</p> <p>Observation: NM très élevé</p>
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	2 000	mg/kg		Adoptée	
01.8.1	Lactosérum et produits à base de lactosérum sauf fromage de lactosérum	50 000	mg/kg		3	<p>Observation: NM trop élevé (un enfant de 20 kg atteindrait la DJA en consommant 100 g du produit), on s'interroge sur le besoin technologique</p>
02.1.2	Matières grasses et huiles végétales	20 000	mg/kg		3	<p>Justification Utilisé pour les matières grasses et huiles végétales</p> <p>Observation: CX STAN 19 interdit l'emploi des colorants dans les huiles végétales</p>
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	20 000	mg/kg		3	<p>Justification Utilisé pour la coloration du lard de consommation</p> <p>Observation: Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur</p>
02.2.2	Emulsions contenant moins de 80% de matières grasses	500	mg/kg		3	<p>Justification</p> <p>1) Il existe un besoin technologique pour les pâtes à tartiner contenant d'autres ingrédients, comme le cacao, dans lequel le niveau d'emploi proposé est nécessaire pour rétablir ou ou fixer la couleur marron, à cause du facteur d'absorbance de ce colorant dans une solution aqueuse.</p> <p>2) Utilisé pour colorer les graisses transformées</p> <p>Observation: Produits couverts par les normes Codex pour les matières grasses laitières tartinables et les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (Codex Stan 256-2007)</p>
02.3	Emulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses)	20 000	mg/kg		3	Utilisé pour colorer la crème fouettée.

Recommandation 1- Caramel III- Processus ammoniacal, SIN 150 (c)							
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de sa 40 ^{ème} session, l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le Caramel III- Processus ammoniacal dans la NGAA.							
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation	
02.4	Desserts à base de matière grasse sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7	20 000	mg/kg		3	Justification L'effet important est la révocation de la disposition adoptée 02.4	
02.4	Desserts à base de matière grasse sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7		BPF		Adoptée	Fournit un NM numérique pour remplacer la limite des BPF adoptée Observation: NM trop élevé.	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	30 000	mg/kg		3	Justification L'effet important est la révocation de la disposition adoptée 03.0	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)		BPF		Adoptée	Fournit un NM numérique pour remplacer la limite des BPF adoptée Observation: NM trop élevé	
04.1.2	Fruit transformé	50 000	mg/kg	Note 161⁵	3		
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure		BPF		Adoptée	Justification Adopté dans la catégorie d'aliments plus large 04.1.2. L'effet important est la révocation de la disposition adoptée dans les sous catégories 04.1.2.3, 04.1.2.4, 04.1.2.5, 04.1.2.6, 04.1.2.7, 04.1.2.8, 04.1.2.9, et 04.1.2.11. Observation: Le NM est trop élevé et on ne s'attend pas à ce que la sous catégorie 04.1.2.1 contienne de colorant et l'emploi dans 04.1.2.8 pourrait induire le consommateur en erreur	
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)		BPF		Adoptée		
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades		BPF		Adoptée		
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	500	mg/kg		Adoptée		
04.1.2.7	Fruits confits		BPF		Adoptée		
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco.	7 500	mg/kg		Adoptée		
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits		BPF		Adoptée		
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	7 500	mg/kg		Adoptée		
04.2.2	Légumes transformés (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	50 000	mg/kg	Note 161	3		Justification L'effet important est la suspension des dispositions dans les sous catégories 04.2.2.2, 04.2.2.7 et 04.2.2.8 et la révocation des dispositions dans les sous catégories 04.2.2.3, 04.2.2.4, 04.2.2.5, et 04.2.2.6 1) Coloration pour légumes traités. 2) Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées)
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		BPF	Note 76⁶ & 161	6		
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		Adoptée		Observation: L'emploi pourrait induire le consommateur en erreur
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), et algues marines		BPF		Adoptée		
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et		BPF		Adoptée		

⁵ **Note 161:** Soumis à la législation nationale du pays visé, en particulier, en conformité avec la Section 3.2 du préambule.

⁶ **Note 76:** Emploi dans les pommes de terre uniquement.

Recommandation 1- Caramel III- Processus ammoniacal, SIN 150 (c)						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de sa 40 ^{ème} session, l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le Caramel III- Processus ammoniacal dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
	légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)					
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		BPF		Adoptée	
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		BPF	Note 161	6	
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		BPF	Note 161	6	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	50 000	mg/kg		6	Justification 1) Utilisé pour colorer les mélanges au cacao (sirops) ; utilisé à 5 000 mg/kg dans les mélanges de cacao (sirops) aux Etats-Unis 2) Le NM de 50 000 mg/kg est suffisant pour accomplir le besoin technologique désiré 3) Le niveau est conforme avec les niveaux d'emploi d'utilisation dans les autres catégories d'aliments Observation L'emploi technologique est mis en question
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	50 000	mg/kg	Note 183 ⁷	6	Justification 1) Utilisé pour colorer le cacao et le chocolat; 2) Les niveaux maximaux sont suffisants pour accomplir le besoin technologique 3) Niveau conforme avec les niveaux proposés dans les autres catégories d'aliments; 4) Déjà approuvé pour l'emploi dans les confiseries dans la catégorie 5.2 (confiserie dure et tendre, pâte d'amande et nougat) à des niveaux de BPF. Les confiseries au sein de 5.2 font partie de la catégorie 5.1.4 lorsqu'elles sont enrobées de chocolat. Les

⁷ **Note 183:** les produits conformes à la norme pour les produits au chocolat et le chocolat [CODEX STAN 87-1981] peuvent uniquement utiliser un colorant pour la décoration de surface.

Recommandation 1- Caramel III- Processus ammoniacal, SIN 150 (c)						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de sa 40 ^{ème} session, l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le Caramel III- Processus ammoniacal dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
						niveaux d'emploi pour les catégories 5.1.4 et 5.2 devraient être examinés en même temps. Observations: 1) Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur. 2) Incohérences relatives au produit à base de chocolat non standardisé parmi 05.1.4 & 05.2, 05.4 – on recommande que le CCFA garantisse des dispositions pour l'emploi de l'additif colorant dans les produits à base de chose non standardisés et qui soient cohérents avec l'approche pour l'emploi des colorants dans d'autres confiseries sans compromettre les limitations relatives au colorant dans la norme Codex pour le chocolat et les produits au chocolat. 3) Requête afin qu'aucune action ne soit menée pour limiter le niveau des colorants dans 5.1.4 ou créer de la disparité avec 5.2 mais également pour ne pas affecter ceux épousant la norme 87.
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	50 000	mg/kg		3	Justification 1) Utilisé pour colorer les nouilles chinoises 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	50 000	mg/kg	Note 153	3	Justification 1) Adopté dans les normes Codex pour les nouilles instantanées (249) à 50 000 mg/kg; 2) Utilisé pour colorer les nouilles chinoises 3) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
07.1.6	Mélanges pour les pains et pour les produits de boulangerie ordinaires	50 000	mg/kg	Note 161	3	Justification 1) Utilisé pour colorer les mélanges de gâteau chaud 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
09.1	Poissons frais et produits dérivés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30 000	mg/kg	Notes 4⁸ & 16⁹	3	Justification Adopter la disposition proposée dans la catégorie large 09.1 L'effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 09.1 et l'interruption de la provision dans la sous catégorie 09.1.1, Fournit un NM numérique
09.1	Poissons frais et produits dérivés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Notes 3 ¹⁰ , 4, 16, & 50 ¹¹	Adoptée	
09.1.1	Poisson frais		BPF	Notes 3, 4, 16, & 50	6	

⁸ **Note 4:** pour décorer, marquer ou estamper le produit.

⁹ **Note 16:** utilisé dans les glaçages, les enrobages ou les décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

Recommandation 1- Caramel III- Processus ammoniacal, SIN 150 (c)						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de sa 40 ^{ème} session, l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le Caramel III- Processus ammoniacal dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
						pour remplacer la limite BPF adoptée Observation: L'interruption de 09.1 et 09.1.1 sur la base que les couleurs dans les aliments frais peuvent être utilisées en tant qu'adultérant, induit le consommateur en erreur.
09.3	Poisson transformé et produits dérivés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30 000	mg/kg		3	Justification Adoption dans la catégorie plus large 09.3.
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson		BPF	Note 50	Adoptée	L'effet de conséquence est la révocation de la disposition dans la sous catégorie 09.3.3 Utilisé pour colorer le poisson trempé dans la sauce de soja Observation: Ajoutez la note 95
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30 000	mg/kg	Note 95¹²	3	Justification L'effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 09.4
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 50	Adoptée	1) Révision de la disposition adoptée 2) Utilisé pour la coloration des produits sous pression et traités thermiquement par ex. les aliments en conserve
10.1	Œufs frais	20 000	mg/kg	Note 4	3	Justification L'effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 10.1
10.1	Œufs frais		BPF	Note 4	Adoptée	Fournit un NM numérique pour remplacer la limite BPF adoptée Observation: Les colorants dans les aliments frais peuvent être utilisés en tant qu'adultérants. Induit en erreur le consommateur
10.2	Produits à base d'œufs	20 000	mg/kg		3	Justification Utilisé pour colorer la soupe aux œufs et les œufs frits Observation: Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
10.3	Produits à base d'œufs, séchés et/ou coagulés à chaud	20 000	mg/kg		3	Justification Utilisé pour colorer les pidans. Observation: Ajoutez la note 4
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans).	20 000	mg/kg		3	Justification L'effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 10.4
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans).		BPF		Adoptée	Fournit un NM numérique pour remplacer la limite BPF adoptée Observation: On s'interroge sur le besoin technologique d'un NM élevé
11.4	Autres sucres et sirops (par	50 000	mg/kg		3	Justification

¹⁰ **Note 3:** traitement de surface.

¹¹ **Note 50:** pour emploi dans les produits à base d'œufs de poisson uniquement.

¹² **Note 95:** pour emploi dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.

Recommandation 1- Caramel III- Processus ammoniacal, SIN 150 (c)						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de sa 40 ^{ème} session, l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le Caramel III- Processus ammoniacal dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
	exemple xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)					Utilisé pour colorer les nappages pour les gâteaux
11.6	Edulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	50 000	mg/kg		3	Justification 1) Caramel couleur, classe III, est stable dans des conditions légèrement acides et par conséquent est bien adapté pour les applications dans les édulcorants de table, pour le consommateur attirant la coloration. 2) Le niveau d'emploi maximum répertorié (50 000 mg/kg) est adéquat. Il est requis pour maintenir cette entrée pour la catégorie 11.6. Observation: On s'interroge sur le besoin technologique
12.2	Herbes, épices et condiments (par ex. les condiments pour les nouilles instantanées)	100 000	mg/kg		3	Justification Adopte disposition révisée dans la catégorie 12.2.2 uniquement L'effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 12.2.2 1) Fournit un NM numérique pour remplacer la limite BPF adoptées 2) Utilisé pour la coloration de l'assaisonnement pour les nouilles instantanées. 3) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment Observation: On s'interroge sur le besoin technologique d'un NM élevé in 12.2.2
12.2.2	Assaisonnements et condiments	50 000	mg/kg			
12.2.2	Assaisonnements et condiments		BPF		Adoptée	
12.3	Vinaigres	100 000	mg/kg		3	Justification L'effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 12.3 Observation: On s'interroge sur le besoin technologique d'un NM élevé
12.3	Vinaigres	1 000	mg/kg		Adoptée	
12.4	Moutardes	100 000	mg/kg		3	Justification L'effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 12.4 Fournit un NM numérique pour remplacer la limite BPF adoptée Observation: On s'interroge sur le besoin technologique d'un NM élevé
12.4	Moutardes		BPF		Adoptée	
12.5	Potages et bouillons	100 000	mg/kg		3	Justification L'effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 12.5 Fournit un NM numérique pour remplacer la limite BPF adoptée Observation: On s'interroge sur le besoin technologique d'un NM élevé
12.5	Potages et bouillons		BPF		Adoptée	
12.6	Sauces et produits similaires	100 000	mg/kg		3	Justification L'effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 12.6
12.6	Sauces et produits similaires	1 500	mg/kg		Adoptée	

Recommandation 1- Caramel III- Processus ammoniacal, SIN 150 (c)						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de sa 40 ^{ème} session, l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le Caramel III- Processus ammoniacal dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
						Révision de la disposition adoptée à 1 500 mg/kg Observation: On s'interroge sur le besoin technologique d'un NM élevé
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)	100 000	mg/kg		3	Justification L'effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 12.7 Fournit un NM numérique pour remplacer la limite BPF adoptée Observation: On s'interroge sur le besoin technologique d'un NM élevé
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)		BPF		Adoptée	Observation: On s'interroge sur le besoin technologique d'un NM élevé
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	20 000	mg/kg		3	Justification L'effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 13.3 Fournit un NM numérique pour remplacer la limite BPF adoptée Observation: On s'interroge sur le besoin technologique d'un NM élevé
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)		BPF		Adoptée	Observation: On s'interroge sur le besoin technologique d'un NM élevé
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	20 000	mg/kg		3	Justification L'effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 13.4 Fournit un NM numérique pour remplacer la limite BPF adoptée Observation: On s'interroge sur le besoin technologique d'un NM élevé
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants		BPF		Adoptée	Observation: On s'interroge sur le besoin technologique d'un NM élevé
13.5	Aliments diététiques (par ex. aliments complémentaires de régime) excluant les produits ou catégories d'aliments 13.1- 13.4 et 13.6	20 000	mg/kg		3	Justification L'effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 13.5 Fournit un NM numérique pour remplacer la limite BPF adoptée Observation: On s'interroge sur le besoin technologique d'un NM élevé
13.5	Aliments diététiques (par ex. aliments complémentaires de régime) excluant les produits ou catégories d'aliments 13.1- 13.4 et 13.6		BPF		Adoptée	Observation: On s'interroge sur le besoin technologique d'un NM élevé
13.6	Compléments alimentaires	20 000	mg/kg		3	Justification L'effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 13.6 1) Fournit un NM numérique pour remplacer la limite BPF adoptée 2) Caramel Couleur Classe III (Numéro SIN 150c) est utilisé en tant que colorant pour les suppléments alimentaires (catégorie 13.6) et est spécifiquement utilisé dans les enveloppes de capsule et les enrobages de tablette pour donner une couleur opaque brun foncé. 3) Lorsqu'ils sont traités, la plupart des suppléments alimentaires sont blancs ou beige, même s'ils contiennent une gamme d'ingrédients actifs. La coloration des produits a été
13.6	Compléments alimentaires		BPF		Adoptée	

Recommandation 1- Caramel III- Processus ammoniacal, SIN 150 (c)						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de sa 40 ^{ème} session, l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le Caramel III- Processus ammoniacal dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
						considérée comme étant la meilleure façon de différencier les produits, à la fois dans l'application postproduction et pour la propre reconnaissance et contrôle du consommateur. 4) Dans certaines capsules molles, les teneurs peuvent se déposer avec le temps produisant une tache disgracieuse sur la surface intérieure de l'enveloppe de la capsule. L'opacité du caramel en tant que colorant peut cacher la tache. 5) La dose d'emploi varie selon l'épaisseur de l'enveloppe de la capsule et son aire de surface, et dans le cas des comprimés selon l'épaisseur de l'enrobage par rapport au poids total du produit Toutefois toutes les applications devraient être réalisables avec le niveau maximal de 20 000 mg / kg. Observation: On s'interroge sur le besoin technologique d'un NM élevé
14.1.3.2	Nectar de légumes	50 000	mg/kg		3	Justification L'effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 14.1.3.2 Fournit un NM numérique pour remplacer la limite BPF adoptée
14.1.3.2	Nectar de légumes		BPF		Adoptée	Observations: Pas de besoin technologique / justification. Ceux-ci sont similaires aux nectars de fruits dans lesquels les colorants ne sont pas justifiés
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	50 000	mg/kg	Note 127 ¹³	3	Justification L'effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 14.1.3.4 Fournit un NM numérique pour remplacer la limite BPF adoptée
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes		BPF		Adoptée	Observations: Pas de besoin technologique / justification. Ceux-ci sont similaires aux nectars de fruits dans lesquels les colorants ne sont pas justifiés
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	50 000	mg/kg		3	Justification L'effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 14.1.4 Fournit un NM numérique pour remplacer la limite BPF adoptée
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour « sportifs », les		BPF		Adoptée	Observation: 1) Les niveaux d'emploi

¹³ **Note 127:** servi tel quel au consommateur.

Recommandation 1- Caramel III- Processus ammoniacal, SIN 150 (c)						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de sa 40 ^{ème} session, l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le Caramel III- Processus ammoniacal dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
	boissons « énergétiques » ou les boissons « électrolytes », et les boissons concentrées					conformément aux BPF devraient être acceptables à cause de la DJA élevée et suggère de réexaminer la révocation proposée 2) N'est pas soutenu. NM trop élevé pour la boisson. Un enfant de 20 kg pc atteint la DJA en consommant 100 ml du produit.
14.1.5	Café, succédanés de café, thé, infusions, et autres boissons chaudes à base de céréales à l'exclusion du cacao.	100 000	mg/kg	Note 160 ¹⁴	3	Justification 1) Utilisé pour colorer les boissons à base de café 2) Si une valeur numérique est requise, nous appuyons l'adoption du niveau proposé à l'étape 5/8 basé sur l'information fournie sur l'emploi des colorants du caramel dans les cafés en boîte et les succédanés de café. Les NM conformément aux BPF devraient être acceptés à cause de la DJA élevée et une longue histoire d'emploi fiable du colorant. Observation: On s'interroge sur le besoin technologique dans les succédanés de café, le thé, les infusions. Induit le consommateur en erreur, masque la qualité

Recommandation 2 - Caramel III- Processus ammoniacal, SIN 150c						
Le groupe de travail électronique du 40 ^{ème} CCFA a recommandé de plus amples discussions sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel IV – Processus au sulfite d'ammonium dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
05.0	Confiseries	50 000	mg/kg		3	Justification La recommandation pour la catégorie mère 5.0 aura un effet de conséquence sur les dispositions adoptées dans les sous catégories 05.1.3, 05.2, 05.3, et 05.4 1) Il n'y a pas d'aliments non normalisés dans la sous catégorie 05.1.1 2) Les normes de produits concernées (CX STAN 105 (Norme Codex pour le cacao en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucre) et CX STAN 141 (Norme Codex pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao) ne contiennent pas de dispositions pour l'emploi de colorants. 3) Utilisé pour colorer les biscuits de riz et les biscuits. 4) Pour conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés) 5) Pour améliorer les propriétés
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)		BPF		Adoptée	
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		Adoptée	
05.3	Chewing gum	20 000	mg/kg		Adoptée	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (sans fruit) et sauces sucrées		BPF		Adoptée	

¹⁴ **Note 160:** pour emploi dans les produits prêts à boire et les pré mélanges pour les produits prêts à boire uniquement.

Recommandation 2 - Caramel III- Processus ammoniacal, SIN 150c						
Le groupe de travail électronique du 40 ^{ème} CCFA a recommandé de plus amples discussions sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel IV – Processus au sulfite d'ammonium dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
						organoleptiques de l'aliment 6) Le caramel est un des colorants les plus employés dans les aliments. Il est utilisé dans les boissons sans alcool, les produits de boulangerie, les confiseries, les glaces, les sauces et les viandes pour conférer la couleur brune. Voir la recommandation pour la catégorie d'aliments 05.0; Réviser en conséquence
14.2	Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool	50 000	mg/kg		3	Justification La recommandation pour la catégorie mère 14.2 aura des effets de conséquence sur les dispositions adoptées dans les sous catégories 14.2.1, 14.2.3.3, 14.2.6, et 14.2.7 et sur le projet des dispositions dans les sous catégories 14.2.2, 14.2.4, et 14.2.5
14.2.1	Bière et boissons maltées		BPF		Adoptée	
14.2.2	Cidre et poiré	1 000	mg/kg			
14.2.2	Cidre et poiré		BPF		Adoptée	
14.2.3.3	Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels		BPF		Adoptée	
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	1 000	mg/kg			
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)		BPF		Adoptée	
14.2.5	Hydromel	1 000	mg/kg		6	
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool		BPF		Adoptée	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)		BPF		Adoptée	1) L'emploi actuel dans les spiritueux et autres boissons alcoolisées permet de pallier les variations entre les lots des profils de couleur et d'arôme des boissons (ex. 14.2.1) en bouteilles de verre transparent Observation: 1) On s'interroge sur le besoin technologique dans 14.2, étant donné que cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur 2) On recommande l'adoption à 50 000 mg/kg dans les sous catégories 14.2.1, 14.2.3.3, 14.2.6, et 14.2.7
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	20 000	mg/kg		3	Justification La recommandation pour la catégorie révisée 16.0 aura des effets de conséquence sur la disposition adoptée pour la catégorie d'aliments 16.0, actuellement fixée avec un niveau maximal de 1 000 mg/kg.
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.		BPF		Adoptée	1) Utilisé pour colorer la pâte de fève. 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment. 3) Les niveaux maximaux sont suffisants pour atteindre le besoin technologique désiré Observation 1) niveau maximal de 1 000 mg/kg. 1) Le besoin technologique est contesté. La justification de l'insuffisance du transfert doit être fournie 2) Si des dispositions sont proposées pour la catégorie 16, les produits doivent être rigoureusement définis et les emplois des additifs seront limités à ces produits. Dans la grande majorité des cas, les produits sont couverts par les autres catégories d'aliments ou en tant que produits composites

Recommandation 2 - Caramel III- Processus ammoniacal, SIN 150c						
Le groupe de travail électronique du 40 ^{ème} CCFA a recommandé de plus amples discussions sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel IV – Processus au sulfite d'ammonium dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
						(et par conséquent font l'objet de transfert de dispositions)

Caramel III – Caramel III- Processus ammoniacal, SIN 150(c)						
Les dispositions suivantes ont été introduites dans la NGAA à l'étape 3 par le 41 ^{ème} CCFA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
06.8.1	Boissons à base de soja	1 500	mg/kg		3	Niveau d'emploi proposé nécessaire pour fonctionner en tant que colorant
06.8.8	Autres produits protéiques	20 000	mg/kg		3	Pour colorer les produits en marron afin d'harmoniser les tons des produits
12.9.2.1	Sauce au soja fermentée	20 000	mg/kg		3	Pour colorer les produits en marron afin d'harmoniser les tons des produits
12.9.2.2	Sauce au soja non fermentée	1 500	mg/kg		3	Niveau d'emploi proposé pour fonctionner en tant que colorant
12.9.2.3	Autre sauce au soja	7 500	mg/kg		3	Niveau d'emploi proposé pour fonctionner en tant que colorant

CARAMEL IV- PROCESSUS AMMONIACAL (SIN 150(d))

25. Le 29^{ème} JECFA (1985) a assigné une DJA de 200 mg/kg pc/d à la couleur caramel classe IV-processus au sulfite d'ammonium.

26. Ce qui suit constitue les recommandations en suspens pour le caramel IV – processus au sulfite d'ammonium issu du rapport du groupe de travail électronique lors du 40^{ème} CCFA:

Recommandation 1- Caramel IV- Processus au sulfite d'ammonium, SIN 150 (d)						
Le groupe de travail électronique du 40 ^{ème} CCFA a recommandé l'interruption de tous les travaux sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel IV – Processus au sulfite d'ammonium dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification fournie par le groupe de travail
14.2	Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool	50 000	mg/kg		3	Justification 1) Utilisé actuellement dans les spiritueux et autres boissons alcoolisées 2) Pallie les variations de couleur entre les lots 3) Protège le profil d'arôme des boissons (par ex., 14.2.1) en bouteilles de verre transparent. Voir observation appuyant la révision des dispositions adoptées dans les sous catégories 14.2.1, 14.2.3.3., 14.2.6, et 14.2.7 du NM des BPF au NM de 50 000 mg/kg

Recommandation 2 - Caramel IV – Processus au sulfite d'ammonium, SIN 150(d)						
Le groupe de travail électronique du 40 ^{ème} CCFA a recommandé l'adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel IV – Processus au sulfite d'ammonium dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	50 000	mg/kg	Note 52 ¹⁵	3	Justification L'effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 01.1.2 à 150 mg/kg

¹⁵ **Note 52:** A l'exception du lait chocolaté.

Recommandation 2 - Caramel IV – Processus au sulfite d’ammonium, SIN 150(d)						
Le groupe de travail électronique du 40 ^{ème} CCFA a recommandé l’ adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel IV – Processus au sulfite d’ammonium dans la NGAA.						
N° de catégorie d’aliments	Catégorie d’aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	150	mg/kg	Note 52	Adoptée	
01.6.1	Fromages non affinés	50 000	mg/kg		3	Justification L’effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 01.6.1 Révision: Fournit un NM numérique pour remplacer la limite BPF adoptée 1) Ces colorants peuvent être utilisés pour fournir un colorant distinct à différentes spécialités de fromages par ex. le fromage aux fruits. Ces autorisations devraient être retenues dans la NGAA. 2) Utilisé pour les fromages non faits. 3) Ces colorants peuvent être utilisés pour fournir un colorant distinct à différentes spécialités de fromages par ex. le fromage aux fruits
01.6.1	Fromages non affinés		BPF		Adoptée	
01.6.2	Fromage affiné	50 000	mg/kg		3	Justification L’effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée dans la sous catégorie 01.6.2.2 Révision: Fournit un NM numérique pour remplacer la limite BPF adoptée 1) Ces colorants peuvent être utilisés pour fournir un colorant distinct à différentes spécialités de fromages par ex. le fromage aux fruits. Ces autorisations devraient être retenues dans la NGAA. 2) Utilisé pour colorer la surface des fromages fumés, affinés. 3) Ces colorants peuvent être utilisés pour fournir un colorant distinct à différentes spécialités de fromages par ex. le fromage aux fruits Observation: Trop large pour une catégorie d’aliments.
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné		BPF		Adoptée	
01.6.4	Fromages fondus	50 000	mg/kg		3	Justification L’effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 01.6.4 et d’interrompre les dispositions dans les sous catégories 01.6.4.1 et 01.6.4.2 1) Ces colorants peuvent être utilisés pour fournir un colorant distinct à différentes spécialités de fromages par ex. le fromage aux fruits. Ces autorisations devraient être retenues dans la NGAA. 2) Utilisé pour les fromages à tartiner colorés. 3) Ces colorants peuvent être
01.6.4	Fromages fondus	100	mg/kg		Adoptée	
01.6.4.1	Fromage fondu nature		BPF		6	
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	100	mg/kg	Notes 5 ¹⁶ & 72 ¹⁷	6	

Recommandation 2 - Caramel IV – Processus au sulfite d’ammonium, SIN 150(d)						
Le groupe de travail électronique du 40 ^{ème} CCFA a recommandé l’ adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel IV – Processus au sulfite d’ammonium dans la NGAA.						
N° de catégorie d’aliments	Catégorie d’aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
						utilisés pour fournir un colorant distinct à différentes spécialités de fromages par ex. le fromage aux fruits
01.6.5	Fromage produits similaires	50 000	mg/kg		3	Justification L’effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 01.6.5
01.6.5	Fromage produits similaires		BPF		Adoptée	Révision: Fournit un NM numérique pour remplacer la limite BPF adoptée 1) Ces colorants peuvent être utilisés pour fournir un colorant distinct à différentes spécialités de fromages par ex. le fromage aux fruits. Ces autorisations devraient être retenues dans la NGAA. 2) Utilisé pour colorer le fromage d’imitation. 3) Ces colorants peuvent être utilisés pour fournir un colorant distinct à différentes spécialités de fromages par ex. le fromage aux fruits.
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	50 000	mg/kg		3	Justification L’effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 01.7 à 2 000 mg/kg
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	2 000	mg/kg		Adoptée	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	30 000	mg/kg		3	Justification L’effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 03.0 à 1 000 mg/kg
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	1 000	mg/kg		Adoptée	
04.1.2	Fruit transformé	80 000	mg/kg	Note 161	3	Justification L’effet de conséquence est la révocation des dispositions adoptées dans les sous-catégories 04.1.2.3, 04.1.2.4, 04.1.2.5, 04.1.2.6, 04.1.2.7, 04.1.2.8, 04.1.2.9, et 04.1.2.11
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l’huile ou en saumure		BPF		Adoptée	1) Utilisé pour colorer les fruits transformés; 2) Les niveaux maximaux sont suffisants pour accomplir le besoin technologique désiré
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)		BPF		Adoptée	Observation 04.1.2.5 - STAN 79 fixe le niveau des colorants de caramel à 200 mg/kg seul ou en association
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1 500	mg/kg		Adoptée	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	500	mg/kg		Adoptée	
04.1.2.7	Fruits confits		BPF		Adoptée	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco.	7 500	mg/kg		Adoptée	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d’eau aromatisée aux fruits		BPF		Adoptée	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	7 500	mg/kg		Adoptée	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	50 000	mg/kg		6	Justification 1) Utilisé pour colorer les préparations à base de cacao (sirops) ; 2) Les niveaux maximaux sont suffisants pour atteindre le besoin technologique désiré) 3) Compatible avec les doses d’emploi proposées dans les autres catégories d’aliments; actuelle dose d’emploi de 5 000 mg/kg dans certaines

¹⁶ **Note 5:** Utilisé dans les matières premières pour fabrication de l’aliment fini.

¹⁷ **Note 72:** Base prête à consommer.

Recommandation 2 - Caramel IV – Processus au sulfite d’ammonium, SIN 150(d)						
Le groupe de travail électronique du 40 ^{ème} CCFA a recommandé l’ adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel IV – Processus au sulfite d’ammonium dans la NGAA.						
N° de catégorie d’aliments	Catégorie d’aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
						préparations à base de cacao (sirops) aux États-Unis
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	50 000	mg/kg	Note 161		Justification L'effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 05.1.3
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)		BPF		Adoptée	Révision: Fournit un NM numérique pour remplacer la limite BPF adoptée. 1) Utilisé pour colorer les pâtes à tartiner à base de cacao; 2) Les niveaux maximaux sont suffisants pour atteindre le besoin technologique désiré 3) Compatible avec les doses d’emploi proposées dans les autres catégories d’aliments; actuelle dose d’emploi de 2 000 à 5 000 mg/kg dans certaines garnitures au chocolat aux Etats-Unis.
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	50 000	mg/kg	Note 183	6	Justification Révision: fournit le niveau maximal numérique en remplacement du niveau des BPF 1) Utilisé pour colorer le cacao, les chocolats 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l’aliment 3) Les niveaux maximaux sont suffisants pour atteindre le besoin technologique désiré 4) Compatible avec les niveaux proposés dans les autres catégories d’aliments. 5) L’utilisation du caramel IV est approuvée pour les confiseries dans la catégorie d’aliments 5.2 (Confiseries dures et tendres, massepains et nougat) aux niveaux des BPF. Les confiseries dans la catégorie 5.2 passent dans la catégorie 5.1.4 quand elles sont enrobées de chocolat. Par conséquent, les doses d’emploi pour les catégories 5.1.4 et 5.2 doivent être examinées simultanément. 6) La dose d’emploi du caramel IV dans les confiseries y compris la réglisse peut être de 10 000 mg/kg Observations: 1) Emploi qui pourrait induire en erreur le consommateur. 2) Incohérences entre les produits à base de chocolat non normalisés dans 05.1.4 & 05.2, 05.4 –On recommande que le CCFA garantisse que les dispositions pour l’emploi de l’additif de couleur dans les produits à base de chocolat non standardisés soient conforme à l’approche pour l’emploi des colorants dans d’autres confections sans compromettre les limitations du colorant dans la norme Codex pour le chocolat et les produits à

Recommandation 2 - Caramel IV – Processus au sulfite d’ammonium, SIN 150(d)						
Le groupe de travail électronique du 40 ^{ème} CCFA a recommandé l’ adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel IV – Processus au sulfite d’ammonium dans la NGAA.						
N° de catégorie d’aliments	Catégorie d’aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
						base de chocolat. 3) On demande qu’aucune action ne soit entreprise pour limiter le niveau des colorants dans 5.1.4 ou créer une disparité avec 5.2 mais également n’affecte pas la correspondance avec la norme 87 du Codex.
05.1.5	Produits d’imitation du chocolat et succédanés du chocolat	50 000	mg/kg		6	Justification Révision: fournit un NM numérique pour remplacer la limite des BPF
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d’avoine	50 000	mg/kg	Note AA ¹⁸	3	Justification L’effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 06.3 à 2 500 mg/kg
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d’avoine	2 500	mg/kg		Adoptée	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	50 000	mg/kg		3	Justification 1) Compatibilité avec l’adoption du caramel classe III pour la même catégorie d’aliments 2) Utilisé pour colorer les nouilles chinoises 3) les niveaux maximaux sont suffisants pour accomplir le besoin technologique désiré
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	50 000	mg/kg	Note 153	3	Justification Conforme à la norme Codex pour les nouilles instantanées (CX STAN 249)
06.5	Desserts à base de céréales et d’amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	50 000	mg/kg		3	Justification L’effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 06.5
06.5	Desserts à base de céréales et d’amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)		BPF		Adoptée	Révision : fournit un NM numérique pour remplacer la limite BPF adoptée
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou volaille)	50 000	mg/kg		3	
06.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les gâteaux de riz (type oriental uniquement)	50 000	mg/kg		3	
07.1.2	Crackers (à l’exclusion des crackers sucrés)	50 000	mg/kg	Note 161	3	Justification 1) Cohérence avec l’adoption du caramel classe III pour la même catégorie d’aliments 2) Utilisé pour colorer les crackers 3) Les niveaux maximaux sont suffisants pour accomplir le besoin technologique désiré
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	50 000	mg/kg	Note 161	3	Justification 1) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l’aliment 2) Utilisé pour les pâtes pour des produits innovateurs à base de biscuits, supporte un NM de 50,000 mg/kg
07.1.4	Produits de type pain, y compris les farces à base de pain et la chapelure	50 000	mg/kg	Note 161	3	Justification 1) Cohérence avec l’adoption du caramel classe III pour la même catégorie d’aliments 2) Utilisé pour colorer croûtons 3) Les niveaux maximaux sont suffisants pour accomplir le besoin technologique désiré
07.1.5	Pains et petits pains au lait à la	50 000	mg/kg	Note 161	3	Justification

¹⁸ **Note AA: A l’exception des flocons d’avoine.**

Recommandation 2 - Caramel IV – Processus au sulfite d’ammonium, SIN 150(d)						
Le groupe de travail électronique du 40 ^{ème} CCFA a recommandé l'adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel IV – Processus au sulfite d’ammonium dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
	vapeur					Cohérence avec l'adoption du caramel classe III pour la même catégorie d'aliments
07.1.6	Mélanges pour les pains et pour les produits de boulangerie ordinaires	50 000	mg/kg	Note 161	3	Justification Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	50 000	mg/kg	Note 161	3	Justification L'effet de conséquence est l'interruption de la disposition dans la sous catégorie 07.2.2 et la révocation des dispositions adoptées 07.2.1 et 07.2.3
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème) de type sucré		BPF		Adoptée	
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins)	1 200	mg/kg		Adoptée	
07.2.3	Produits de boulangerie fine (par ex. gâteaux, crêpes)		BPF		Adoptée	
10.1	Œufs frais	20 000	mg/kg	Note 4	3	Justification L'effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 10.1 Fournit un NM numérique pour remplacer la limite BPF adoptée Observation: Les colorants dans les fruits frais peuvent être utilisés en tant qu'adultérants, ce qui induit le consommateur en erreur
10.1	Œufs frais		BPF	Note 4	Adoptée	
11.4	Autres sucres et sirops (par exemple xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	50 000	mg/kg		3	Justification 1) Utilisé pour colorer les nappages pour les gâteaux 2) Les niveaux maximaux sont suffisants pour atteindre le besoin technologique désiré
12.2	Herbes, épices et condiments (par ex. les condiments pour les nouilles instantanées)	100 000	mg/kg		3	Justification L'effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée dans la sous catégorie 12.2.2
12.2.2	Assaisonnements et condiments		BPF		Adoptée	
12.3	Vinaigres	100 000	mg/kg		3	Justification L'effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 12.3 Fournit un NM numérique pour remplacer la limite BPF adoptée
12.3	Vinaigres		BPF		Adoptée	
12.4	Moutardes	100 000	mg/kg		3	Justification L'effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 12.4 Fournit un NM numérique pour remplacer la limite BPF adoptée
12.4	Moutardes		BPF		Adoptée	
12.5	Potages et bouillons	100 000	mg/kg		3	Justification L'effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée dans les sous catégories 12.5.1 et 12.5.2
12.5.1	Potages et bouillons prêts pour la consommation, y compris ceux en conserve, en bouteilles et congelés	3 000	mg/kg		Adoptée	
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons		BPF		Adoptée	
12.6	Sauces et produits similaires	100 000	mg/kg		3	Justification L'effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 12.6 à 1 500 mg/kg
12.6	Sauces et produits similaires	1 500	mg/kg		Adoptée	
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)	100 000	mg/kg		3	Justification L'effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 12.7 Fournit un NM numérique pour remplacer la limite BPF adoptée
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de		BPF		Adoptée	

Recommandation 2 - Caramel IV – Processus au sulfite d’ammonium, SIN 150(d)						
Le groupe de travail électronique du 40 ^{ème} CCFA a recommandé l’ adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel IV – Processus au sulfite d’ammonium dans la NGAA.						
N° de catégorie d’aliments	Catégorie d’aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
	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)					
14.1.2.2	Jus de légumes	50 000	mg/kg		3	Justification 1) Utilisé pour colorer les jus de légume 2) Les niveaux maximaux sont suffisants pour atteindre le besoin technologique désiré Observations: Pas de besoin technologique/justification. Ceux-ci sont similaires aux jus de fruit dans lesquels les jus de fruits ne sont pas justifiés
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	50 000	mg/kg		3	Justification 1) Utilisé pour colorer les concentrés pour jus de légumes 2) Les niveaux maximaux sont suffisants pour accomplir le besoin technologique désiré Observations: Pas de besoin technologique/justification. Ceux-ci sont similaires aux jus de fruit dans lesquels les jus de fruits ne sont pas justifiés
14.1.3.2	Nectar de légumes	50 000	mg/kg		3	Justification L’effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 14.1.3.2 pour remplacer la limite adoptée de BPF
14.1.3.2	Nectar de légumes		BPF		Adoptée	1) Utilisé pour colorer le nectar de légumes 2) Les niveaux maximaux sont suffisants pour accomplir le besoin technologique désiré Observation Interruption car pas de justification/besoin technologique. Ceux-ci sont similaires aux nectars de fruits dans lesquels les colorants ne sont pas justifiés
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	50 000	mg/kg		3	Justification L’effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 14.1.3.4
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes		BPF		Adoptée	Fournit un NM numérique pour remplacer la limite BPF adoptée 1) coloration pour les concentrés pour le nectar de légume 2) Les niveaux maximaux sont suffisants pour atteindre le besoin technologique désiré Observation: Pas de besoin technologique/justification. Ceux-ci sont similaires aux nectars de fruits dans lesquels les colorants ne sont pas justifiés
14.2.1	Bière et boissons maltées	50 000	mg/kg			Justification
14.2.1	Bière et boissons maltées		BPF		Adoptée	L’effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 14.2.1 Réviser le niveau maximal adopté des BPF pour 50 000 mg/kg Observation: recommande

Recommandation 2 - Caramel IV – Processus au sulfite d’ammonium, SIN 150(d)						
Le groupe de travail électronique du 40 ^{ème} CCFA a recommandé l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel IV – Processus au sulfite d’ammonium dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
						l'adoption à 50 000 mg/kg dans les sous catégories 14.2.1, 14.2.3.3, 14.2.6, et 14.2.7
14.2.3.3	Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels	50 000	mg/kg			Justification L'effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 14.2.3.3 Réviser le niveau maximal adopté des BPF pour 50 000 mg/kg
14.2.3.3	Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels		BPF		Adoptée	
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	50 000	mg/kg			Justification L'effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 14.2.6 Réviser le niveau maximal adopté des BPF pour 50 000 mg/kg
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool		BPF		Adoptée	
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	20 000	mg/kg		3	Justification L'effet de conséquence est la révocation de la disposition adoptée 16.0 à 1 000 mg/kg 1) Utilisé pour colorer les pâtes d'haricots 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.		BPF		Adoptée	

Recommandation 3- Caramel IV- Processus au sulfite d’ammonium, SIN 150 (d)						
Le groupe de travail électronique du 40 ^{ème} CCFA a recommandé de plus amples discussions sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel IV – Processus au sulfite d’ammonium dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
05.0	Confiserie	50 000	mg/kg		3	Justification 1) Aucun aliment non normalisé dans la sous catégorie 05.1.1 2) Il n'y a pas de dispositions concernant les colorants dans la norme Codex pour le cacao en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucre (norme 105-1981, rev. 1-2001) ou dans la norme Codex pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao (norme 141-1983, rev. 1-2001).
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	50 000	mg/kg		3	Justification 1) L'emploi technologique est mis en question. 2) Le colorant caramel, classe IV, est stable dans les conditions acides, il est donc bien adapté aux applications dans les édulcorants de table, pour conférer une couleur attrayante pour le consommateur La dose maximale d'emploi citée de 50 000 mg/kg est adéquate. On demande de maintenir cette entrée pour la catégorie 11.6. 3) le consommateur ne s'attend pas à ce que ce produit soit coloré 4) il a été suggéré d'ajouter une sous catégorie pour les édulcorants de table aromatisés, qui pourraient être colorés
14.1.5	Café, succédanés de café, thé, infusions, et autres boissons chaudes à base de céréales à l'exclusion du cacao.	100 000	mg/kg	Note 160	3	Justification 1) Utilisé pour colorer les boissons similaires au café 2) Les niveaux maximaux sont suffisants pour atteindre le besoin technologique désiré 3) Suggestion est faite que le caramel IV ne devrait pas être autorisé dans tous les aliments de la catégorie d'aliments. Les notes suggérées sont:

Recommandation 3- Caramel IV- Processus au sulfite d'ammonium, SIN 150 (d)						
Le groupe de travail électronique du 40 ^{ème} CCFA a recommandé de plus amples discussions sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel IV – Processus au sulfite d'ammonium dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
						- Note 142 à l'exclusion des infusions aux herbes - à l'exclusion du thé, du café et des succédanés de café - Note 160

Caramel IV – Processus au sulfite d'ammonium, SIN 150(d)						
Les dispositions suivantes ont été introduites dans la NGAA à l'étape 3 par le 41 ^{ème} CCFA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification /Observation
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	500	mg/kg		3	Conforme aux normes Codex pour les matières grasses laitières tartinables (Codex Stan 253-2006) et les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (Codex Stan 256-2006)
06.8.8	Autres produits protéiques	20 000	mg/kg		3	Pour colorer les produits de façon brune pour harmoniser les tons des produits
12.9.2.1	Sauce au soja fermentée	20 000	mg/kg		3	Pour colorer les produits de façon brune pour harmoniser les tons des produits

CAROTENOÏDES ((SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f)

27. Le 18^{ème} JECFA (1974) a assigné un groupe de DJA de 5 mg/kg pc/d au B-apocaroténal -8' (160e), au Bêta-carotène synthétique (160ai), et l'ester éthylique de l'acide bêta –apocaroténoïque-8' (160f). Le 57^{ème} JECFA (2001) a assigné la B-carotène issu du *Blakeslea trispora* (160a(ii)) au groupe de DJA pour les Bêta-carotènes synthétiques. Ces substances sont désignées collectivement dans la NGAA comme caroténoïdes.

28. Ce qui suit constitue les recommandations en suspens pour les caroténoïdes issus du rapport du groupe de travail électronique lors du 40^{ème} CCFA.

RECOMMANDATION 1- Caroténoïdes SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de sa 40 ^{ème} session, l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
01.3.2	Succédanés de lait ou crème	100	mg/kg	Note 180 ¹⁹	3	Justification 1) Autorisés dans la catégorie d'aliments 1.5.2 – lait et poudres de lait et de crème analogues. La disposition dans cette catégorie d'aliments doit être maintenue. 2) <i>Carotènes, Extraits naturels, (végétaux) 160a (ii)</i> sont déjà autorisées à 1 000 mg/kg depuis 2005. D'autres carotènes remplissent la même fonction et devraient être répertoriés avec le même niveau dans la NGAA. 3) Les préparations du colorant émulsifié sont utilisées dans les boissons. 4) Autorisés dans la catégorie d'aliments 1.5.2 – lait et poudres de lait et de crème analogues. La disposition dans cette catégorie d'aliments doit être

¹⁹ Note 180: Exprimé en tant que bêta-carotène.

RECOMMANDATION 1- Caroténoïdes SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de sa 40 ^{ème} session, l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
						maintenue, elle confère la couleur appropriée à l'aliment. 5) Carotènes, Extraits naturels, (végétaux) 160a (ii) sont déjà autorisées à 1 000 mg/kg depuis 2005. D'autres carotènes remplissent la même fonction et devraient être répertoriés avec le même niveau dans la NGAA
01.4	Crème (nature) et produits similaires	20	mg/kg	Note 180	3	Justification 1) Les caroténoïdes sont couramment utilisés en tant que colorants dans la catégorie 1.4.2 – Produits à base de crème et la catégorie 1.4.4 – crème analogues en tant qu'alternative préférée aux colorants artificiels. Le maintien de cette disposition est fortement recommandé. 2) Colorant pour la crème. 3) Les caroténoïdes sont généralement utilisés en tant que colorant dans la catégorie 1.4.2 – produits à base de crème et la catégorie 1.4.4 – crèmes analogues en tant qu'alternative préférée aux colorants artificiels pour uniformiser la couleur de ces produits. 4) Les colorants sont utilisés pour normaliser la couleur.
01.5.2	Lait et crème en poudre et produits similaires	100	mg/kg	Note 180	3	Justification Les colorants sont utilisés pour normaliser la couleur
01.6.1	Fromages non affinés	100	mg/kg	Note 180	6	Justification 1) Les colorants sont utilisés pour normaliser la couleur 2) Les fromages normalisés entrant dans cette catégorie prévoient l'emploi des caroténoïdes
02.1.2	Matières grasses et huiles végétales	250	mg/kg	Note 180	6	Justification 1) Utilisés pour les huiles et les graisses végétales au Japon, en Corée, à Singapour, en Malaisie et autres. 2) Le niveau maximal exprimé pour le bêta carotène devrait être de 250 mg/kg
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	250	mg/kg	Note 180	6	Justification 1) Utilisés pour colorer le saindoux comestible; les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu. 2) Potentiellement utilisable en utilisant les préparations du colorant émulsifié contient déjà des dispositions relatives aux colorants et la NGAA a adopté des dispositions dans cette catégorie 3) La norme Codex 19

RECOMMANDATION 1- Caroténoïdes SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de sa 40 ^{ème} session, l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
						contient déjà des dispositions relatives aux colorants et la NGAA a adopté des dispositions dans cette catégorie. Observation Soutien en faveur du niveau de 250 mg/kg
02.2.2	Emulsions contenant moins de 80% de matières grasses	25	mg/kg	Note 180	6	Justification 1) Il y a un besoin technologique de colorer divers produits avec des arômes. 2) Utilisés pour les émulsions 3) Cette catégorie d'aliments comprend les produits allégés du beurre, la margarine et leurs mélanges. Car de tels produits sont également dérivés du beurre (par ex., « la butterine », un mélange tartinable de beurre avec des huiles végétales) il est logique d'autoriser les caroténoïdes au même niveau que dans le beurre et le beurre concentré. 4) Pour conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés). Observation: Révisé à <u>35 mg/kg</u> , conforme à la norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (Codex Stan 256-2007)
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	200	mg/kg	Note161	6	Justification 1) Restauration de la couleur détruite pendant la production. 2) Les normes Codex 60, 61, 78, 99, 159, 242 contiennent des dispositions relatives aux colorants qui concernent cette Catégorie
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	500	mg/kg	Notes 4,16, 161 & 180	6	Observation: Les colorants dans les aliments frais peuvent être utilisés en tant qu'adultérants, ce qui induit le consommateur en erreur
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	50	mg/kg	Note 161 &180	6	Observation: La DJA peut être excédée

RECOMMANDATION 1- Caroténoïdes SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de sa 40 ^{ème} session, l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
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), et algues marines	50	mg/kg	Note 161 &180	6	Justification 1) Utilisé pour les racines de pédoncule; les niveaux maximaux sont suffisants pour accomplir le besoin technologique désiré. 2) Restauration de la couleur qui a été détruite durant la production. 3) CX STAN 55, 58, 81 et 115 contiennent des dispositions pour les colorants et la NGAA a adopté des dispositions dans cette catégorie. 4) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment. 5) 50 mg/kg en tant que bêta-carotène est nécessaire pour accomplir la couleur Observation: La DJA peut être excédée
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	50	mg/kg	Note 161 &180	3	Justification 1) Utilisé pour colorer le beurre de cacahuètes; les niveaux maximaux sont suffisants pour accomplir le besoin technologique désiré. 2) Restauration de la couleur qui a été détruite durant la production. 3) CX STAN 55, 58, 81 et 115 contiennent des dispositions pour les colorants et la NGAA a adopté des dispositions dans cette catégorie. 4) Potentiellement utilisé pour par. ex. les purées de légumes. 5) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment. 6) 50 mg/kg en tant que bêta carotène est nécessaire pour accomplir la couleur Observation: La DJA peut être excédée
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	50	mg/kg	Notes 92 ²⁰ , 161 &180	6	Justification 1) Utilisé pour les légumes sucrés, macérés dans le vinaigre; les niveaux maximaux sont suffisants pour accomplir le besoin technologique désiré. 2) Restauration de la couleur qui a été détruite durant la production. 3) CX Stan 55, 58, 81 et 115 contiennent des dispositions pour les colorants et la NGAA a adopté des dispositions dans cette catégorie. 4) Potentiellement utilisé pour par. ex. Les purées de légumes. 5) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment

²⁰ **Note 92:** à l'exception des sauces à base de tomate.

RECOMMANDATION 1- Caroténoïdes SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de sa 40 ^{ème} session, l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
						6) 50 mg/kg en tant que bêta carotène est nécessaire pour accomplir la couleur Observation: A l'exception des sauces à base de tomates
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	100	mg/kg	Note 180	6	Justification 1) Potentiellement utilisé dans les mélanges de cacao 2) Le colorant appuie les divers arômes et les types de produits. Observation: n'appuie pas, induit le consommateur en erreur
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	100	mg/kg	Notes 161 & 180	6	Justification 1) Potentiellement utilisable pour les garnitures 2) Le colorant sert à soutenir les différents arômes et types de produits.
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	100	mg/kg	Notes 180 & 183	6	Justification 1) Utilisés pour les produits au chocolat. 2) Les caroténoïdes sont des pigments naturellement présents, de couleur rouge, jaune et orange. Les caroténoïdes sont utilisés pour colorer les boissons, les aliments surgelés, les pâtes à base de fruits, les bonbons, les produits de boulangerie et les compléments alimentaires. La couleur est une caractéristique importante de l'aliment qui stimule l'attraction pour l'aliment et notre plaisir de manger. Les additifs colorants sont utilisés dans les aliments pour compenser la perte de couleur due à l'exposition à la lumière, à l'air, aux températures extrêmes et à l'humidité ainsi qu'aux conditions d'entreposage. Les additifs colorants stimulent les couleurs qui apparaissent naturellement et corrigent les variations naturelles des couleurs. Les colorants fournissent également une identité de couleur aux aliments qui sinon seraient pour ainsi dire sans couleur. 3) Le colorant sert à soutenir les différents arômes et types de produits. Observations: 1) Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur. 2) Incohérences relatives au produit à base de chocolat non standardisé parmi 05.1.4 & 05.2, 05.4 – on recommande que le CCFA garantisse des dispositions pour l'emploi de l'additif colorant dans les produits à base de chose non

RECOMMANDATION 1- Caroténoïdes SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de sa 40 ^{ème} session, l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
						standardisés et qui soient cohérents avec l'approche pour l'emploi des colorants dans d'autres confiseries sans compromettre les limitations relatives au colorant dans la norme Codex pour le chocolat et les produits au chocolat. 3) Requête afin qu'aucune action ne soit menée pour limiter le niveau des colorants dans 5.1.4 ou créer de la disparité avec 5.2 mais également pour ne pas affecter ceux épousant la norme 87.
07.1.1	Pains et petits pains	35	mg/kg	Note 161 & 180	6	Justification 1) Utilisé pour colorer le pain; les niveaux maximaux sont suffisants pour accomplir le besoin technologique désiré. 2) Pour colorer les pains spéciaux par ex., le pain à la carotte. 3) Il y a déjà une disposition relative aux colorants dans cette catégorie dans la NGAA. Observation: On s'interroge sur le besoin technologique
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	1000	mg/kg	Note 161	3	Justification 1) Utilisé pour colorer les pains au sucre roux; les niveaux maximaux sont suffisants pour accomplir le besoin technologique désiré. 2) Utilisé pour colorer les pains au sucre au citron/à l'orange. 3) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment. 4) 100 mg/kg en tant que bêta carotène sont nécessaires pour réaliser la couleur Observation: On s'interroge sur le besoin technologique
07.1.4	Produits de type pain, y compris les farces à base de pain et la chapelure	1000	mg/kg	Notes 116 ²¹ & 161	3	Justification 1) Utilisé pour colorer les croûtons; les niveaux maximaux sont suffisants pour accomplir le besoin technologique désiré. 2) 200 mg/kg en tant que bêta carotène sont nécessaires pour réaliser la couleur Observation: On s'interroge sur le besoin technologique
07.1.5	Pains et petits pains au lait à la vapeur	1000	mg/kg	Note 161	3	Justification 1) Utilisé pour colorer les pains à l'étuvée au sucre roux ; les niveaux maximaux sont suffisants pour accomplir le besoin technologique

²¹ **Note 116:** pour emploi dans les pâtes uniquement.

RECOMMANDATION 1- Caroténoïdes SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de sa 40 ^{ème} session, l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
						désiré). 2) Utilisé pour colorer les pains sucrés aromatisés à l'orange/au citron 3) 100 mg/kg en tant que bêta carotène sont nécessaires pour réaliser la couleur Observation: On s'interroge sur le besoin technologique
07.1.6	Mélanges pour les pains et pour les produits de boulangerie ordinaires	1000	mg/kg	Note 161	6	Justification 1) Utilisé pour colorer les préparations de gâteaux chauds (crêpes); les niveaux maximaux sont suffisants pour accomplir le besoin technologique désiré. 2) Utilisé pour colorer les préparations pour gâteaux, par ex., gâteau au citron. 3) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment. 4) Autorisés dans un grand nombre de pays, comme les Philippines, l'Inde, la Corée et autres. 5) La quantité nécessaire pour cette coloration est de 1000 mg/kg Observation: On s'interroge sur le besoin technologique
08.3.1.1	Viande pulvérisée conservée (viande salée comprise) non traitée par la chaleur, volaille de basse-cour et produits à base de gibier	100	mg/kg	Note 418	6	Observation: Ajoutez la note 16
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse) non traitée thermiquement, transformée finement hachée et séchée	20	mg/kg		6	Observation: Ajoutez la note 16
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier compris fermentée	20	mg/kg		6	Observation: Ajoutez la note 16
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, traités thermiquement	20	mg/kg		6	Observation: Ajoutez la note 16
09.1.1	Poisson frais	300	mg/kg	Notes 4, 16, & 50	6	Observation: Les colorants utilisés dans les produits frais peuvent être utilisés en tant qu'adultérants, induisent en erreur le consommateur
09.2	Poisson transformé et produits dérivés y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg	Notes 95 & 180	3	Justification L'effet de conséquence est l'interruption des dispositions dans les sous catégories 09.2.1, 09.2.2, 09.2.4.1, 09.2.4.2, et 09.2.5 Observation: Réviser 09.2.4.1, Ajoutez la note 95
09.2.1	Poisson surgelé, filets de poisson et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	500	mg/kg	Note 95	6	
09.2.2	Poisson surgelé, filets de poisson et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	100	mg/kg	Note 41 ²²	6	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	500	mg/kg		6	
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et	250	mg/kg		6	

²² **Note 41:** emploi dans les enrobages de pain ou pâte à frire.

RECOMMANDATION 1- Caroténoïdes SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de sa 40 ^{ème} session, l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
	échinodermes cuits					
09.2.5	Poissons frais et produits dérivés fumés, séchés fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 22 ²³	6	
09.3	Poisson transformé et produits dérivés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg	Notes 95 & 180	3	Justification L'effet de conséquence est l'interruption des dispositions dans les sous catégories 09.3.3 et 09.3.4
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	500	mg/kg		6	
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, autres que ceux des catégories 09.3.1 à 09.3.3	500	mg/kg		6	
10.1	Œufs frais	1000	mg/kg	Note 4	3	Observation: Les colorants utilisés dans les produits frais peuvent être utilisés en tant qu'adultérants, induisent en erreur le consommateur
10.2	Produits à base d'œufs	1000	mg/kg		3	Justification Utilisé pour les produits à base d'eau
14.1.3.2	Nectar de légumes	100	mg/kg	Note 180	6	Justification Utilisé pour les nectars de légumes Observations: Pas de besoin technologique / justification. Ceux-ci sont similaires aux nectars de fruits dans lesquels les colorants ne sont pas justifiés
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	100	mg/kg	Notes 127 & 180	6	Justification Utilisé pour les concentrés de nectars de légumes Observations: Pas de besoin technologique/justification. Ceux-ci sont similaires aux nectars de fruits dans lesquels les colorants ne sont pas justifiés
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)	400	mg/kg		3	Révision et adoption de la disposition à 100 mg/kg avec la note CC Observation: UN NM de 400 mg/kg est trop élevé;
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)	100	mg/kg	Note 180	6	Un NM de 100 mg/kg est acceptable

²³ **Note 22:** Pour emploi dans les produits de pêche fumés uniquement.

Recommandation 2 - Caroténoïdes, SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f						
Le groupe de travail électronique du 40ème CCFA a recommandé des discussions ultérieures sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification fournie par le groupe de travail électronique
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier hachés	100	mg/kg	Notes 4, 16, & 117 ²⁴	6	Justification 1) Utilisés pour uniformiser la couleur de la viande crue utilisée dans les produits transformés des catégories 08.1.2, 08.2 et 08.3, comme les hamburger, boulettes de viande, saucisses fraîches, et les pâtés. Par conséquent, les notes 4 et 16 ne doivent pas être appliquées à ces produits. 2) Dispositions adoptées pour d'autres colorants
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	500	mg/kg		6	Justification 1) Utilisés pour colorer la pâte de soja; les niveaux maximaux sont suffisants pour répondre au besoin technologique prévu. 2) Utilisés pour les aliments composites qui ne sont pas couverts par d'autres catégories. 3) Le colorant est utilisé pour améliorer les propriétés organoleptiques des aliments 4) Si des dispositions sont proposées pour la catégorie 16, les produits doivent être rigoureusement définis et l'emploi des additifs se limiter à ces produits. Dans la grande majorité des cas, les produits peuvent être couverts par les autres catégories d'aliments ou en tant que produits composites (et par conséquent font l'objet d'un transfert de dispositions).

Caroténoïdes, SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f						
Le 41ème CCFA est convenu de mettre en circulation pour commentaires à l'étape 3 les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	100	mg/kg	Note 180	3	Justification 1) Utilisés pour colorer les enveloppes comestibles; les niveaux maximaux sont suffisants pour accomplir le besoin technologique désiré. 2) La couleur donne une apparence appétissante agréable. 3) Utilisés dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson (Note 16). 4) 100 mg/kg en tant que bêta carotène est nécessaire pour réaliser la couleur
09.1.2	Mollusques et crustacés et échinodermes frais	100	mg/kg	Notes 4, 16 & 180	3	Justification 1) À des fins de coloration. 2) Les dispositions sont déjà adoptées pour les colorants dans la NGAA Observation: 1) Les colorants dans les aliments frais peuvent être utilisés en tant qu'adultérants, induit le consommateur en erreur 2) Soutien en faveur de 100 mg/kg en tant que bêta carotène
09.2.4.3	Poisson frit et produits dérivés y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg		3	Le groupe de travail recommande l'adoption d'un niveau maximal de 100 mg/kg dans la catégorie d'aliments 09.2 avec les notes 95 et CC.
11.4	Autres sucres et sirops (par exemple xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	50	mg/kg	Note 180	3	Justification 1) Utilisés pour les sirops de nappage; les niveaux maximaux sont suffisants pour accomplir le besoin technologique désiré. 2) Utilisés pour colorer les sirops 3) Soutien en faveur d'un emploi maximal de 50 mg/kg de bêta carotène, comme pour les

²⁴ **Note 117:** à l'exception de l'emploi dans la loganiza (saucisse fraîche, crue) à 1000 mg/kg.

Caroténoïdes, SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f						
Le 41 ^{ème} CCFA est convenu de mettre en circulation pour commentaires à l'étape 3 les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
						carotènes (végétaux) qui est déjà autorisé dans 11.4
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	300	mg/kg		3	Justification 1) Utilisés dans les édulcorants de table; les niveaux maximaux sont suffisants pour accomplir le besoin technologique désiré. 2) Conférer une couleur attrayante pour les consommateurs, pour usage domestique
14.2.1	Bière et boissons maltées	200	mg/kg	Note 180	3	Justification 1) Pour colorer les boissons alcoolisées. 2) Les carotènes (végétaux) font l'objet d'une disposition adoptée à 600 mg/kg dans cette catégorie. Observation Soutien en faveur d'un emploi maximal à 200 mg/kg en tant que bêta carotène

CAROTENES, LEGUME (SIN 160a(ii))

29. Le 41^{ème} JECFA (1993) a déterminé que le bêta-carotène était acceptable à l'emploi comme une couleur à condition que la limite d'emploi n'excède pas la limite trouvée normalement dans les légumes.

30. Ce qui suit constitue les recommandations en suspens pour les carotènes végétaux issus du rapport du groupe de travail électronique du 40^{ème} CCFA.

Recommandation 1 – Bêta-Carotènes, SIN 160a(ii)						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de sa 40 ^{ème} session, l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les bêta carotènes dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface		BPF	Notes 4 & 16	6	Observation: Les colorants dans les fruits frais peuvent être utilisés en tant qu'adultérants, induit le consommateur en erreur
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	Notes 180 & 182 ²⁵	6	Observation: Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
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	200	mg/kg		3	Justification 1) Utilisé pour colorer les graines de tournesol; Les niveaux sont suffisants pour accomplir l'effet technologique désiré. 2) Les fruits et les légumes se décolorent pendant la transformation et l'entreposage. Par conséquent, ils sont utilisés pour restaurer la couleur détruite pendant le traitement thermique. 3) Les normes Codex 79 et 80 contiennent des dispositions relatives aux colorants et des dispositions adoptées par la NGAA dans cette catégorie. Observation: Utilisés uniquement dans les granulés et les copeaux de pommes de terre séchées puisque d'autres emplois pourraient induire le

²⁵ **Note 182:** A l'exception de l'emploi dans le lait de noix de coco.

Recommandation 1 – Bêta-Carotènes, SIN 160a(ii)						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de sa 40 ^{ème} session, l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les bêta carotènes dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
						consommateur en erreur
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	1320	mg/kg		3	Justification 1) Utilisé pour colorer les cornichons; les niveaux sont suffisants pour accomplir le besoin technologique désiré 2) Restauration de la couleur qui a été détruite durant la production; 3) Pour conférer de la couleur ; 4) Potentiellement utilisable pour par ex. racines de pédoncule; 5) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment. 50 mg/kg en tant que bêta carotène est nécessaire pour accomplir la couleur Observation: Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
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), et algues marines	200	mg/kg		3	Justification 1) Utilisé pour colorer les tubercules et légumes; les niveaux sont suffisants pour accomplir l'effet technologique désiré 2) Restauration de la couleur qui a été détruite durant la production; 3) Pour conférer de la couleur - CX Stan 55, 58, 81 et 115 contiennent des dispositions pour les couleurs et la NGAA a adopté des dispositions dans cette catégorie; 4) Potentiellement utilisable pour par ex. racines de pédoncule; 5) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment. 50 mg/kg en tant que bêta carotène est nécessaire pour accomplir la couleur Observation: Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	100	mg/kg	Note 180	3	Observation: Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	100	mg/kg	Notes 180 & 183	6	Adopté à 100 mg/kg avec la note 180
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	1 000	mg/kg	Note 183	3	Observations: 1) Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur. 2) Incohérences relatives au produit à base de chocolat non standardisé parmi 05.1.4 & 05.2, 05.4 – on recommande que le CCFA garantisse des dispositions pour l'emploi de l'additif colorant dans les produits à base de chose non standardisés et qui soient cohérents avec l'approche pour l'emploi des colorants dans d'autres confiseries sans compromettre les limitations relatives au colorant dans la

Recommandation 1 – Bêta-Carotènes, SIN 160a(ii)						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de sa 40 ^{ème} session, l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les bêta carotènes dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
						norme Codex pour le chocolat et les produits au chocolat. 3) Requête afin qu'aucune action ne soit menée pour limiter le niveau des colorants dans 5.1.4 ou créer de la disparité avec 5.2 mais également pour ne pas affecter ceux épousant la norme 87.
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	1 000	mg/kg		3	Justification 1) L'emploi des autres couleurs, comme le caramel classe III, a été adopté dans cette catégorie d'aliments 2) Utilisé pour colorer les nouilles chinoises; les niveaux sont suffisants pour accomplir l'effet technologique désiré) 3) La bêta carotène confère la couleur et sert à soutenir les différents arômes et types de produits.
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	1 000	mg/kg	Note 153	3	Justification Pour conformité avec CX STAN 249
07.1.6	Mélanges pour les pains et pour les produits de boulangerie ordinaires	100	mg/kg	Note 180	3	Justification 1) Utilisés pour colorer de gâteaux chauds (crêpes); les niveaux sont suffisants pour accomplir le besoin technologique désiré 2) Utilisés pour colorer les préparations pour gâteaux, par ex., gâteau au citron; 3) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment; 4) Autorisés dans un grand nombre de pays, comme les Philippines, l'Inde, la Corée et autres 5) Utilisés pour les biscuits innovateurs
09.1.1	Poisson frais	100	mg/kg	Notes 4, 16, 50, & 180	6	Observation: Les couleurs dans les aliments frais peuvent être utilisés en tant qu'adultérant, et induire le consommateur en erreur
12.2	Herbes, épices et condiments (par ex. les condiments pour les nouilles instantanées)	500	mg/kg		3	Justification Adoption dans la sous catégorie 12.2.2 uniquement. L'effet de conséquence est d'interrompre la disposition dans la catégorie d'aliments plus large 12.2
12.2.2	Assaisonnements et condiments	500	mg/kg			
14.1.2.2	Jus de légumes	2 000	mg/kg		3	Justification 1) Potentiellement utilisés en tant que colorant pour le jus de légume. 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment, préférés aux colorants synthétiques Observations: Pas de besoin technologique/justification. Ceux-ci sont similaires aux jus de fruits dans lesquels les colorants ne sont pas justifiés
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	2 000	mg/kg	Note 127	3	Justification

Recommandation 1 – Bêta-Carotènes, SIN 160a(ii)						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de sa 40 ^{ème} session, l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les bêta carotènes dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
						1) Potentiellement utilisables en tant que colorant pour le légume 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment, préféré aux colorants synthétiques Observations: Pas de besoin technologique / justification. Ceux-ci sont similaires aux jus de fruits dans lesquels les colorants ne sont pas justifiés
14.1.3.2	Nectar de légumes	100	mg/kg	Note 180	3	Justification 1) Utilisés pour les nectars de légumes; les niveaux sont suffisants pour accomplir l'effet technologique désiré 2) Les légumes se décolorent pendant la transformation et l'entreposage. Par conséquent, utilisées pour la restauration de la couleur qui a été détruite pendant le traitement thermique Observations: Pas de besoin technologique / justification. Ceux-ci sont similaires aux nectars de fruits dans lesquels les colorants ne sont pas justifiés
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	100	mg/kg	Notes 127 & 180	3	Justification 1) Utilisés pour les concentrés pour les nectars de légumes; les niveaux sont suffisants pour accomplir l'effet technologique désiré 2) Les légumes se décolorent pendant la transformation et l'entreposage. Par conséquent, utilisées pour la restauration de la couleur qui a été détruite pendant le traitement thermique. Observations: Pas de besoin technologique / justification. Ceux-ci sont similaires aux nectars de fruits dans lesquels les colorants ne sont pas justifiés
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls et en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	20 000	mg/kg		3	Justification Colorant d'enrobage Observation: Besoin technologique pour le NM élevé requis
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	1 000	mg/kg		3	Justification Utilisés dans les aliments composites.

Recommandation 2 – Bêta-carotènes -, (Légume), SIN 160a(ii)						
Le groupe de travail électronique du 40 ^{ème} CCFA a recommandé des discussions ultérieures sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les Bêta-carotènes dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observations
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier hachés	20	mg/kg	Notes 4, 16, & 117	6	Justification 1) Utilisés pour uniformiser la couleur de la viande crue utilisée dans les produits transformés des catégories 08.1.2, 08.2 et 08.3, comme les

Recommandation 2 – Bêta-carotènes -, (Légume), SIN 160a(ii)						
Le groupe de travail électronique du 40 ^{ème} CCFA a recommandé des discussions ultérieures sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les Bêta-carotènes dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observations
						hamburger, boulettes de viande, saucisses fraîches, et les pâtés. Par conséquent, les notes 4 et 16 ne doivent pas être appliquées à ces produits. 2) Suggestion pour augmenter le niveau à 100 mg/kg coloration de la substance comme pour les caroténoïdes Observation 1) Soutient pour l'introduction des notes 4 et 16; 2) Soutient pour l'exclusion des notes 4 et 16

Recommandation 1 – Bêta-Carotènes, SIN 160a (ii)						
Le 41 ^{ème} CCFA est convenu de mettre en circulation pour commentaires à l'étape 3 les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour la bêta carotène (légume) dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification
01.4.4	Produits similaires crème	20	mg/kg	Note 180	3	Justification 1) Utilisées pour colorer les produits similaires à la crème; les niveaux sont suffisants pour accomplir l'effet technologique désiré 2) Les succédanés de crème sont des émulsions végétales eau graisse qui sont colorées. Les colorants sont utilisés pour uniformiser la couleur. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière. 3) Exprimées en tant que bêta carotène.
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	100	mg/kg	Note 180	3	Justification 1) Utilisées pour colorer les mélanges à base de cacao (sirops); les niveaux sont suffisants pour accomplir l'effet technologique désiré Observation: On s'interroge sur le besoin technologique, induit le consommateur en erreur
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	100	mg/kg	Note 180	3	Justification 1) Utilisées pour colorer les produits d'imitation du chocolat; les niveaux sont suffisants pour accomplir l'effet technologique désiré
15.3	Amuse-gueule salés –à base de poisson	100	mg/kg		3	Justification 1) Utilisées pour colorer les amuse-gueule; les niveaux sont suffisants pour accomplir l'effet technologique désiré 2) Restauration de la couleur détruite pendant la production; 3) Conférer la couleur. Observation Soutien en faveur de 100 mg/kg pour la catégorie 15.1, qui est techniquement justifié

CANTHAXANTHINE (SIN 161G)

31. Le 28^{ème} CAC a adopté une disposition pour l'emploi de la canthaxanthine dans la NGAA.
32. La NGAA (1995) a assigné une DJA de 0,03 mg/kg pc/d à la canthaxanthine.
33. Le 30^{ème} CCFAC a demandé que le JECFA effectue des évaluations relatives à la dose pour la canthaxanthine qui soient basées sur les limites provisoires d'emploi maximales dans la NGAA et dans les données nationales de consommation alimentaire. Le JECFA (1999) lors de sa 53^{ème} session a évalué des évaluations nationales relatives à la dose pour la canthaxanthine, qui étaient fondées sur des données relatives au « poundage » (consommation apparente), des modèles diététiques et des données individuelles diététiques. Les estimations d'évaluations fondées sur la réglementation nationale ou les données mesurées et

associées aux doses moyennes d'aliments n'excédaient pas la DJA de 0-0,3 mg/kg pc. Le JECFA a noté que les estimations d'ingestion basées sur la présomption que la canthaxanthine est utilisée directement dans tous les aliments aux niveaux maximaux proposés dans le projet de la NGAA conduiraient à excéder fortement la DJA; toutefois le JECFA a également reconnu que l'exposition indirecte à travers l'emploi de la canthaxanthine en tant que colorant dans les aliments pour animaux est la source majeure de canthaxanthine dans les aliments. En prenant en compte la nature conservatrice de l'estimation utilisant le projet de niveaux maximaux de la NGAA ainsi que la connaissance du fait que le projet de la NGAA a proposé un emploi beaucoup plus large dans l'alimentation que ce qui est apparu dans des pays dans lesquels la canthaxanthine est utilisée, le JECFA a toutefois conclu que l'ingestion à long terme de canthaxanthine a peu de chance d'excéder la DJA.

34. Ce qui suit constitue les recommandations en suspens du rapport du groupe de travail électronique lors du 40^{ème} CCFA.

Recommandation 1 -- Canthaxanthine, SIN 161g						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de sa 40 ^{ème} session, l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour la canthaxanthine dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observations
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	15	mg/kg	Note 52	6	
01.6.1	Fromages non affinés	15	mg/kg		6	
01.6.2	Fromage affiné	15	mg/kg		6	
01.6.4	Fromages fondus	15	mg/kg		6	
01.6.5	Fromage produits similaires	15	mg/kg		6	
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	15	mg/kg		6	
02.2.2	Emulsions contenant moins de 80% de matières grasses	15	mg/kg		6	
02.3	Emulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses)	15	mg/kg		6	
02.4	Desserts à base de matière grasse sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7	15	mg/kg		6	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	200	mg/kg		6	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	15	mg/kg		6	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	15	mg/kg		6	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	15	mg/kg		6	
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	10	mg/kg		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	15	mg/kg		6	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (sans fruit) et sauces sucrées	15	mg/kg		6	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	15	mg/kg		6	Adopté 15 mg/kg
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	50	mg/kg		3	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	15	mg/kg		6	Justification Utilisée dans la catégorie d'aliments 06.4.2
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	15	mg/kg	Note 153	6	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	15	mg/kg		6	
07.0	Produits de boulangerie	15	mg/kg		6	
08.3.1.1	Viande pulvérisée conservée (viande salée comprise) non traitée par la chaleur, volaille de basse-cour et produits à base de gibier	100	mg/kg	Note 118 ²⁶		

²⁶ **Note 118:** A l'exception de l'emploi dans le tocino (saucisse sèche, fraîche) à 1 000 mg/kg.

Recommandation 1 -- Canthaxanthine, SIN 161g						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de sa 40 ^{ème} session, l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour la canthaxanthine dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etap e	Justification/Observation s
09.2.1	Poisson surgelé, filets de poisson et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	35	mg/kg	Note 95	6	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	100	mg/kg		6	Justification Nécessaire pour corriger/améliorer/renforcer la couleur de la sauce à la tomate utilisée dans les produits sans affecter la couleur du poisson –de la viande dans le processus à température élevée
09.2.5	Poissons frais et produits dérivés fumés, séchés fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	15	mg/kg	Note 22	6	
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	15	mg/kg		6	
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	15	mg/kg		6	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans).	15	mg/kg		6	
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	15	mg/kg		6	Observation: Pas de besoin technologique. Un tel emploi est déjà autorisé dans 11.4
11.4	Autres sucres et sirops (par exemple xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	15	mg/kg		6	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	20	mg/kg		6	
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	30	mg/kg	Note 127	6	
12.6	Sauces et produits similaires	100	mg/kg		6	
14.1.4.2	Boissons aromatisées à base d'eau non gazéifiée, y compris les punches et les ades	5	mg/kg		6	Justification La canthaxanthine est d'un emploi limité dans certains jus de fruits car elle confère une teinte différente dans le spectre jaune-orange-rouge qui est généralement assez différente des autres carotènes. Nous pensons que 5 mg/kg représentent les doses d'emploi actuelles dans certains jus de fruits
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau aromatisée	5	mg/kg	Note 127	6	Justification 1) Colorer pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment 2) Niveau maximal au Brésil, en Argentine, en Uruguay et au Paraguay. La législation est de 35 mg/kg. Utilisée pour stabiliser la couleur identique à la couleur naturelle
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	5	mg/kg		6	Justification Colorant stable pour les boissons alcoolisées
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	5	mg/kg		3	
15.1	Amuse-gueule salés à base de pomme-de-terre, de céréales, de farine ou d'amidon (provenant de racines et tubercules, de	45	mg/kg		6	Justification Colorant stable, identique à la couleur naturelle

Recommandation 1 -- Canthaxanthine, SIN 161g						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de sa 40 ^{ème} session, l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour la canthaxanthine dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observations
	légumes à cosse et de légumineuses)					
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	80	mg/kg	Note 2	6	

Recommandation 2 — Canthaxanthine, SIN 161g						
Le groupe de travail électronique du 40 ^{ème} CCFA a recommandé des discussions ultérieures sur la disposition relative à l'additif alimentaire suivant pour la canthaxanthine dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification /Observations
05.3	Chewing gum	15	mg/kg		6	Justification 1) La canthaxanthine, comme les autres colorants utilisés dans la gomme à mâcher, appartient à une large de gamme de colorants qui permet d'adapter la couleur au goût préféré des consommateurs 2) La canthaxanthine n'est pas utilisée dans un grand nombre de produits à base de gomme à mâcher. Par conséquent, elle n'est pas consommée par un grand nombre de personnes. Pour une dose maximale d'emploi de 30 mg/kg, et une consommation de 3g par jour, en supposant que pendant la mastication, 100% de la canthaxanthine contenue est ingérée, cela revient à ingérer seulement 5% de la DJA. 3) La DJA de la canthaxanthine est très basse et elle n'est autorisée que dans les saucisses françaises dans la Communauté européenne.

EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN (SIN 163(ii))

35. Le 26^{ème} JECFA (1982) a assigné une DJA de 2,5 mg/kg pc/d à l'extrait de peau de raisin.

36. Ce qui suit constitue les recommandations en suspens issues du rapport du groupe du travail électronique lors du 40^{ème} CCFA.

Recommandation 1 – Extrait de peau de raisin, SIN 163(ii)						
Le groupe de travail électronique lors du 40 ^{ème} CCFA a recommandé l' interruption de tous travaux ultérieurs sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'extrait de peau de raisin dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Max	Niveau	Observations	Etape	Justification/Observation
01.6.1	Fromages non affinés	1 000	mg/kg		3	Justification Pas de justification technologique
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	125	mg/kg		6	Justification Pas de justification technologique

Recommandation 2 – Extrait de peau de raisin, SIN 163(ii)						
Le groupe de travail électronique lors du 40 ^{ème} CCFA a recommandé l' adoption des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour l'extrait de peau de raisin dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observations
01.4	Crème (nature) et produits similaires	1 500	mg/kg		3	Justification Adopter dans la sous catégorie 01.4.4 seulement. Par effet de conséquence, interrompre la disposition dans la catégorie mère 01.4 1) Les colorants sont utilisés pour uniformiser la couleur 2) Utilisé pour colorer les produits similaires à la crème; le niveau
01.4.4	Produits similaires crème	150	mg/kg	Note 181 ²⁷		

Recommandation 2 – Extrait de peau de raisin, SIN 163(ii)						
Le groupe de travail électronique lors du 40 ^{ème} CCFA a recommandé l' adoption des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour l'extrait de peau de raisin dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observations
						maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique 3) Utilisé dans les succédanés du lait et de la crème consistant en une émulsion végétale huile eau, qui sont colorés. 4) Des colorants sont déjà adoptés dans cette catégorie. Observation: 1) pas soutenu dans 01.4 ou les sous catégories 01.4.4; induit le consommateur en erreur, on s'interroge sur le besoin technologique. 2) Soutient l'emploi maximum de 150 mg/kg pigment qui est nécessaire.
01.5.2	Lait et crème en poudre et produits similaires	150	mg/kg	Note 181	3	Justification 1) Utilisé comme colorant les produits similaires au lait, par ex., le lait à la fraise; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique 2) Utilisé dans les succédanés du lait et de la crème consistant en une émulsion végétale huile eau, qui sont colorés. 3) Les colorants sont utilisés pour uniformiser la couleur. 4) Des colorants sont déjà adoptés dans cette catégorie. Observation: Emploi qui peut induire le consommateur en erreur. On s'interroge sur le besoin technologique
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	1 000	mg/kg		3	Adoption de 100 mg/kg avec la note 181
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	100	mg/kg	Note 181	6	Justification 1) Pour conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés) 2) Utilisé pour les sorbets 3) 200 mg/kg de pigment est nécessaire pour soutenir les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière Observation: Un NM élevé, un enfant de 15 kg pc excéderait la DJA en consommant 37,5 g de glace de consommation
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface		BPF	Notes 4 & 16	6	Observation: Les colorants dans les aliments frais peuvent être utilisés en tant qu'adultérants, induit le consommateur en erreur
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	1 500	mg/kg		3	Justification 1) Utilisé pour colorer les fruits en bocaux; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique) 2) Les fruits se décolorent pendant la transformation et l'entreposage. Par conséquent, le colorant est utilisé pour restaurer la couleur détruite pendant le traitement thermique.

²⁷ **Note 181:** Exprimé en tant qu'anthocyanine.

Recommandation 2 – Extrait de peau de raisin, SIN 163(ii)						
Le groupe de travail électronique lors du 40 ^{ème} CCFA a recommandé l' adoption des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour l'extrait de peau de raisin dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observations
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.	500	mg/kg	Notes 181 & 182	3	Justification 500 mg/kg de pigment est nécessaire pour soutenir les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière Observation: Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
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	Note 181	6	Justification Pour conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés) Observation: Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
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 181	3	Justification 1) Utilisé pour les purées de légumes. 2) Pour conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés) 3) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment Observation: Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
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	Notes 92 & 181	3	Justification 1) Utilisé dans les desserts à base de légumes et les légumes marinés sucrés. 2) Pour conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés) 3) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment Observation: A l'exclusion des sauces à base de tomates
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	500	mg/kg	Note 181	3	Justification Le colorant soutient les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	200	mg/kg		6	Justification 1) Utilisé pour colorer les céréales pour petit déjeuner ; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique. 2) Le colorant soutient les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière. 3) Soutien en faveur de la dose maximale d'emploi de 200 mg/kg de pigment. Observation: La DJA peut être excédée
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	200	mg/kg	Note 181	3	Observation: La DJA peut être excédée
07.0	Produits de boulangerie	1 500	mg/kg		3	Justification Adopté dans les sous catégories 07.1.2 et 07.1.4 seulement. Par effet de conséquence, interrompre la disposition dans la catégorie mère 07. 1) On vend des produits de boulangerie qui utilisent des raisins colorés; le niveau maximal est
07.1.2	Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)	200	mg/kg	Note 181	3	
07.1.4	Produits de type pain, y compris les farces à base de pain et la chapelure	200	mg/kg	Note 181	3	

Recommandation 2 – Extrait de peau de raisin, SIN 163(ii)						
Le groupe de travail électronique lors du 40 ^{ème} CCFA a recommandé l' adoption des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour l'extrait de peau de raisin dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observations
						suffisant pour répondre au besoin technologique 2) Les colorants sont nécessaires pour identifier l'arôme 07.1.2 – 1) Utilisé pour les crackers; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique. 2) Les colorants sont nécessaires pour identifier l'arôme et pour conférer la couleur. 3) 200 mg/kg de pigment qui est nécessaire 07.1.4 1) Utilisé pour colorer les croûtons; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique. 2) Les colorants sont nécessaires pour identifier l'arôme. 3) 200 mg/kg de pigment qui est nécessaire Observation: interrompre 07.0, 07.1.2, et 07.1.4, examen de l'ingestion, pourrait excéder la DJA
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux	5 000	mg/kg	Notes 4 & 16	3	Justification Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi d'un ou plusieurs colorants est justifié Observation: 1) Le NM est élevé 2) Les colorants dans les produits frais peuvent être utilisés en tant qu'adultérants, peuvent induire le consommateur en erreur
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier hachés	1 000	mg/kg	Notes 4, 16, & 94 ²⁸	6	Justification Le colorant est nécessaire pour donner au produit une apparence appétissante Observation: Les colorants dans les produits frais peuvent être utilisés en tant qu'adultérants, peuvent induire le consommateur en erreur
08.2	Viande, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux	5 000	mg/kg		3	Justification 1) Pour conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés) 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment Observation: Ajoutez la note 16
08.3.1.1	Viande pulvérisée conservée (viande salée comprise) non traitée par la chaleur, volaille de basse-cour et produits à base de gibier	5 000	mg/kg		3	Justification 1) Pour conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés) 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment Observation: Ajoutez la note 16
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse) non traitée thermiquement, transformée finement hachée et séchée	5 000	mg/kg	Note 16	3	Justification Le colorant est nécessaire pour donner au produit une apparence appétissante Observation: Ajoutez la note 16
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier compris, traités thermiquement	5 000	mg/kg	Note 16	3	Justification Le colorant est nécessaire pour donner au produit une apparence appétissante

²⁸ **Note 94:** Pour emploi dans la loganiza (saucisse sèche, fraîche) uniquement.

Recommandation 2 – Extrait de peau de raisin, SIN 163(ii)						
Le groupe de travail électronique lors du 40 ^{ème} CCFA a recommandé l' adoption des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour l'extrait de peau de raisin dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observations
						Observation: Ajoutez la note 16
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, traités thermiquement	5 000	mg/kg	Note 16	3	Justification Le colorant est nécessaire pour donner au produit une apparence appétissante Observation: Ajoutez la note 16
08.3.3	Viande transformée hachée menu, volaille et produits de gibier	5 000	mg/kg	Note 16	3	Justification Le colorant est nécessaire pour donner au produit une apparence appétissante Observation: Ajoutez la note 16
09.2.2	Poisson surgelé, filets de poisson et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	500	mg/kg	Note 16	3	Justification Potentiellement utilisables pour les produits de la pêche Observation: Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
10.1	Œufs frais	1 500	mg/kg	Note 4	3	Justification Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi d'un ou plusieurs colorants est justifié Observation: Les colorants dans les produits frais peuvent être utilisés en tant qu'adultérants, peuvent induire le consommateur en erreur
14.1.3.2	Nectar de légumes	1 500	mg/kg		3	Justification 1) Utilisé pour les nectars de légume; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique 2) Les légumes se décolorent pendant la transformation et l'entreposage. Par conséquent, le colorant est utilisé pour restaurer la couleur détruite pendant la transformation thermique. 3) Soutien en faveur de la dose maximale d'emploi de 150 mg/kg de pigment qui est nécessaire 4) Si l'emploi est sans risque et que l'étiquetage du produit est honnête et n'induit pas en erreur, cela suffit à assurer la protection du consommateur. 5) Les États-Unis ont établi les conditions d'emploi sans risque de l'extrait de pépin de raisin dans les boissons plates et gazeuses et de type Kool-aid, les bases de boissons et les boissons alcoolisées. Observation: Pas de besoin technologique
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	1 500	mg/kg	Note 127	3	Justification 1) Utilisé pour les concentrés pour nectar de légumes; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique. 2) Les légumes se décolorent pendant la transformation et l'entreposage. Par conséquent, le colorant est utilisé pour restaurer la couleur détruite pendant la transformation thermique. 3) Soutien en faveur de la dose maximale d'emploi de 150 mg/kg de pigment qui est nécessaire 4) Si l'emploi est sans risque et que l'étiquetage du produit est honnête et

Recommandation 2 – Extrait de peau de raisin, SIN 163(ii)						
Le groupe de travail électronique lors du 40 ^{ème} CCFA a recommandé l' adoption des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour l'extrait de peau de raisin dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observations
						n'induit pas en erreur, cela suffit à assurer la protection du consommateur. Les États-Unis ont établi les conditions d'emploi sans risque de l'extrait de pépin de raisin dans les boissons plates et gazeuses et de type Kool-aid, les bases de boissons et les boissons alcoolisées Observation: Pas de besoin technologique
14.2.1	Bière et boissons maltées	300	mg/kg	Note 181	3	
14.2.3.2	Vins mousseux et pétillants	1 500	mg/kg		3	Justification 1) Utilisé pour les vins pétillants; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique); 2) Le colorant est utilisé pour conférer la couleur. 3) Soutien en faveur de la dose maximale d'emploi de 300 mg/kg de pigment qui est nécessaire; 4) Si l'emploi est sans risque et que l'étiquetage du produit est honnête et n'induit pas en erreur, cela suffit à assurer la protection du consommateur. Les États-Unis ont établi les conditions d'emploi sans risque de l'extrait de pépin de raisin dans les boissons plates et gazeuses et de type Kool-aid, les bases de boissons et les boissons alcoolisées. 5) Dans la norme de l'OIV pour les pratiques œnologiques, aucun colorant n'est autorisé dans les vins (de raisin) (catégorie 14.2.3). Leur entrée dans ces catégories ne semble pas technologiquement justifiée et pourrait induire en erreur le consommateur. Dans la proposition incluse dans la circulaire 2007/28-FA (page14), l'extrait de pépin de raisin est considéré comme un encyanine, dont le numéro de SIN est 163ii. Cependant, dans le processus de fabrication du vin, l'extrait de pépin de raisin est autorisé pour produire l'effet tannique, mais pas en tant que colorant
14.2.3.3	Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels	1 500	mg/kg		3	Justification 1) Utilisé pour les vins mutés; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique 2) Soutien en faveur de la dose maximale d'emploi de 300 mg/kg de pigment qui est nécessaire; 3) Si l'emploi est sans risque et que l'étiquetage du produit est honnête et n'induit pas en erreur, cela suffit à assurer la protection du consommateur. Les États-Unis ont établi les conditions d'emploi sans risque de l'extrait de pépin de raisin dans les boissons plates et gazeuses et de type Kool-aid, les bases de boissons et les boissons alcoolisées. 4) Dans la norme de l'OIV pour les pratiques œnologiques, aucun colorant n'est autorisé dans les vins

Recommandation 2 – Extrait de peau de raisin, SIN 163(ii)						
Le groupe de travail électronique lors du 40 ^{ème} CCFA a recommandé l' adoption des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour l'extrait de peau de raisin dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observations
						(de raisin) (catégorie 14.2.3). Leur entrée dans ces catégories ne semble pas technologiquement justifiée et pourrait induire en erreur le consommateur. Dans la proposition incluse dans la circulaire 2007/28-FA (page14), l'extrait de pépin de raisin est considéré comme un encyanine, dont le numéro de SIN est 163ii. Cependant, dans le processus de fabrication du vin, l'extrait de pépin de raisin est autorisé pour produire l'effet tannique, mais pas en tant que colorant
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	300	mg/kg	Note 181	3	

Recommandation 3 - Extrait de peau de raisin, SIN 163(ii)						
Le groupe de travail électronique du 40 ^{ème} CCFA a recommandé des discussions ultérieures sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour l'extrait de peau de raisin dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observations
04.1.2.7	Fruits confits	1 500	mg/kg		3	Observation Le niveau maximal de 1 500 mg/kg semble élevé – consommés par des enfants, pourrait dépasser la DJA
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	1 000	mg/kg		3	Observation 1) Le niveau maximal de 1 000 mg/kg semble élevé – consommés par des enfants, pourrait dépasser la DJA 2) On s'interroge sur le besoin technologique d'un NM élevé (un enfant de 15 kg excéderait la DJA en consommant 37 g de mollusques/crustacés)
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	1 500	mg/kg		3	Observation 1) Utilisé pour les aliments composites; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique 2) Utilisé pour les aliments composés qui ne sont pas couverts par d'autres catégories. 3) Couleur utilisée pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment 4) Si des dispositions sont proposées pour la catégorie 16, les produits doivent être définis entièrement et les emplois de l'additif réduits à ces produits. Dans la majorité des cas les produits peuvent être couverts par d'autres catégories d'aliments ou en tant que produits composites (et par conséquent soumis au transfert des dispositions)
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	10	mg/kg		6	

Extrait de peau de raisin, SIN 163(ii)					
Le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session est convenu de faire circuler pour commentaires à l'étape 3 les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'extrait de raisin dans la NGAA.					
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Observations	Etape	Justification

Extrait de peau de raisin, SIN 163(ii)						
Le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session est convenu de faire circuler pour commentaires à l'étape 3 les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'extrait de raisin dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	200	mg/kg	Note 181	3	<p>Justification</p> <p>1) Utilisé pour colorer les préparations à base de cacao (sirops); le niveau maximal de est suffisant pour répondre au besoin technologique prévu</p> <p>2) Le colorant sert à soutenir les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.</p> <p>3) Soutien pour un emploi max de 200 mg/kg de pigment.</p> <p>Observation: Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur</p>
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	200	mg/kg	Note 181	3	<p>Justification</p> <p>1) Utilisé pour les garnitures; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique</p> <p>2) Le colorant sert à soutenir les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.</p> <p>3) Soutien en faveur de la dose maximale d'emploi de 200 mg/kg de pigment</p> <p>Observation: Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur</p>
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	200	mg/kg	Note 181 & 183	3	<p>Justification</p> <p>1) Utilisé pour les produits à base de chocolat; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique</p> <p>2) Le colorant sert à soutenir les différents arômes et types de produits. Une vaste gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.</p> <p>3) Soutien en faveur de la dose maximale d'emploi de 200 mg/kg de pigment.</p> <p>4) La recommandation du groupe de travail actuel est d'adopter 500 mg/kg pour la catégorie 5.2 (Confiseries dures et tendres, massepains et nougats). Les bonbons couverts par la catégorie 5.2 passent dans la catégorie 5.1.4 quand ils sont enrobés de chocolat. Des exemples de ces produits sont les menthes enrobées de chocolat (par ex., les altoïds enrobés de chocolat noir), les boules de gommes enrobées de chocolat, les massepains enrobés de chocolat, les nougats enrobés de chocolat, etc. Par conséquent, la même dose d'emploi d'extrait de pépin de raisin autorisée dans la catégorie 5.2 devrait être autorisée dans les confiseries de la catégorie 5.1.4 Cacao et chocolat.</p> <p>Observations:</p> <p>1) Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur.</p> <p>2) Incohérences relatives au produit à base de chocolat non standardisé parmi 05.1.4 & 05.2, 05.4 – on recommande que le CCFA garantisse des dispositions pour l'emploi de l'additif colorant dans les produits à base de chose non standardisés et qui soient cohérents avec l'approche pour l'emploi des colorants dans d'autres confiseries sans compromettre les limitations relatives au colorant dans la norme Codex pour le chocolat et les produits au chocolat.</p> <p>3) Requête afin qu'aucune action ne soit</p>

Extrait de peau de raisin, SIN 163(ii)						
Le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session est convenu de faire circuler pour commentaires à l'étape 3 les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'extrait de raisin dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification
						menée pour limiter le niveau des colorants dans 5.1.4 ou créer de la disparité avec 5.2 mais également pour ne pas affecter ceux épousant la norme 87.
15.3	Amuse-gueule salés –à base de poisson	500	mg/kg		3	Justification 1) Utilisé pour colorer les amuse-gueule; le niveau maximal est suffisant pour répondre au besoin technologique. 2) Utilisé pour restaurer la couleur détruite pendant la production.

OXYDES DE FER (SIN 172(i), 172(ii), 172(iii))

37. Le 28^{ème} CAC a adopté différentes dispositions dans la NGAA pour l'emploi des oxydes de fer.

38. Le 23^{ème} JECFA (1979) a assigné une DJA de 0,5 mg/kg pc/d aux oxydes de fer (172(i), 172(ii), 172(iii)).

39. Le 30^{ème} CCFAC a demandé que le JECFA effectue des évaluations relatives à la dose pour l'érythrosine qui soient basées sur les limites provisoires d'emploi dans la NGAA et dans les données nationales de consommation alimentaire. Le JECFA lors de sa 53^{ème} session (1999) a conclu qu'il y avait peu de chance que l'ingestion des oxydes de fer excéderait la DJA de 0-0,5 mg/kg pc.

Ce qui suit constitue les recommandations en suspens du rapport issu du groupe de travail électronique lors du 40^{ème} CCFA.

Recommandation 1- Oxydes de fer (SIN 172(i), 172(ii), 172(iii))						
Le groupe de travail électronique du 40 ^{ème} CCFA a recommandé l' adoption des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les oxydes de fer dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observations
01.6.1	Fromages non affinés		BPF		6	Justification Codex Stan 221 contient des dispositions pour d'autres couleurs Observation: Le fromage affiné n'est pas supposé former une croûte, inquiétude relative à l'ingestion.
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	300	mg/kg	Note 92	6	Justification Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment Observation: A l'exception des sauces à base de tomate
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, autres que ceux des catégories 09.3.1 à 09.3.3	50	mg/kg		3	Observation: Ajoutez la note 95
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	50	mg/kg		6	Observation: Ajoutez la note 95
14.1.3.2	Nectar de légumes	100	mg/kg		6	Justification Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment Observation:

Recommandation 1- Oxydes de fer (SIN 172(i), 172(ii), 172(iii))						
Le groupe de travail électronique du 40ème CCFA a recommandé l' adoption des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les oxydes de fer dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observations
						Pas de besoin technologique/justification. Ceux-ci sont similaires aux nectars de fruits dans lesquels les colorants ne sont pas justifiés
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	100	mg/kg	Note 127	6	Justification Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment Observation Pas de besoin technologique/justification. Ceux-ci sont similaires aux nectars de fruits dans lesquels les colorants ne sont pas justifiés

Recommandation 2- Oxydes de fer (SIN 172(i), 172(ii), 172(iii))						
Le groupe de travail électronique du 40ème CCFA a recommandé des discussions ultérieures sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les oxydes de fer dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observations
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)		BPF		6	Justification 1) Catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi d'un ou plusieurs colorants est justifié 2) La disposition doit fixer une dose d'emploi numérique à la place d'un niveau compatible avec les bonnes pratiques de fabrication (BPF), en raison de la DJA numérique Observation Demander des informations supplémentaires; Il est nécessaire d'établir un niveau maximal pour définir l'effet technologique et la justification
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans).		BPF		6	Justification 1) Conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés) 2) La disposition doit fixer une dose d'emploi numérique à la place d'un niveau compatible avec les bonnes pratiques de fabrication (BPF), en raison de la DJA numérique pour ce groupe de colorants 3) suggère un NM de 150 mg/kg Observation Demander des informations supplémentaires; Il est nécessaire d'établir un niveau maximal pour définir l'effet technologique et la justification
12.4	Moutardes		BPF		6	Justification 1) Conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés)
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)		BPF		6	2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques des aliments Observation La disposition doit fixer une dose d'emploi numérique à la place d'un niveau compatible avec les bonnes pratiques de fabrication (BPF), en raison de la DJA numérique pour ce groupe de colorants.

Recommandation 2- Oxydes de fer (SIN 172(i), 172(ii), 172(iii))						
Le groupe de travail électronique du 40ème CCFA a recommandé des discussions ultérieures sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les oxydes de fer dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observations
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)		BPF		6	Justification Conférer la couleur (d'autres colorants sont autorisés). Observation La disposition doit fixer une dose d'emploi numérique à la place d'un niveau compatible avec les bonnes pratiques de fabrication (BPF), en raison de la DJA numérique pour ce groupe de colorants.
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants		BPF		6	
13.5	Aliments diététiques (par ex. aliments complémentaires de régime) excluant les produits ou catégories d'aliments 13.1- 13.4 et 13.6		BPF		6	

PARTIE II – DIVERS

CONSIDERATIONS GENERALES

40. Recommandations en suspens pour des dispositions pour l'emploi des additifs alimentaires comprenant ce qui suit:

SIN	Additif alimentaire	SIN	Additif alimentaire
200 – 203	Sorbates	459	<i>beta</i> -cyclodextrine
214, 218	parahydroxybenzoates	474	Sucroglycérides
234	Nisine	484	Citrate de stéaryle
304, 305	Esters d'ascorbyle	952(i), (ii), (iv)	Cyclamates
310	Gallate de propyle	954(i)-(iv)	Saccharines
338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542	Phosphates	955	Sucralose (Trichlorogalactosucose)
442	Sels d'ammonium d'acides	962	Sel d' aspartame-acésulfame

SORBATES (SIN 200-203)

41. Le 29^{ème} JECFA (1985) a assigné une DJA de 25 mg/kg pc/d aux sorbates.

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

Recommandation 1 – Sorbates, SIN 200-203						
Le groupe de travail électronique a recommandé que le 41 ^{ème} CCFA interrompe les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les sorbates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observations
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	1 000	mg/kg	Note 42 ²⁹	6	Justification Les fruits en conserve sont déjà conservés (Pas de besoin technologique)
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	1 000	mg/kg	Note 42	6	Justification Les fruits en conserve sont déjà conservés Observation Les sorbates sont nécessaires dans certains produits (par ex. poivres macérés)

²⁹ Note 42: En tant qu'acide sorbique.

Recommandation 2 – Sorbates, SIN 200-203						
Le groupe de travail électronique a recommandé que le 41 ^{ème} CCFAC <u>adopte</u> les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les sorbates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observations
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	300	mg/kg	Note 42	6	
01.2.1	Laits fermentés (nature)	300	mg/kg	Note 42	6	Observation Codex Stan 243-2003 n'autorise pas l'emploi des conservateurs dans les laits fermentés nature.
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	1 000	mg/kg	Note 42	6	
02.4	Desserts à base de matière grasse sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7	1 000	mg/kg	Note 42	6	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	1 000	mg/kg	Note 42	6	Observation Pas besoin de conservateurs dans la technologie de la congélation
04.1.2.1	Fruit congelé	1 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) La congélation fournit la conservation adéquate, pas besoin de conservateurs chimiques
04.1.2.7	Fruits confits	1 000	mg/kg	Note 42	6	Justification Utilisés dans les fruits glacés pour la surface du jambon salé fumé et dans le mélange pour gâteaux.
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	1 000	mg/kg	Note 42	6	
04.2.2.7	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 des catégories d'aliments 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	1 000	mg/kg	Note 42	6	Observation L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie à 1 000 mg/kg
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	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation L'emploi devrait être uniquement dans la pâte de pomme de terre et les pommes de terre en tranches pré-friturées
05.1.1	Préparations au cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao.	1 500	mg/kg	Note 42	6	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	1 000	mg/kg	Note 42	6	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	1 500	mg/kg	Note 42	6	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (sans fruit) et sauces sucrées	1 000	mg/kg	Note 42	6	Observation On recommande un niveau de 1 500 mg/kg. Micro stabilité de nappages d'acide bas n'est pas accompli à 1 000 mg/kg.
06.2	Farines et amidons (y compris soja en poudre)	1 000	mg/kg	Note 42	6	Observation Pas de justification technologique, le niveau d'emploi résulterait dans l'ingestion élevée dans une denrée alimentaire de base
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	1 000	mg/kg	Note 42	6	

Recommandation 2 – Sorbates, SIN 200-203						
Le groupe de travail électronique a recommandé que le 41 ^{ème} CCFAC adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les sorbates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observations
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	BPF		Note 42	6	Justification Pour emploi dans les enveloppes à base de collagène avec une activité de l'eau plus importante que 0.6
13.6	Compléments alimentaires	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation Uniquement soutenu pour emploi dans les suppléments alimentaires fournis sous forme liquide
14.1.2.2	Jus de légumes	1 000	mg/kg	Note 42	6	Justification Adoption fondée sur les niveaux correspondants établis pour les jus de fruits et les nectars; Ajoutez les notes 91 et 122 pour la cohérence avec les notes pour les jus de fruit et les nectars.
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	1 000	mg/kg	Note 42	6	Justification Adoption fondée sur les niveaux correspondants établis pour les jus de fruits et les nectars; Ajoutez les notes 91, 122 et 127 pour la cohérence avec les notes pour les jus de fruit et les nectars.
14.1.3.2	Nectar de légumes	1 000	mg/kg	Note 42	6	Justification Adoption fondée sur les niveaux correspondants établis pour les jus de fruits et les nectars; Ajoutez les notes 91 et 122 pour la cohérence avec les notes pour les jus de fruit et les nectars.
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	1 000	mg/kg	Note 42	6	Justification Adoption fondée sur les niveaux correspondants établis pour les jus de fruits et les nectars; Ajoutez les notes 91, 122 et 127 pour la cohérence avec les notes pour les jus de fruit et les nectars.
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	600	mg/kg	Note 42	6	

Recommandation 3 – Sorbates, SIN 200-203						
Le groupe de travail électronique a recommandé que le 41 ^{ème} CCFAC discute plus avant des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les sorbates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observations
01.1.1	Lait et lait battu (nature)	1 000	mg/kg	Note 42	6	Observations Pas nécessaire dans les produits de base tels que ceux-ci, les autres méthodes physiques de conservation sont adéquates (par ex. pasteurisation, UHT)

Recommandation 3 – Sorbates, SIN 200-203						
Le groupe de travail électronique a recommandé que le 41 ^{ème} CCFAC discute plus avant des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les sorbates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observations
01.6.1	Fromages non affinés	3 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour les sorbates à 3 000 mg/kg. Toutefois, dans la norme Codex 221-2001, pour le fromage non affiné y compris le fromage frais il existe une disposition pour 1 000 mg/kg 2) Soutien le niveau d'emploi de 3 000 mg/kg qui est nécessaire pour empêcher la croissance de la moisissure.
01.6.2	Fromage affiné	3 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour les sorbates à 3 000 mg/kg. Toutefois, dans la norme Codex A-6-1978, amendée en 2006, le fromage, il existe une disposition pour 1 000 mg/kg 2) suggère l'addition de la note 3: traitement de surface uniquement 3) Le NM est de 1000 mg/kg dans la norme CODEX STAN 283
01.6.4	Fromages fondus	3 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) Conforme avec la norme Codex A-8(b)-1978 pour le fromage fondu, également dans l'industrie du Canada il a été indiqué un besoin technologique pour les sorbates à ce niveau d'emploi. 2) Un NM de 3 000 mg/kg est nécessaire en tant qu'agent anti-moulage pour des produits avec un pH plus élevé.
01.6.5	Fromage produits similaires	3 000	mg/kg	Note 42	6	Observation Ajoutez la note « traitement de surface uniquement »
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	1 000	mg/kg	Note 42	6	Observations 1) Pas nécessaire dans les produits traités thermiquement étant donné que le traitement thermique fournit une conservation adéquate. Ajoutez la note « Uniquement pour les desserts lactés traités non thermiquement » 2) Un NM de 1 000 mg/kg est nécessaire dans les desserts lactés indépendamment du fait qu'il y ait un traitement thermique ou non; on suggère d'ajouter la note: « emploi uniquement autorisé dans le lait fermenté aromatisé » (STAN 243)
04.1.2.2	Fruit sec	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) Le NM est élevé. Un NM de 1000 mg/kg semble suffisant pour accomplir la fonction technologique 2) Nécessaire dans les fruits réhydratés/doux, mais pas dans les fruits standard.

Recommandation 3 – Sorbates, SIN 200-203						
Le groupe de travail électronique a recommandé que le 41 ^{ème} CCFAC discute plus avant des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les sorbates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observations
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) Dans le passé, l'Industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie à 1 000 mg/kg 2) Ajoutez la note « uniquement dans les confitures avec une teneur basse en sucres » 3) Utilisé à un NM de 1 000 mg/kg dans toutes les confitures.
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco.	1 500	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) Le NM est élevé. Un NM de 1 000 mg/kg est suffisant pour accomplir la fonction technologique 2) Ces fonctions d'additif en tant que conservateur et le niveau est nécessaire pour accomplir le besoin technique destiné.
04.2.2.3	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 au vinaigre, l'huile, la saumure ou la sauce de soja	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation L'Industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie à 1 000 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)	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation L'Industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie à 1 000 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	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation L'Industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie à 1 000 mg/kg
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	1 000	mg/kg	Note 42	6	Observation Les sorbates ne sont pas autorisés dans les produits à base de cacao ou chocolat normalisés (comme pour la norme Codex)
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	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) Le NM est élevé. Un NM de 1500 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) 1 500 mg/kg est requis pour une application technique dans les produits
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	2 000	mg/kg	Note 42	6	Justification Conforme à la norme Codex pour les nouilles Observation Aucun additif n'est nécessaire dans les pâtes sèches

Recommandation 3 – Sorbates, SIN 200-203						
Le groupe de travail électronique a recommandé que le 41 ^{ème} CCFAC discute plus avant des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les sorbates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observations
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	2 000	mg/kg	Note 42	6	Justification Conforme à la norme Codex pour les nouilles Observation Ajoutez la note « uniquement dans les nouilles »
07.0	Produits de boulangerie	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) L'Industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie à 1 000 mg/kg 2) Ajoutez la note « uniquement pour le pain en tranches préemballé et pain de seigle et les produits de boulangerie partiellement cuits et les produits de boulangerie faiblement énergétiques »
08.2	Viande, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) Ajoutez la note « pour le traitement en surface ou produits à base de viande sèche » 2) Utilisé dans les bâtonnets croquants Biltong
08.3	Viande, volaille et gibier transformée, hachée	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation Ajoutez la note « pour un traitement de surface des produits à base de viande séchée »
09.2.5	Poissons frais et produits dérivés fumés, séchés fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation L'Industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie à 1 000 mg/kg
09.3	Poisson transformé et produits dérivés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation L'Industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie à 1 000 mg/kg
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	1 000	mg/kg	Note 42	6	Observation Ajoutez la note « produits liquides uniquement »
12.4	Moutardes	1 500	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) Le NM est élevé. Un NM de 1000 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) On s'interroge sur le but technologique
12.5	Potages et bouillons	1 500	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) Norme Codex pour les bouillons et les consommés autorise un maximum de 500 mg/kg 2) Le NM est élevé. Un NM de 500 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique
12.6.1	Sauces émulsionnées ou claires (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	3 350	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) L'Industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie à 3 350 mg/kg 2) Le NM est élevé. Un NM de 2 000 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 3) Utilisés dans la pâte d'escolier à 3 350 mg/kg

Recommandation 3 – Sorbates, SIN 200-203						
Le groupe de travail électronique a recommandé que le 41 ^{ème} CCFAC discute plus avant des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les sorbates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observations
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)	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) Le NM est élevé. Un NM de 1 000 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) Les fonctions additives en tant que conservateur et le niveau d'emploi maximum de 1 000mg/kg sont fiables et nécessaires pour accomplir le but visé.
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation Le NM est élevé. Un NM de 1 000 mg/kg semble suffisant pour accomplir la fonction technologique
12.6.4	Sauces limpides (par ex. sauces de poisson)	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) Le NM est élevé. Un NM de 1 000 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) Les fonctions additives en tant que conservateur et le niveau d'emploi maximum de 1 000 mg/kg sont fiables et nécessaires pour accomplir le but visé.
13.5	Aliments diététiques (par ex. aliments complémentaires de régime) excluant les produits ou catégories d'aliments 13.1- 13.4 et 13.6	2 000	mg/kg	Note 42	6	Le NM est élevé. Un NM de 1 500 mg/kg semble suffisant pour accomplir la fonction technologique
14.1.4.1	Boissons aromatisées à base d'eau gazéifiée	1 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie à 1 000 mg/kg 2) Le NM est élevé. Un NM de 300 mg/kg est suffisant pour accomplir la fonction technologique 3) Suggère l'introduction des sous catégories dans 14.1.4. Bien que 1 000 mg/kg soit autorisé dans certains pays, les niveaux d'emploi actuels n'excèdent pas généralement 500 mg/kg en tant qu'acide sorbique à cause de la solubilité inadéquate et les inquiétudes d'ordre sensoriel à des niveaux d'emplois plus élevés.
14.1.4.2	Boissons aromatisées à base d'eau non gazéifiée, y compris les punches et les ades	1 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie à 1 000 mg/kg 2) Le NM est élevé. Un NM de 300 mg/kg est suffisant pour accomplir la fonction technologique 3) Est intégré dans 14.1.4

Recommandation 3 – Sorbates, SIN 200-203						
Le groupe de travail électronique a recommandé que le 41 ^{ème} CCFAC discute plus avant des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les sorbates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observations
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau aromatisée	1 500	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) Le NM est élevé. Un NM de 300 mg/kg est suffisant pour accomplir la fonction technologique, Ajoutez la note 127. 2) Intégré dans 14.1.4. Si CCFA décide de continuer de maintenir les sous catégories, nous suggérons l'introduction de la note 127 (ainsi que servi au consommateur) dans 14.1.4.3.
14.1.5	Café, succédanés de café, thé, infusions, et autres boissons chaudes à base de céréales à l'exclusion du cacao.	1 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) Fixe un NM de 600 mg/kg. Ajoutez la note « uniquement dans les concentrés liquides de thé et le fruit liquide et les concentrés d'infusion » 2) Fixe un NM à 500 mg/kg à cause des inquiétudes relatives à la solubilité à des niveaux d'emploi plus élevés. 3) Ajoutez la note 160 (Pour l'emploi dans les produits prêts à boire et les pré mélanges pour les produits prêts à boire uniquement)
14.2.2	Cidre et poiré	1 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) L'industrie au Canada a indiqué que 500 mg/kg est technologiquement suffisant pour ces aliments 2) Le NM est élevé. Un NM de 300 mg/kg est suffisant pour accomplir la fonction technologique
14.2.3	Vins	2 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) L'industrie au Canada a indiqué que 500 mg/kg est technologiquement suffisant pour ces aliments 2) Le NM est élevé. Un NM de 200 mg/kg est suffisant pour accomplir la fonction technologique
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	1 000	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) L'industrie au Canada a indiqué que 500 mg/kg est technologiquement suffisant pour ces aliments 2) 200 mg/kg adéquat pour le besoin technologique
14.2.5	Hydromel	1 000	mg/kg	Note 42	6	Observation Le NM est élevé. Un NM de 200 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool	500	mg/kg	Note 42	6	Observation 1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour un emploi des sorbates dans cette catégorie à 500 mg/kg 2) Niveau de 200 mg/kg adéquat

Sorbates, SIN 200-203						
Les dispositions suivantes ont été introduites dans la NGAA à l'étape 3 par le 41 ^{ème} CCFA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification fournie
12.9.1	Pâte de soja fermenté (par ex. miso)	1 000	mg/kg	Note 42	3	Pour empêcher le développement de gaz d'expansion à cause de la re-fermentation par levure qui puisse endommager un emballage
12.9.2.1	Sauce au soja fermentée	1 000	mg/kg	Note 42	3	Niveau d'emploi utilisé pour fonctionner en tant que conservateur
12.9.2.3	Autre sauces au soja	1 000	mg/kg	Note 42	3	Niveau d'emploi utilisé pour fonctionner en tant que conservateur

PARAHYDROXYBENZOATES (SIN 214, 218)

43. Le 17^{ème} JECFA (1973) a assigné une DJA de 10 mg/kg pc/d aux parahydrobenzoates.

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

Recommandation 1 – parahydroxybenzoates, SIN 214, 218						
Le groupe de travail électronique lors de la 41 ^{ème} session du CCFA a recommandé l' <u>interruption</u> des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les parahydroxybenzoates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	12	mg/kg	Note 27 ³⁰	6	
13.6	Compléments alimentaires	2 000	mg/kg	Note 27	3	

Recommandation 2 – parahydroxybenzoates, SIN 214, 218						
Le groupe de travail électronique lors de la 41 ^{ème} session du CCFA a recommandé l' <u>adoption</u> des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les parahydroxybenzoates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
01.6.4	Fromages fondus	300	mg/kg	Note 27	6	
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	120	mg/kg	Note 27	6	Observation Uniquement autorisé dans les laits fermentés aromatisés traités thermiquement après fermentation par CODEX STAN 243.
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	300	mg/kg	Note 27	6	
02.3	Emulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses)	300	mg/kg	Note 27	6	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	1 000	mg/kg	Note 27	6	Observation Pas de besoin de conservateurs et d'antioxydants dans la technologie de congélation.
04.1.2.2	Fruit sec	800	mg/kg	Note 27	6	
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	800	mg/kg	Note 27	6	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	1 000	mg/kg	Note 27	6	
04.1.2.7	Fruits confits	1 000	mg/kg	Note 27	6	

³⁰ **Note 27:** en qualité d'acide p-hydroxybenzoïque.

Recommandation 2 – parahydroxybenzoates, SIN 214, 218						
Le groupe de travail électronique lors de la 41 ^{ème} session du CCFA a recommandé l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les parahydroxybenzoates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco.	800	mg/kg	Note 27	6	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	800	mg/kg	Note 27	6	
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	800	mg/kg	Note 27	6	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	800	mg/kg	Note 27	6	
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	12	mg/kg	Note 27	6	Observation Requête de besoin technologique, semble trop bas pour être efficace
04.2.1.3	Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	12	mg/kg	Note 27	6	Observation Requête de besoin technologique, semble trop bas pour être efficace
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	1 000	mg/kg	Note 27	6	
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)	1 000	mg/kg	Note 27	6	
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	1 000	mg/kg	Note 27	6	
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 des catégories d'aliments 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	300	mg/kg	Note 27	6	
05.1.1	Préparations au cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao.	700	mg/kg	Note 27	6	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	300	mg/kg	Note 27	6	
05.2	Confiserie y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc. autre que les catégories d'aliments 05.1, 05.3, et 05.4	1 000	mg/kg	Note 27	6	Observation 1 000 mg/kg est suffisant pour l'application technique dans les produits
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (sans fruit) et sauces sucrées	300	mg/kg	Note 27	6	

Recommandation 2 – parahydroxybenzoates, SIN 214, 218						
Le groupe de travail électronique lors de la 41 ^{ème} session du CCFA a recommandé l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les parahydroxybenzoates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	300	mg/kg	Note 27	6	
08.2.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée et séchée viande salée incluse) en entier ou en morceaux		BPF	Notes 3 ³¹ & 27	6	
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse) non traitée thermiquement, transformée finement hachée et séchée		BPF	Notes 3 & 27	6	
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	36	mg/kg	Note 27	6	
09.3	Poisson transformé et produits dérivés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1 000	mg/kg	Note 27	6	
11.4	Autres sucres et sirops (par exemple xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	100	mg/kg	Note 27	6	
12.3	Vinaigres	100	mg/kg	Note 27	6	Observation Conservateur non requis dans les produits avec un minimum de 5% d'acide acétique.
12.4	Moutardes	300	mg/kg	Note 27	6	
12.6	Sauces et produits similaires	1 000	mg/kg	Note 27	6	
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	500	mg/kg	Note 27	6	Observation Alors que les parahydroxybenzoates sont autorisés pour l'emploi à 1 000 mg/kg dans certains pays, ils sont rarement utilisés dans les boissons parfumées à base d'eau étant donné que le benzoate et le sorbate sont les agents conservateurs préférés. A notre connaissance, les niveaux d'emploi actuels n'excèdent pas 500 mg/kg donc nous proposerions l'adoption de 500 mg/kg
14.1.5	Café, succédanés de café, thé, infusions, et autres boissons chaudes à base de céréales à l'exclusion du cacao.	450	mg/kg	Notes 27 & 160 ³²	6	
14.2.1	Bière et boissons maltées	200	mg/kg	Note 27	6	
14.2.2	Cidre et poiré	200	mg/kg	Note 27	6	
14.2.3	Vins	50	mg/kg	Note 27	6	
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	200	mg/kg	Note 27	6	
14.2.5	Hydromel	200	mg/kg	Note 27	6	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	1 000	mg/kg	Note 27	6	
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	300	mg/kg	Note 27	6	

³¹ **Note 3:** Traitement de surface.

³² **Note 160:** Pour emploi dans les produits prêts à boire et les pré-mélanges pour les produits à boire uniquement.

Groupe 3 – les parahydroxybenzoates, SIN 214, 218						
Le groupe de travail électronique du 41 ^{ème} CCFA a recommandé de plus amples discussions sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les parahydroxybenzoates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
01.6.2	Fromage affiné	500	mg/kg	Note 27	6	Observations N'est pas autorisé dans les différentes normes de produits relatives au fromage (Stan A-6-1978; Stan 276-1973; Stan 274-1969; Stan 272-1968; Stan 271-1968; Stan 270-1968; Stan 269-1967; Stan 267-1966; Stan-1966; Stan 266-1966; Stan 264-1966, Stan 263-1966; Stan 277-1973)
04.1.2.1	Fruit congelé	800	mg/kg	Note 27	6	Observations Pas de besoin technologique pour l'emploi des agents conservateurs dans les fruits congelés. La congélation procure une conservation adéquate
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	800	mg/kg	Note 27	6	Observations Il n'existe pas de besoin technologique. . La fonction de conservation est assurée par processus de pasteurisation
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1 000	mg/kg	Note 27	6	Observations Exception pour les confitures à teneur en sucre, il n'y a pas de justification technologique pour ajouter le parahydroxybenzoate vu que le sucre assure la fonction de conservation.
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	300	mg/kg	Note 27	6	Observations Met en question le besoin technologique pour un tel agent conservateur dans les denrées alimentaires qui sont stables après le traitement thermique
05.3	Chewing gum	1 500	mg/kg	Note 27	6	Observation 1) La justification technique pour l'emploi des conservateurs dans le chewing gum a déjà été approuvée par le Comité Codex sur les additifs alimentaires en 2005, lorsqu'un niveau de 1500 mg/kg a été adopté pour les benzoates dans le chewing gum dans la NGAA. Les hydroxybenzoates sont souvent utilisés dans les compléments et/ou en tant que substitut pour les sorbates et les benzoates. Dans l'EU, sur les hydroxybenzoates (SIN 214, 215, 218, 219) sont autorisés dans les produits de confiserie (à l'exception du chocolat) seul ou en combinaison avec les autres conservateurs (les benzoates et les sorbates) à 1 500 mg/kg. 2) 1 000 mg/kg est suffisant pour l'application technique dans les produits

NISINE (SIN 234)

45. Le JECFA (1968) lors de sa 12^{ème} session a assigné une DJA de 33 000 U/kg pc pour la nisine.

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

47. La préparation de nisine est la forme commerciale disponible de la nisine. Lors du 68^{ème} JECFA (2007), le nom de l'additif « nisine » a été changé en « préparation de nisine » afin d'éclaircir le fait que la préparation comprend aussi du chlorure de sodium et différents types de nisine (OMS TRS 947 (2007) pp. 54-55). Un gramme de préparation de nisine contient 1 000 000 d'unités internationales (IU) de la nisine (voir spécifications dans les monographies du JECFA 4 (2007)). Les informations disponibles indiquent qu'une préparation de nisine typique contient 2,5 % de nisine. Etant donné qu'il y a 0,025 µg de nisine par IU, la préparation de nisine contient également 0,025 µg de nisine par IU (c'est-à-dire (2,5 g nisine/100 g de préparation de nisine) x (1 g de préparation de nisine/1 000 000 IU)). La DJA du JECFA de 33 000 IU/kg pc se réfère à la nisine (OMS TRS 430 (1969), pp. 33-35). Par conséquent pour comparer cette DJA avec les niveaux d'emploi dans la NGAA, qui sont reportés en tant que nisine, la DJA devrait être convertie sur une base en mg/kg pc. La NGAA (Note 28) fournit ce calcul: (33 000 IU nisine/kg pc) x (0,025 µg nisine/IU) x (1 mg/1 000 µg) = 0,825 mg/kg pc. Par conséquent à la fois la DJA du JECFA et les niveaux d'emploi dans la NGAA sont fondés sur le rapport de la « nisine ».

48. Etant donné que la DJA du JECFA ainsi que les niveaux d'emploi dans la NGAA sont fondés sur le rapport de la « nisine », il est **proposé que** la note 28 actuelle soit révisée pour **clarifier ceci**:

Note 28 révisée: En tant que nisine. Préparation de nisine (ainsi que définie dans les spécifications des monographies du JECFA pour la « préparation de nisine ») contient typiquement 2,5 pourcent de nisine. Le niveau d'emploi maximal « en tant que nisine » peut être converti à un niveau d'emploi maximal pour la préparation de nisine en divisant par 0,025. La DJA de 33 000 IU nisine/kg pc est équivalente à 0,825 mg/kg pc [(33 000 IU nisine/kg pc) x (0,025 µg nisine /IU) x (1 mg/1 000 µg)].

Recommandation 1 – Nisine, SIN 234						
Le groupe de travail électronique du 41 ^{ème} CCFA a recommandé l'interruption des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour la nisine dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
01.1	Lait et boissons lactées	500	mg/kg	Note 28 ³³	3	Observation Ne devrait pas être interrompu – approuvé dans les produits laitiers dans certains pays du Moyen-Orient à des BPF et en Chine à 500 mg/kg en tant que sel.
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	500	mg/kg	Note 28	3	Observation Il n'existe pas de besoin technologique.
01.3	Laits concentrés et produits similaires (nature)	500	mg/kg	Note 28	3	Observation Il n'existe pas de besoin technologique.
01.4	Crème (nature) et produits similaires	500	mg/kg	Note 28	3	Observation 1) Il n'existe pas de besoin technologique. 2) Autorisé dans 01.4.2 à 10 mg/kg en tant que nisine dans ANZ, UE et autres pays.
01.5	Poudre de lait et poudre de crème et poudres analogues (nature)	500	mg/kg	Note 28	3	
01.6.1	Fromages non affinés	500	mg/kg	Note 28	3	Observation Le niveau de 12.5 mg/kg est technologiquement adéquat. Avec un NM de 500 mg/kg, un enfant qui mangerait une portion de 25 g atteindrait la DJA
01.6.2	Fromage affiné	500	mg/kg	Note 28	3	Observation Le niveau de 12.5 mg/kg est technologiquement adéquat. Avec un NM de 500 mg/kg, un enfant qui mangerait une portion de 25 g atteindrait la DJA.

³³ **Note 28:** Conversion DJA: si une préparation typique contient 0,025 µg/U, alors la DJA de 33 000 U/kg pc devient: [(33 000 U/kg pc) x (0,025 µg/U) x (1 mg/1 000 µg)] = 0,825 mg/kg pc.

Recommandation 1 – Nisine, SIN 234						
Le groupe de travail électronique du 41 ^{ème} CCFA a recommandé l'interruption des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour la nisine dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
01.6.4	Fromages fondus	500	mg/kg	Note 28	3	Observation Le NM est beaucoup trop élevé. Le niveau de 12,5 mg/kg est technologiquement adéquat
01.6.5	Fromage produits similaires	500	mg/kg	Note 28	3	
01.6.5	Fromage produits similaires	12,5	mg/kg	Note 28	6	
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	500	mg/kg	Note 28	3	
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, sauf fromage de lactosérum	500	mg/kg	Note 28	3	
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines		BPF	Note 28	6	Observation 1) Il n'existe pas de besoin technologique 2) La nisine contrôle l'excroissance des spores bactériens résistants à la chaleur. Beaucoup de ces produits végétaux ne peuvent pas être traités sous des régimes de stérilisation à pleine chaleur sans détruire leurs qualités organoleptiques et nutritionnelles
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	250	mg/kg	Note 28	6	Observation On suggère la révision; 6,25 mg/kg en tant que nisine requise pour produire l'effet conservateur désiré. Emploi autorisé dans de nombreux pays à 6,25 mg/kg.
12.5.1	Potages et bouillons prêts pour la consommation, y compris ceux en conserve, en bouteilles et congelés		BPF	Note 28	6	Observation Utilisée dans des potages transformés et réfrigérés au minimum pour empêcher l'altération des produits qui ne peuvent pas être transformés sous des régimes de stérilisation à pleine chaleur sans détruire leurs qualités organoleptiques et nutritionnelles.

Recommandation 2 – Nisine, SIN 234						
Le groupe de travail électronique du 41 ^{ème} CCFA a recommandé l'adoption des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour la nisine dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
01.6.1	Fromages non affinés	12,5	mg/kg	Note 28	6	Observation Largement utilisée dans la fabrication du fromage: empêche la germination des spores et la croissance du clostridium, bacillus ou listeria. Pour la dernière, aucune méthode alternative n'est autorisée pour atteindre le même degré de fiabilité
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	3	mg/kg	Note 28	6	Observation Uniquement pour emploi dans les puddings à la semoule et au tapioca ainsi que les produits similaires.

Recommandation 3 – Nisine, SIN 234						
Le groupe de travail électronique du 41 ^{ème} CCFA a recommandé de plus amples discussions sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour la nisine dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
01.6.4	Fromages fondus	250	mg/kg	Note 28	6	Observation 1) Le NM est beaucoup trop élevé. Un niveau de 12,5 mg/kg est technologiquement adéquat 2) La législation nationale existe pour un emploi en tant qu'agent antimicrobien dans les pâtes au fromage à tartiner transformés pasteurisés (y compris celles contenant des fruits, légumes ou viandes) à un niveau de 250 mg/kg
08.0	Viande et produits carnés, volaille et gibier compris	500	mg/kg	Note 28	3	Observation 1) Plus d'informations sont nécessaires sur l'emploi de la nisine dans la catégorie générale 8.0 « Viande et produits à base de viande » parce que l'adoption de la disposition autoriserait l'emploi d'un conservateur dans les produits à base de viande fraîche. 2) Révision des dispositions de la sous catégorie 08.1.2, 08.2 et 08.3
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides		BPF	Note 28	3	

ESTERS D'ASCORBYLE (SIN 304, 305)

49. Le 17^{ème} JECFA (1973) a assigné un groupe de DJA de 1,25 mg/kg pc pour les esters d'ascorbyle.

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

Recommandation 1 – Esters d'ascorbyle, SIN 304, 305						
Le groupe de travail électronique du 41 ^{ème} CCFA a recommandé l'adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les esters d'ascorbyle dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
01.6.1	Fromages non affinés	500	mg/kg	Note 10 ³⁴	3	

Recommandation 2 – Esters d'ascorbyle, SIN 304, 305						
Le groupe de travail électronique du 41 ^{ème} CCFA a recommandé de plus amples discussions des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les esters d'ascorbyle dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	500	mg/kg	Note 10	3	Observation

³⁴ **Note 10:** En tant que stéarate d'ascorbyle.

Recommandation 2 – Esters d'ascorbyle, SIN 304, 305						
Le groupe de travail électronique du 41 ^{ème} CCFA a recommandé de plus amples discussions des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les esters d'ascorbyle dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	20	mg/kg	Note 10	Adoptée	<p>1) Conforme à la norme 249-2006 (Nouilles instantanées) en tant qu'antioxydants à un niveau maximal de 500 mg/kg unique ou en combinaison avec le stéarate d'ascorbyle.</p> <p>2) Uniquement dans les nouilles mais pas dans les pâtes précuites.</p> <p>3) On ne soutient pas « uniquement dans les nouilles » étant donné que les pâtes frites, précuites peuvent avoir un besoin technologique d'antioxydant</p>

GALLATE DE PROPYLE (SIN 310)

51. Le JECFA lors de sa 46^{ème} session (1996) a assigné une DJA de 1,4 mg/kg pc au gallate de propyle.

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

Recommandation 1 – Gallate de propyle, SIN 310						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de la 41 ^{ème} session du CCFA la révocation de la disposition relative à l'additif alimentaire suivant pour le gallate de propyle dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification fournie par le groupe de travail électronique
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	100	mg/kg	Notes 15 ³⁵ & 130 ³⁶	Adoptée	<p>Justification</p> <p>Effet indirect de la recommandation pour adopter la disposition dans la catégorie d'aliments 06.4.3 à l'étape 3.</p>

Recommandation 2 – Gallate de propyle, SIN 310						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de la 41 ^{ème} session du CCFA l' adoption de la disposition relative à l'additif alimentaire suivant pour le gallate de propyle dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	200	mg/kg	Notes 15 & 130	3	<p>Justification</p> <p>Conforme à la norme Codex STAN 249-2006 (Nouilles instantanées): disposition pour l'emploi de gallate de propyle en tant qu'antioxydant à une limite maximale de 200 mg/kg uniquement ou en combinaison avec TBHQ, BHA, ou BHT.</p> <p>Observation</p> <p>Pas de justification technologique pour l'emploi dans les nouilles précuites.</p>

³⁵ **Note 15:** Base d'huile ou de graisse.

³⁶ **Note 130:** Seul ou en combinaison : butyldihydroxyanisole (SIN 320), butyldihydroxytoluène (SIN 321), butyldihydroquinone tertiaire (SIN 319), et gallate de propyle (SIN 310).

Recommandation 3 – Gallate de propyle, SIN 310						
Le groupe de travail électronique a recommandé lors de la 41 ^{ème} session du CCFA que soit discuté plus avant des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le gallate de propyle dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
12.5	Potages et bouillons	200	mg/kg	Notes 15 & 130	3	Justification Conforme à la norme Codex 117-1981 (Bouillons et potages): disposition pour l'emploi de gallate de propyle en tant qu'antioxydant à une limite maximale de 200 mg/kg uniquement ou en combinaison avec TBHQ, BHA, ou BHT. Observation Cet additif n'est pas technologiquement nécessaire dans toutes les potages; sa fonction antioxydante est uniquement nécessaire dans les produits en poudre et déshydratés couverts par la catégorie 12.5.2.
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Adoptée	

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

53. Le JECFA (1985) lors de sa 29^{ème} session a assigné un groupe de DJA de 70 mg/kg pc aux phosphates.

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 de régulateur d'acidité, séquestrant, émulsifiant, agents de texture, stabilisant, et agent de rétention d'eau aux phosphates

Recommandation 1 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique a recommandé lors de la 41 ^{ème} session du CCFA l'interruption de la disposition relative à l'additif alimentaire suivant pour les phosphates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification fournie par le groupe de travail électronique
09.1.1	Poisson frais	BPF		Note 33	6	Observation Pas nécessaire dans le poisson frais (seulement nécessaire lorsque le poisson est congelé pour empêcher la perte d'exsudat)

Recommandation 2 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique a recommandé lors de la 41 ^{ème} session du CCFA l' adoption des dispositions relatives à l'additif alimentaire suivant pour les phosphates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	1 320	mg/kg	Notes 33 & 88 ³⁷	6	Observation 2 500 mg/kg est nécessaire pour stabiliser la matrice protéique dans les produits à base de lactosérum
01.3.1	Laits concentrés (nature)	880	mg/kg	Notes 33, 34 ³⁸ , & 88	6	
01.3.2	Succédanés de lait ou crème	22 000	mg/kg	Notes 33 & 88	6	
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	4 400	mg/kg	Notes 33 & 88	6	
01.6.4	Fromages fondus	14 050	mg/kg	Note 33	6	
01.6.5	Fromage produits similaires	13 200	mg/kg	Note 33	6	
02.1.2	Matières grasses et huiles végétales	220	mg/kg	Notes 33 & 88	6	

³⁷ Note 88: Transfert de l'ingrédient.

³⁸ Note 34: A base anhydre.

Recommandation 2 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique a recommandé lors de la 41 ^{ème} session du CCFA l' adoption des dispositions relatives à l'additif alimentaire suivant pour les phosphates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	220	mg/kg	Notes 33 & 88	6	
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	2 200	mg/kg	Note 33	3	
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	5 000	mg/kg	Notes 33 & 76 ³⁹	6	
04.2.2.3	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	2 200	mg/kg	Note 33	6	
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	2 200	mg/kg	Notes 33 & 76	6	
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	2 200	mg/kg	Notes 33	6	
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	2 200	mg/kg	Notes 33 & 76	6	Observation Uniquement pour les produits à base de pommes de terre transformées
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	2 200	mg/kg	Notes 33 & 88	6	
05.3	Chewing gum	44 000	mg/kg	Note 33	6	Observation L'emploi des phosphates dans la gomme à mâcher n'augmente pas les problèmes de sécurité étant donné que les phosphates constituent une partie de la source nutritive des phosphores aux corps humains. Les phosphates jouent un rôle important dans une large gamme de gomme à mâcher et ils sont également spécialement utilisés avec le calcium dans la gomme à mâcher spécialisée.
06.2.1	Farines	11 900	mg/kg	Note 33	6	Observation 1) Révision du NM à 2 500 mg/kg (à l'exception de la farine levante) 2) Utilisé en tant qu'agent levant dans la farine levante et différents gâteaux
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou volaille)	5 600	mg/kg	Note 33	3	
08.2.2	Viande, volaille et gibier traités thermiquement en pièces entières ou en morceaux	3 100	mg/kg	Note 33	6	

³⁹ **Note 76:** Emploi dans les pommes de terre uniquement.

Recommandation 2 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique a recommandé lors de la 41 ^{ème} session du CCFA l' adoption des dispositions relatives à l'additif alimentaire suivant pour les phosphates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	1 100	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Question concernant l'emploi de la note 88 – transfert à partir de quel ingrédient?
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée	2 200	mg/kg	Note 33	3	
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	2 200	mg/kg	Note 33	6	
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	2 200	mg/kg	Note 33	6	
10.2.3	Produits à base d'œufs, séchés et/ou coagulés à chaud	BPF		Note 33	6	
10.3	Œufs en conserve, y compris ceux conservés en base alcaline, salés et en boîte	1 000	mg/kg	Note 33	6	
12.1.2	Succédanés du sel	4 400	mg/kg	Note 33	6	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	4 400	mg/kg	Note 33	3	
12.4	Moutardes	1 320	mg/kg	Note 33	6	
12.5.1	Potages et bouillons prêts pour la consommation, y compris ceux en conserve, en bouteilles et congelés	1 320	mg/kg	Note 33	6	
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	6 600	mg/kg	Note 33	6	Observation Révision du NM à 10 000 mg/kg; est technologiquement nécessaire pour les potages secs qui sont élevés teneurs en en graisse, protéine, lait (crème/écrémeuse/petit lait) et reconstitués par l'addition de lait et d'eau. Le produit est cuit en la graisse doit rester stable après la cuisson
14.2.1	Bière et boissons maltées	440	mg/kg	Notes 33 & 88	6	On s'interroge sur l'emploi de la 88
14.2.2	Cidre et poiré	880	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Observation On s'interroge sur l'emploi de la 88
14.2.3	Vins	440	mg/kg	Notes 33 & 88	6	
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	440	mg/kg	Notes 33 & 88	6	

Recommandation 3 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique a recommandé lors de la 41 ^{ème} session du CCFA que <u>soit discuté plus avant</u> des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
01.1.1	Lait et lait battu (nature)	1 500	mg/kg	Notes 33 & 88	3	Observation 1) Dans le passé, l'industrie au Canada a indiqué que l'emploi du phosphate monoammonique dans le lait battu de non culture à 270 ppm exprimé en tant que phosphore était technologiquement suffisant. 2) Seulement en UHT et lait stérilisé. En addition la LM devrait être diminuée à 400 mg/kg ce qui est suffisant pour accomplir la fonction technologique. 3) On s'interroge sur l'emploi de la note 88 4) soutient un NM de 1 500 mg/kg pour le lait de chèvre afin de stabiliser le calcium à cause des hautes températures
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	2 200	mg/kg	Notes 33 & 88	3	Observation 1) Devraient être réduits à 1000 mg/kg (en tant que P) conformément à la proposition exposée dans l'alinorm 08/31/11 annexe VI qui doit être adoptée par la 31 ^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius (CL 2008/02-MMP) 2) On s'interroge sur l'emploi de la note 88 3) Niveau de 1000 mg/kg en tant que phosphore dans la norme CODEX STAN 243 – Lait fermentés
01.4	Crème (nature) et produits similaires	2 200	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Observation 1) Une valeur de 1 100 mg /kg (en tant que P) a été proposée par l'Alinorm 08/31/11 annexe V pour les crèmes et les crèmes préparées 2) Utilisé pour stabiliser la crème préparée dans des produits tels que la mousse au chocolat. 3) Un NM de 2 000 mg/kg en tant que phosphate (880 mg/kg en tant que phosphore) dans CODEX STAN 288 pour la crème
01.6.1	Fromages non affinés	10 000	mg/kg	Note 33	6	Observation 1) 1 000 mg/kg (en tant que P) semble suffisant pour accomplir la fonction technologique (Stan 273-1968; STAN 275-1973). 2) Réduit le niveau maximal à 3500 mg/kg, ainsi que cela est référencé dans la norme Codex 221 (2001) pour le fromage non affiné.
01.6.2	Fromage affiné	880	mg/kg	Note 33	6	Observation Ne sont autorisés dans aucune des normes de produits rattachées aux produits à base de fromage

Recommandation 3 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique a recommandé lors de la 41^{ème} session du CCFA que **soit discuté plus avant** des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates.

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	10 500	mg/kg	Note 33	3	Observation 1) Un NM de 1 500 mg/kg (en tant que P) semble suffisant pour accomplir la fonction technologique 2) Utilisé pour stabiliser la crème préparée (mousse au chocolat) 3) Ajoutez la note indiquant un niveau de 1 000 mg/kg en tant que phosphore pour les laits fermentés aromatisés (CODEX STAN 243)
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, sauf fromage de lactosérum	880	mg/kg	Note 33	6	Observation 1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi du phosphate de calcium, tribasique, dans le lactosérum liquide, en tant que transporteur pour le peroxyde de benzoyle mais à des niveaux plus bas que ceux proposés ici. 2) Un NM de 1 320 est nécessaire pour stabiliser Lactosérum liquide protéique plus élevé utilisé pour traitement ultérieur en concentrés de lactosérum protéiques
02.4	Desserts à base de matière grasse sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7	7 000	mg/kg	Note 33	6	Observation Un NM de 1 500 mg/kg (en tant que P) semble suffisant pour accomplir la fonction technologique
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	12 000	mg/kg	Note 33	6	Observation 1) Un NM de 500 mg/kg (en tant que P) semble suffisant pour accomplir la fonction technologique 2) On recommande de réduire la valeur maximale à 7 500
04.1.2.1	Fruit congelé	200	mg/kg	Note 33	6	Observation 1) Le besoin technologique n'est pas reconnu dans de tels produits 2) La limite maximale pourrait être élevée à 350 mg/kg, étant donné qu'une telle limite est nécessaire pour obtenir une activation de l'eau correcte et stabiliser la couleur à travers la durée de conservation de tels produits.
04.1.2.2	Fruit sec	10	mg/kg	Note 33	6	Observation 1) Le besoin technologique n'est pas reconnu dans de tels produits. 2) La limite maximale devrait être élevée à 500 mg/kg, étant donné qu'une telle limite est nécessaire pour obtenir une activation de l'eau correcte et stabiliser la couleur à travers la durée de conservation de tels produits.
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	200	mg/kg	Note 33	6	Observation Met en question le besoin technologique
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	530	mg/kg	Note 33	6	Observation Met en question le besoin technologique.

Recommandation 3 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique a recommandé lors de la 41^{ème} session du CCFA que **soit discuté plus avant** des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates.

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
04.1.2.7	Fruits confits	10	mg/kg	Note 33	6	Observation Réviser la limite maximale à 350 mg/kg, une telle limite est nécessaire pour obtenir une activation correcte de l'eau et stabiliser la couleur à travers la durée de conservation de tels produits.
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco.	7 000	mg/kg	Note 33	6	Observation Un NM de 400 mg/kg (en tant que P) semble suffisant pour accomplir la fonction technologique
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts fruités à base d'eau aromatisés	7 000	mg/kg	Note 33	6	Observation Un NM de 1 500 mg/kg (en tant que P) semble suffisant pour accomplir la fonction technologique
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	7 000	mg/kg	Note 33	6	Observation Le NL semble excessif.
04.2.1.3	Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	5 600	mg/kg	Notes 33 & 76	6	Observation Ajoutez la note « uniquement dans les produits transformés à base de pommes de terre »
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	5 000	mg/kg	Notes 33 & 76	6	Observation Ajouter la note « seulement dans les produits transformés à base de pommes de terre »
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), et algues marines	2 200	mg/kg	Note 33	6	Observation On s'interroge sur le besoin technologique étant donné que les phosphates sont utilisés de façon primaire en tant qu'agents de rétention d'eau.
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 des catégories d'aliments 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	2 200	mg/kg	Notes 33 & 76	6	Observation On s'interroge sur le besoin technologique étant donné que les phosphates sont utilisés de façon primaire en tant qu'agents de rétention d'eau
05.1.1	Préparations au cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao.	6 000	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Observation 1) Non autorisé dans la norme de produits sur la norme 105-1981 relative à la poudre de cacao 2) On s'interroge sur l'emploi de la note 88
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	2 200	mg/kg	Note 33	6	Observation 1) Les phosphates ont une fonction technologique en tant qu'émulsifiant et la limite est nécessaire afin d'accomplir l'emploi prévu. 2) Non autorisé dans la norme de produits sur la norme 87-1981 relatives aux produits à base de chocolat
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	2 200	mg/kg	Note 33	6	Observation 10 000 mg/kg est requis pour une application technique dans les confiseries dures et tendres.

Recommandation 3 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique a recommandé lors de la 41 ^{ème} session du CCFA que <u>soit discuté plus avant</u> des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (sans fruit) et sauces sucrées	7 000	mg/kg	Note 33	6	Observation Un NM de 1 500 mg/kg (en tant que P) semble suffisant pour accomplir la fonction technologique
06.1	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz	440	mg/kg	Note 33	6	Observation 1) On s'interroge sur le besoin technologique dans ce produit de base. 2) Pour l'auxiliaire antiagglomérant, des limites élevées d'approximativement 4 000 mg/kg peuvent être requises
06.2.2	Amidons	6 200	mg/kg	Note 33	3	Observation Plus d'informations sont requises
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	2 000	mg/kg	Note 33	3	Observation Le besoin dans les pâtes fraîches n'est pas reconnu
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	2 200	mg/kg	Note 33	3	Observation Le besoin dans les pâtes sèches n'est pas reconnu
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	2 200	mg/kg	Note 33	3	Observation 1) Le besoin technologique en tant qu'émulsifiant et la limite maximale est nécessaire afin d'accomplir la fonction prévue. 2) Ajoutez la note « seulement dans les pâtes »
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	7 000	mg/kg	Note 33	6	Observation Un NM de 1 500 mg/kg (en tant que P) semble suffisant pour accomplir la fonction technologique
07.0	Produits de boulangerie	9 300	mg/kg	Note 33	6	Observation 1) Denrée alimentaire consommée largement. On s'interroge sur le besoin technologique pour tous les produits dans cette catégorie 2) Utilisé en tant qu'agent levant dans la farine levante
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux	1 100	mg/kg	Note 33	6	Observation 1) L'industrie a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des phosphates dans la viande fraîche solide et la volaille (avec un pourcentage minimal défini de teneur en protéine) 2) Cet additif n'est pas nécessaire dans la viande fraîche non transformée
08.2.1	Viande, volaille et gibier inclus, transformée non cuite en pièces entières ou en morceaux	2 200	mg/kg	Note 33	6	Observation 1) Cet additif n'est pas nécessaire dans la viande fraîche non transformée 2) Utilisé dans les viandes transformées même lorsque non traités par la chaleur (par ex., viande marinée)
09.2.1	Poisson surgelé, filets de poisson et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	2 200	mg/kg	Note 33	6	Observation 1) Ajoutez la note « à l'exception des produits à base de poisson » 2) Uniquement dans le poisson non transformé, surgelé et congelé

Recommandation 3 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique a recommandé lors de la 41 ^{ème} session du CCFA que soit discuté plus avant des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
09.2.2	Poisson surgelé, filets de poisson et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	2 200	mg/kg	Note 33	6	Observation Ajoutez la note « à l'exception des produits à base de poisson »
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	2 200	mg/kg	Note 33	6	Observation Ajouter la note « seulement dans les mollusques et crustacés congelés »
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	2 200	mg/kg	Note 33	6	Observation Ajoutez la note « seulement dans le surimi, le poisson et la pâte de crustacés »
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	2 200	mg/kg	Note 33	6	Observation Ajoutez la note « seulement dans les mollusques et crustacés congelés »
09.2.5	Poissons frais et produits dérivés fumés, séchés fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	2 200	mg/kg	Note 33	3	Observation Ajoutez la note « seulement dans la pâte de poisson »
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, autres que ceux des catégories 09.3.1 à 09.3.3	2 200	mg/kg	Note 33	6	Observation Ajoutez la note « seulement dans la pâte de poisson et crustacés »
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	2 200	mg/kg	Note 33	6	Observation Réduit la LM à 400 mg/kg et à ajouter une note « seulement dans surimi et les produits à base de crustacés en conserve »
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans).	7 000	mg/kg	Note 33	6	Observation Un NM de 1 000 mg/kg (en tant que P) semble suffisant pour accomplir la fonction technologique
12.2.1	Fines herbes et épices		BPF	Note 33	6	Observation Remplacer les BPF par un niveau numérique d'emploi
12.6	Sauces et produits similaires	8 000	mg/kg	Note 33	6	Observation 1) La limite semble plus élevée que cela est technologiquement nécessaire 2) Un NM de 50 000 est technologiquement nécessaire pour les sauces sèches qui ont une teneur élevée en graisse, protéines et lait (crème/écrémeuse/ petit-lait) et reconstitués par addition de lait et d'eau. Les produits sont ou instantanés ou cuits et doivent rester stables après la cuisson et l'entreposage dans le frigidaire.
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)		BPF	Note 33	6	Observation Nécessite une limite numérique appropriée

Recommandation 3 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique a recommandé lors de la 41^{ème} session du CCFA que **soit discuté plus avant** des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates.

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et jeunes enfants	2 200	mg/kg	Note 33	6	<p>Observation</p> <p>1) (SIN 339) est utilisé en tant que régulateur d'acidité et son emploi est conforme aux critères dans la section 3.2 du préambule à la NGAA.</p> <p>2) Si cette disposition doit être conforme à la norme Codex 074-1981, rev. 2006, aliments à base de céréales transformées destinées à l'alimentation pour les nourrissons et les jeunes enfants, le niveau proposé serait plus élevé étant donné que 4 400 mg/kg en tant que phosphore est stipulé dans la norme</p>
13.6	Compléments alimentaires	2 200	mg/kg	Note 33	6	<p>Observation</p> <p>Phosphates 340, 341, et 343 fournit des nutriments, soit en tant que phosphate de potassium, phosphate de calcium ou phosphate de magnésium. La limite maximale devrait être révisée pour les BPF pour se conformer aux exigences nutritionnelles du pays/région particulier.</p>
14.1.2.2	Jus de légumes	2 500	mg/kg	Notes 33 & 88	6	<p>Observation</p> <p>1) Suggère l'harmonisation avec le niveau autorisé de 1 000 mg/kg dans les jus de fruits et les nectars</p> <p>2) réduire le niveau à 1 000 mg/kg et ajoutez les notes 40 et 122 pour la conformité avec les dispositions pour les jus de fruits et nectars de fruits</p>
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	2 500	mg/kg	Notes 33 & 88	6	<p>Observation</p> <p>1) On suggère 1 000 mg/kg</p> <p>2) Réduire le niveau à 1 000 mg/kg et ajoutez les notes 40, 122 et 127 pour la conformité avec les dispositions pour les jus de fruits et nectars</p>
14.1.3.2	Nectar de légumes	2 500	mg/kg	Notes 33 & 88	6	<p>Observation</p> <p>Réduire le niveau à 1 000 mg/kg et ajoutez les notes 40, 122 et 127 pour la conformité avec les dispositions pour les jus de fruits et nectars</p>
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	2 500	mg/kg	Notes 33 & 88	6	<p>Observation</p> <p>Réduire le niveau à 1 000 mg/kg et ajoutez les notes 40, 122 et 127 pour la conformité avec les dispositions pour les jus de fruits et nectars</p>

Recommandation 3 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique a recommandé lors de la 41^{ème} session du CCFA que **soit discuté plus avant** des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates.

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
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	12 000	mg/kg	Note 33	6	Observation 1) Le NM semble excessif. Un NM de 500 mg/kg (as P) semble suffisant pour accomplir la fonction technologique 2) Nous sommes d'avis que la LM proposée est basée sur les phosphates et n'est pas exprimée en tant que phosphore (P, Note 33). Suggère d'adopter 3 000 mg/kg en tant que phosphore (note 33) basé sur le besoin technologique du SIN 452i. Pour tous les autres phosphates, une limite maximale de 1000 mg/kg en tant que P serait suffisante 3) La limite maximale devrait être modifiée en BPF pour être conforme aux exigences nutritionnelles d'un pays/région particulière.
14.1.5	Café, succédanés de café, thé, infusions, et autres boissons chaudes à base de céréales à l'exclusion du cacao.	880	mg/kg	Note 33	6	Observation Ajoutez la note: « seulement pour les boissons à base de café pour machine distributrice, thé soluble et infusions instantanées »
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	12 000	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Justification Cette limite 12 000 mg/kg, de phosphates est nécessaire à cause des conditions de croissance spécifiques de la boisson alcoolisée aromatisée
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	2 000	mg/kg	Note 33	6	Observation 1) Les denrées alimentaires devraient être clairement définies 2) La quantité de phosphates nécessaires dépend de l'application alimentaire spécifique. La limite maximale devrait être modifiée pour les BPF afin d'être conformes aux exigences nutritionnelles du pays/de la région spécifique. 3) SIN 341iii à un NM de 4366 mg/kg en tant qu'agent antiagglomérant pour les aliments composites déshydratés

Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542

Les dispositions suivantes ont été introduites dans la NGAA à l'étape 3 par le 41st CCFA.

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
06.8.1	Boissons à base de soja	1 300	mg/kg	Note 33 ⁴⁰	3	
06.8.2	Film de boisson à base de soja	35 000	mg/kg	Note 33	3	
06.8.3	Caillé de soja (tofu)	35 000	mg/kg	Note 33	3	
06.8.4	Caillé de soja semi déshydraté	35 000	mg/kg	Note 33	3	

⁴⁰ **Note 33:** en tant que phosphore.

Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Les dispositions suivantes ont été introduites dans la NGAA à l'étape 3 par le 41 st CCFA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
06.8.5	Caillé de soja déshydraté (kori tofu)	35 000	mg/kg	Note 33	3	
06.8.6	Sojas fermentés (par ex. natto, tempe)	35 000	mg/kg	Note 33	3	
06.8.7	Caillé de soja fermenté	35 000	mg/kg	Note 33	3	
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier hachés	2 200	mg/kg	Note 33	6	
12.9	Epices et condiments à base de soja	35 000	mg/kg	Note 33	3	
12.10	Produits protéiques autres qu'issus du soja	35 000	mg/kg	Note 33	3	

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

55. Le JECFA (1974) lors de sa 18^{ème} session a assigné une DJA de 30 mg/kg pc pour les sels d'ammonium d'acides phosphatidiques.

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

Recommandation 1 – sels d'ammonium d'acides phosphatidiques, SIN 442 Le groupe électronique du 41 ^{ème} CCFA a recommandé l' <u>adoption</u> des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sels d'ammonium d'acides phosphatidiques dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	5 000	mg/kg		6	Justification Conforme à la norme Codex 243-2003 (Laits fermentés (aromatisés, traités par la chaleur et non traités à la chaleur): l'emploi d'additifs appartenant à la classe « émulsifiants » est technologiquement justifié dans les laits fermentés aromatisés et les laits fermentés aromatisés traités à la chaleur après la fermentation. L'emploi est justifié dans la portion lactée. Observation On suggère d'ajouter la note: SIN 442 n'est pas répertoriée dans la section 4 du CODEX STAN 243-Laits fermentés
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	7 500	mg/kg		6	

Recommandation 2 – sels d'ammonium d'acides phosphatidiques Le groupe électronique du 41 ^{ème} CCFA a recommandé des <u>discussions plus avant</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sels d'ammonium d'acides phosphatidiques dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)		BPF		6	Observation Etant donné qu'il existe une DJA numérique, la LM devrait être numérique.

Recommandation 2 – sels d'ammonium d'acides phosphatidiques						
Le groupe électronique du 41 ^{ème} CCFA a recommandé des discussions plus avant sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sels d'ammonium d'acides phosphatidiques dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
01.4	Crème (nature) et produits similaires		BPF		6	Justification Conforme à la liste des additifs alimentaires de la norme Codex pour les crèmes et les crèmes préparées (N08-2008), ainsi qu'adopté par la 31 ^{ème} session du CAC Observation 1) Etant donné qu'il existe une DJA numérique, la LM devrait être numérique. 2) SIN 442 n'est pas autorisé dans la norme Codex Standard pour la crème et les crèmes préparées (Norme Codex A-9-1976, rev 1-2003)
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		BPF		6	Observation 1) Etant donné qu'il existe une DJA numérique, la LM devrait être numérique. 2) On s'interroge sur le besoin technologique de SIN 442, en tant qu'émulsifiants dans de tels produits.
07.1.1	Pains et petits pains		BPF		6	Observation Etant donné qu'il existe une DJA numérique, la LM devrait être numérique.

BETA-CYCLODEXTRINE (SIN 459)

57. Le JECFA (1995) lors de sa 44^{ème} session a assigné une DJA de 5 mg/kg pc pour la bêta-cyclodextrine.

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

Recommandation 1 – Bêta-cyclodextrine -, SIN 459						
Le groupe électronique du 41 ^{ème} CCFA a recommandé l' adoption des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour la bêta-cyclodextrine dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	1 000	mg/kg	Note 153⁴¹	3	Justification Conforme à la norme Codex 249-2006, nouilles instantanées Observation Pour emploi dans les nouilles uniquement, pas nécessaire dans les pâtes

SUCROGLYCERIDES (SIN 474)

59. Le JECFA (1997) lors de sa 49^{ème} session a assigné une DJA de 30 mg/kg pc aux sucroglycérides.

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

⁴¹ **Note 153:** Pour emploi dans les nouilles instantanées seulement.

Recommandation 1 – Sucroglycérides, SIN 474						
Le groupe de travail électronique a recommandé pour le 41 ^{ème} CCFA l' adoption des dispositions relatives suivantes pour les sucroglycérides dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
01.3.2	Succédanés de lait ou crème	20 000	mg/kg		6	
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	10 000	mg/kg	Note 102 ⁴²	6	Justification Conforme à Codex STAN 253-2006 (matières grasses laitières) et Codex STAN 256-2007; disposition pour emploi en tant qu'émulsifiant à 10 000 mg/kg, et dans les matières grasses laitières tartinables à des fins de cuisson uniquement. Observation 1) A des fins de cuisson uniquement. 2) Retirer la note sur la limitation de l'emploi à des fins de cuisson seulement
13.6	Compléments alimentaires		BPF		6	
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	5 000	mg/kg	Note A ⁴³	6	Observation 1) Les sucroglycérides sont autorisés à 5 000 mg/kg dans beaucoup de pays, tels que ECMS, dans les boissons à base d'amande, d'anis, de noix de coco non alcoolisées. A des niveaux d'emploi plus bas dans les boissons rafraîchissantes (200 mg/kg), ils peuvent également être utilisés en tant que 1) stabilisants de substitution 2) pour fournir la nébulosité dans les boissons à base de citron et 3) en tant que substituts ou succédanés de la gomme arabique. 2) Réviser avec la note « seulement dans les boissons à base d'amande, d'anis, de noix de coco non alcoolisées. »
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	5 000	mg/kg		6	

CITRATE DE STEARYLE (SIN 484)

61. Le JECFA (1973) lors de sa 17^{ème} session a assigné une DJA de 50 mg/kg pc pour le citrate de stéaryle.

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'émulsifiant et de séquestrant aux citrate de stéaryle.

Recommandation 1 – Citrate de stéaryle, SIN 484						
Le groupe de travail électronique pour le 41 ^{ème} CCFA a recommandé l' adoption des dispositions suivantes relatives au citrate de stéaryle dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	100	mg/kg	Note 15	3	Observation 1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour cet additif dans la margarine à ce niveau d'emploi. 2) Non répertorié dans CODEX STAN 253-2006, matières

⁴² **Note 102:** pour emploi dans les émulsions de graisse pour des objectifs de cuisson seulement.

⁴³ **Note A:** pour emploi dans des boissons non alcoolisées à base d'anis, de noix de coco et d'amandes uniquement.

Recommandation 1 – Citrate de stéaryle, SIN 484					
Le groupe de travail électronique pour le 41 ^{ème} CCFA a recommandé l' adoption des dispositions suivantes relatives au citrate de stéaryle dans la NGAA.					
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Observations	Etape	Justification/Observation
					grasses laitières tartinables

CYCLAMATES (SIN 952 I, II, IV)

63. Le 26^{ème} JECFA (1982) a assigné une DJA de 11 mg/kg pc pour les cyclamates exprimés en tant qu'acide cyclamique.

64. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe la fonction technologique en tant qu'édulcorant avec les cyclamates.

65. Le 40^{ème} CCFA a requis que le JECFA effectue les estimations relatives à la dose sur quatre niveaux d'emploi maximaux (250, 500, 750, et 1 000 mg/kg) pour les cyclamates dans les boissons couvertes par 14.1.4. Le 71^{ème} JECFA (2009) a conclu que, des quatre niveaux d'emploi maximaux, seul le niveau le plus bas de 250 mg/kg n'était pas susceptible de conduire à des expositions diététiques excédant la DJA pour les grands consommateurs, y compris les enfants. En outre il a été noté qu'un niveau d'emploi maximal de 350 mg/kg résultait aussi en des expositions diététiques pour les grands consommateurs y compris les enfants, qui étaient moindre que la DJA.

Recommandation 1 - Cyclamates, SIN 952 i, ii, iv						
Le 41 ^{ème} CCFA est convenu de <u>mettre en circulation pour commentaires</u> la disposition suivante pour les cyclamates dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observations
14.1.4.1	Boissons aromatisées à base d'eau gazéifiée	1 500	mg/kg	Note 17 ⁴⁴	6	<p>Justification:</p> <p>1) Un NM de 250 mg/kg n'est pas technologiquement faisable et réclamerait des reformulations importantes du produit dans beaucoup de pays dans lesquels le cyclamate est autorisé.</p> <p>2) L'effet technique du cyclamate diminue en dessous de 400 ppm.</p> <p>3) La sucrosité optimale dans trois mélanges de composants est atteinte à des niveaux d'emploi d'environ 400-600, tandis que deux mélanges de composants avec la saccharine requièrent des niveaux d'emploi plus élevés.</p> <p>Observation:</p> <p>1) Un NM de 1 500 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 douce</p> <p>2) Un NM de 1 500 mg/kg est trop élevé, la DJA est dépassée par un enfant de 15 kg pc buvant 150 ml</p> <p>3) Soutient le listage dans la catégorie plus large 14.1.4.</p> <p>4) Les cyclamates sont utilisés dans les boissons dans beaucoup de pays afin de fournir un mélange synergétique avec de la saccharine là où l'emploi de la saccharine est limité par la réglementation.</p> <p>5) Les niveaux maximaux des cyclamates varient par pays à cause de modèles de consommation, de préférence et un besoin d'édulcorants stables chauds dans les climats chauds. Les cyclamates sont utilisés dans les boissons traditionnelles.</p>
14.1.4.2	Boissons aromatisées à base d'eau non gazéifiée, y compris les punches et les ades	1 500	mg/kg	Note 17	6	
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau aromatisée	1 000	mg/kg	Notes 17 & 127 ⁴⁵	3	<p>Observation</p> <p>1) Utilisés dans les concentrés de boissons</p> <p>2) Evaluation relative à la dose du JEFCA programmée pour la 71^{ème} réunion</p>

SACCHARSINE (SIN 954 i - iv)

66. Le 41^{ème} JECFA (1993) a assigné une DJA de 5 mg/kg pc pour les saccharines.

67. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe la fonction technologique en tant qu'édulcorant avec les saccharines.

⁴⁴ Note 17: En tant qu'acide cyclamique.

⁴⁵ Note 127: Servi en tant que tel au consommateur.

Recommandation 1 - Saccharines, SIN 954 i-iv						
Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les saccharines dans la NGAA ont été recommandées pour adoption par le groupe de travail électronique du 39 ^{ème} CCFA (CX/FA 07/39/09 partie 1) et ont été répertoriées dans FA/40 INF 01. Toutefois, ces dispositions ont été involontairement omises du rapport du groupe de travail électronique du 40 ^{ème} CCFA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observations
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)	200	mg/kg	Notes 161 ⁴⁶ & 166 ⁴⁷	6	Justification Certaines salades de légumes faisant partie de cette catégorie contiennent un peu de vinaigre dont le goût doit être moelleux ainsi qu'il en a été discuté pour la catégorie 12.3 vinaigre Observation On s'interroge sur le besoin technologique
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	300	mg/kg	Notes 127 & 161	6	

Saccharines, SIN 954 i-iv						
Les dispositions suivantes ont été introduites dans la NGAA à l'étape 3 par le 41 ^{ème} CCFA						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observations
12.9.1	Pâte de soja fermenté (par ex. miso)	200	mg/kg		3	
12.9.2.1	Sauce au soja fermentée	500	mg/kg		3	

SUCRALOSE (SIN 955)

68. Le 37^{ème} JECFA (1990) a assigné une DJA de 15 mg/kg pc/d à la sucralose.

69. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe la fonction technologique en tant qu'édulcorant avec la sucralose.

Sucralose, SIN 955						
Le 41 ^{ème} CCFA est convenu de distribuer pour observations à l'étape 3 les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observations
01.5.2	Lait et crème en poudre et produits similaires	400	mg/kg		3	

Sucralose, SIN 955						
Les dispositions suivantes ont été introduites dans la NGAA à l'étape 3 par le 41 st CCFA						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observations
06.8.1	Boissons à base de soja	400	mg/kg		3	Justification Pour sucrer les boissons à base de soja. Ce niveau est nécessaire pour sucrer les produits qui sont consommés en tant que tel.

SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME (SIN 962)

70. À sa 55^{ème} 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 (acésulfame K) (15 mg/kg de poids corporel)

⁴⁶ **Note 161:** (soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du Préambule.

⁴⁷ **Note 166:** pour les pâtes à tartiner à base de lait uniquement.

71. 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.

72. Le rapport du groupe de travail électronique 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 ou équivalents de l'aspartame ou acésulfame K.⁴⁸ Comme le JECFA a conclu que les propriétés de l'aspartame et de l'acésulfame dans le sel d'aspartame-acésulfame sont prises en compte dans la DJA établie pour l'aspartame (SIN 951) et l'acésulfame K (SIN 950), le niveau équivalent d'aspartame et d'acésulfame K provenant de l'emploi double sel ne devrait pas dépasser le niveau maximal d'utilisation individuel pour l'aspartame ou pour l'acésulfame K.

73. Le groupe de travail spécial sur la NGAA pour la 40^{ème} session du CCFA a recommandé, et le comité est convenu, d'examiner les dispositions pour le sel d'aspartame-acésulfame afin de s'assurer que ces dispositions sont en accord avec celles pour l'aspartame et pour l'acésulfame K et sont rapportées sur une base pertinente.⁴⁹ Il a été demandé au groupe de travail électronique, établi par le CCFA lors de sa 40^{ème} session, en tant que partie de son mandat, de développer des recommandations afin d'assurer une cohérence entre les dispositions pour le sel d'aspartame-acésulfame et celles pour l'aspartame et pour l'acésulfame K.⁵⁰

74. Le groupe de travail électronique pour le 41^{ème} CCFA a examiné un document à options qui contenait quatre approches afin de résoudre la question du rapport de base pour le sel d'aspartame-acésulfame.⁵¹ Basé sur les observations du document à options, le groupe de travail électronique pour le 41^{ème} CCFA recommande que le CCFA souscrive à l'approche présentée dans le paragraphe 29 de CX/FA 09/41/6, à savoir: (i) de réviser le texte des notes 113⁵² et 119⁵³ ainsi que recommandé, et (ii) d'ajouter de nouvelles notes (par ex, notes 188⁵⁴ et 191⁵⁵) à toutes les dispositions pour l'acésulfame K et l'aspartame afin de garantir que l'emploi combiné du sel d'aspartame-acésulfame et de l'aspartame ou l'acésulfame K ne conduirait pas à dépasser les niveaux maximaux établis pour ces édulcorants.⁵⁶ Le CCFA lors de sa 41^{ème} session a souscrit à ces recommandations.⁵⁷

75. Le CCFA lors de sa 41^{ème} session a soumis un total de 16 dispositions pour l'aspartame-acésulfame pour adoption.

76. Ce qui suit constitue l'avant-projet restant (étape 3) sur les dispositions relatives à l'additif alimentaire pour le sel d'aspartame-acésulfame présenté dans CX/FA 09/41/6. Les dispositions ont été mises à jour pour corriger les erreurs relatives aux niveaux maximaux d'emploi et les notes qui n'étaient pas conformes à l'approche exposée dans la case ci-dessus.

⁴⁸ CX/FA 07/39/9.

⁴⁹ ALINORM 08/31/12, par. 72.

⁵⁰ ALINORM 08/31/12, par. 78.

⁵¹ Le document à options a été mis à la disposition de tous les membres du groupe de travail électronique sur le forum électronique et n'est pas inclus dans ce rapport.

⁵² **Note 113:** Dose d'emploi signalée en tant qu'équivalents de l'acésulfame de potassium (le niveau maximal rapporté peut être converti en une base de sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,44). L'emploi combiné du sel d'aspartame-acésulfame avec le potassium d'acésulfame individuel ou l'aspartame ne devrait pas excéder les niveaux maximaux individuels pour le potassium d'acésulfame ou l'aspartame (le niveau maximal propose peut être converti en équivalents de l'aspartame en divisant par 0,68).

⁵³ **Note 119:** Dose d'emploi signalée en tant qu'équivalents de l' aspartame (le niveau maximal rapporté peut être converti en une base de sel d' aspartame-acésulfame en divisant par 0,64). L'emploi combiné du sel d'aspartame-acésulfame avec le potassium d'acésulfame ou d'aspartame individuel ne devrait pas excéder les niveaux maximaux individuels pour le potassium d'acésulfame ou l'aspartame (le niveau maximal propose peut être converti en équivalents de l'aspartame en divisant par 0,68).

⁵⁴ **Note 188:** Ne doit pas excéder le niveau d'emploi maximal pour le potassium d'acésulfame (SIN 950) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962).

⁵⁵ **Note 191:** Ne doit pas excéder le niveau d'emploi maximal pour l'aspartame (SIN 951) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962).

⁵⁶ **N.B.:** Les notes 188 et 191 que le CCFA lors de sa 41^{ème} CCFA est convenu d'ajouter à toutes les dispositions relatives au potassium d'acésulfame et l'aspartame respectivement, sont pertinentes uniquement dans les catégories d'aliments qui contiennent également des dispositions pour le sel d'aspartame-acésulfame. On suggère par conséquent que le Comité examine le retrait des notes 188 et 191 pour les dispositions relatives au potassium d'acésulfame et l'aspartame dans la NGAA *qui n'ont pas une disposition correspondante pour le sel d'aspartame-acésulfame.*

⁵⁷ ALINORM 09/32/12, par. 95.

77. Le groupe de travail spécial sur la NGAA lors de la 39^{ème} session du CCFA est convenu que les édulcorants sont technologiquement justifiés dans les catégories d'aliments⁵⁸ qui sont ombrées.

Recommandation 1 – Sel d'aspartame-acésulfame, SIN 962						
Le groupe de travail électronique pour le 41 ^{ème} CCFA a recommandé que les dispositions suivantes pour le sel d'aspartame-acésulfame dans la NGAA soient incluses dans la NGAA à l'étape 3.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification
14.1.3.1	Nectar de fruit	350	mg/kg	Note 113		A la fois l'aspartame et l'acésulfame K ont établi des limites maximales dans cette catégorie dans la NGAA. Si les composantes clés du sel sont autorisés dans une catégorie d'aliments, il ne devrait pas y avoir de raisons de prévenir l'emploi des composantes du sel.
14.1.3.3	Concentrés pour le nectar de légumes	350	mg/kg	Note 113 & Note 127		

Recommandation 2 - Sel d'aspartame-acésulfame, SIN 962						
Le groupe de travail électronique pour le 41 ^{ème} CCFA a recommandé l' <u>adoption</u> des dispositions suivantes pour le sel d'aspartame-acésulfame dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification fournie par le groupe de travail électronique
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	1 000	mg/kg	Note 119 & Note 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	1 000	mg/kg	Note 119 & Note 161	3	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	1 000	mg/kg	Note 119 & Note 161	3	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans).	350	mg/kg	Note 113	3	
11.6	Edulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	BPF			3	
12.4	Moutardes	350	mg/kg	Note 119 & Note 161	3	
12.5	Potages et bouillons	110	mg/kg	Note 113 & Note 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)	350	mg/kg	Note 119 & Note 161	3	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	500	mg/kg	Note 113	3	
13.6	Compléments alimentaires	2 000	mg/kg	Note 113	3	
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	600	mg/kg	Note 119 & Note 161		
15.0	Amuse-gueule salés prêts à consommer	500	mg/kg	Note 119 & Note 161	3	

⁵⁸ 39^{ème} CCFA, CRD 1 App. V.

Recommandation 4 – sel d'aspartame acésulfame , SIN 962						
Le groupe de travail électronique pour le 41 ^{ème} CCFA a recommandé de plus amples discussions sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le sel d'aspartame-acésulfame dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	500	mg/kg	Note 113	3	Observations 1) Le 40ème CCFA est convenu d'interrompre le travail pour l'aspartame dans 01,2. Afin d'être cohérents, la même logique devrait être appliquée pour SIN 962 2) La norme Codex pour les laits fermentés n'autorise pas l'emploi des édulcorants dans les laits fermentés nature (traités thermiquement et non traités thermiquement). Egalement, il n'existe pas de dispositions dans la NGAA pour l'emploi de l'aspartame dans la catégorie d'aliments 01. 3) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour ace-K à 500 ppm dans les boissons en général.
01.3.2	Succédanés de lait ou crème	2 000	mg/kg	Note 113	3	Observation L'emploi pourrait induire le consommateur en erreur
01.4.4	Produits similaires crème	1 000	mg/kg	Note 119	3	Observation L'emploi pourrait induire le consommateur en erreur
01.5.2	Lait et crème en poudre et produits similaires	1 000	mg/kg	Note 113	3	Observation L'emploi pourrait induire le consommateur en erreur
01.6.5	Fromage produits similaires	350	mg/kg	Note 113	3	Observation L'emploi pourrait induire le consommateur en erreur
02.3	Emulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses) émulsions	1 000	mg/kg	Note 119	3	Observation L'emploi pourrait induire le consommateur en erreur, add note 161.
04.1.2.1	Fruit congelé	500	mg/kg	Note 113	3	Observation L'emploi pourrait induire le consommateur en erreur, ajoutez la note 161,
04.1.2.2	Fruit sec	500	mg/kg	Note 113	3	Observation 1)) Il n'existe pas de dispositions dans la NGAA pour l'emploi de l'aspartame ou de l'acésulfame K dans la catégorie d'aliments 14.1.2.2. On propose de réviser le NM proposé à 500 mg/kg avec l'inclusion de la note 113 pour refléter le NM pour l'acésulfame K dans cette catégorie d'aliments. 2) L'emploi pourrait induire le consommateur en erreur
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	200	mg/kg	Note 113 & Note 161	3	Observation L'emploi pourrait induire le consommateur en erreur
04.1.2.7	Fruits confits	500	mg/kg	Note 113	3	Observation Ajoutez la note 116
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	350	mg/kg	Note 113	3	Observation Ajoutez la note 116

Recommandation 4 – sel d'aspartame acésulfame , SIN 962						
Le groupe de travail électronique pour le 41 ^{ème} CCFA a recommandé de plus amples discussions sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le sel d'aspartame-acésulfame dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	350	mg/kg	Note 113	3	Observation 1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'ace-K dans cette catégorie à un niveau maximal d'emploi de 1 000 mg/kg. Révision du NM à 1 000 mg/kg, conformément à la catégorie 4.1.25 et 4.1.2.6, confitures et pâtes à tartiner 2) Ajoutez la note 116
04.1.2.12	fruits cuits	500	mg/kg	Note 113	3	Observation Besoin technologique mis en question
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), et algues marines	350	mg/kg	Note 113	3	Observation Besoin technologique mis en question
04.2.2.5	Légumes (y compris les champignons et les mycètes, et les racines les tubercules et les légumes et l'aloé vera), les algues et noix et les purées et pâtes à tartiner oléagineuses (par ex. le beurre de cacahuètes)	1 000	mg/kg	Note 119	3	Observation 1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'aspartame à 2 000 mg/kg dans cette catégorie. On a noté qu'il existe une disposition à l'étape 6 dans la NGAA pour l'aspartame avec un NM de 3 000 mg/kg dans cette catégorie d'aliments. 2) Ajoutez la note 161
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 des catégories d'aliments 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	1 000	mg/kg	Note 113	3	Observation Ajoutez la note 161
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	350	mg/kg	Note 113	3	Observation Ajoutez les notes 97 et 161 pour conformité avec la disposition relative à l'acésulfame de potassium.
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	1 000	mg/kg	Note 113 & Note 161	3	Observation L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'ace-K à 2 500 mg/kg dans la confiserie.
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	500	mg/kg	Note 113 & Note 161	3	Observation L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'ace-K à 2500 mg/kg dans la confiserie.
05.3	Chewing gum	5 000	mg/kg	Note 113 & Note 161	3	Observation La justification technologique pour un tel niveau élevé est requis. Un NM de 2 000 mg/kg exprimé en tant qu'acésulfame K devrait être suffisant pour atteindre l'effet désiré.
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (sans fruit) et sauces sucrées	500	mg/kg	Note 113	3	Observation L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'ace-K à 1 000 mg/kg dans cette catégorie.

Recommandation 4 – sel d'aspartame acésulfame , SIN 962						
Le groupe de travail électronique pour le 41 ^{ème} CCFA a recommandé de plus amples discussions sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le sel d'aspartame-acésulfame dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	350	mg/kg	Note 113 & Note 161	3	Observation L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'ace-K à 1000 mg/kg dans les desserts en général
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	1 000	mg/kg	Note 113	3	Observation 1) Une éventuelle ingestion excèdera la DJA à cause de la consommation élevée de telles denrées alimentaires de base 2) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'ace-K dans cette catégorie.
11.4	Autres sucres et sirops (par exemple xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	1 000	mg/kg	Note 113	3	Observation Emploi qui pourrait induire en erreur le consommateur
12.2.2	Assaisonnements et condiments	2 000	mg/kg	Note 119	3	Observation 1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'ace-K à 2 000 mg/kg, pas ace-K, dans les condiments. 2) Pas de besoin technologique. L'emploi pourrait induire le consommateur en erreur 3) Ajoutez la note 161
12.3	Vinaigres	2 000	mg/kg	Note 113	3	Observation 1) Pas de besoin technologique. 2) L'emploi pourrait induire le consommateur en erreur. 3) Ajoutez la note 161
14.1.2.2	Jus de légumes	1 360	mg/kg		3	Observation 1) La justification technologique pour un tel niveau élevé est requis. Un NM de 350 mg/kg exprimé en tant qu'acésulfame K est suffisant pour atteindre l'effet désiré. 2) Il n'existe pas de dispositions dans la NGAA pour l'emploi de l'aspartame ou de l'acésulfame K dans la catégorie d'aliments 14.1.2.2, cette disposition devrait être interrompue.
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	3 100	mg/kg	Note 127	3	Observation 1) La justification technologique pour un tel niveau élevé est requis. Un NM de 350 mg/kg exprimé en tant qu'acésulfame K est suffisant pour atteindre l'effet désiré. 2) Il n'existe pas de dispositions dans la NGAA pour l'emploi de l'aspartame ou de l'acésulfame K dans la catégorie d'aliments 14.1.2.4, cette disposition devrait être interrompue.
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	350	mg/kg	Note 113 & Note 127	3	Observation Ajoutez la note 161
14.1.5	Café, succédanés de café, thé, infusions, et autres boissons chaudes à base de céréales à l'exclusion du cacao.	600	mg/kg	Note 119	3	Observation L'emploi pourrait induire le consommateur en erreur

Recommandation 4 – sel d'aspartame acésulfame , SIN 962						
Le groupe de travail électronique pour le 41 ^{ème} CCFA a recommandé de plus amples discussions sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le sel d'aspartame-acésulfame dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal		Observations	Etape	Justification/Observation
14.2.1	Bière et boissons maltées	790	mg/kg	Note 113 & Note 161	3	Observation 1) Le NM est trop élevé. Un NM de 350 mg/kg (exprimé en tant que AcK) devrait être suffisant pour atteindre l'effet désiré). 2) Il n'existe pas de dispositions dans la NGAA pour l'emploi de l'aspartame ou de l'acésulfame K dans la catégorie d'aliments 14.1.2.1, cette disposition devrait être interrompue
14.2.2	Cidre et poiré	790	mg/kg	Note 113	3	Observation 1) Le NM est trop élevé. Un NM de 350 mg/kg (exprimé en tant que AcK) devrait être suffisant pour atteindre l'effet désiré. 2) Il n'existe pas de dispositions dans la NGAA pour l'emploi de l'aspartame ou de l'acésulfame K dans la catégorie d'aliments 14.1.2.2, cette disposition devrait être interrompue.
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	1 080	mg/kg	Note 113	3	Observation 1) L'emploi pourrait induire le consommateur en erreur 2) Il n'existe pas de dispositions dans la NGAA pour l'emploi de l'aspartame ou de l'acésulfame K dans la catégorie d'aliments 14.1.2.4, cette disposition devrait être interrompue.
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	350	mg/kg	Note 113	3	

ANNEXE

L'emploi des colorants dans les catégories d'aliments répertoriées dans le tableau ci-dessous est justifié technologiquement. L'emploi des colorants dans les autres catégories d'aliments devrait être examiné au cas par cas. La liste des catégories d'aliments dans cette Annexe est destinée à être utilisée en tant que document de travail durant les discussions du CCFA sur les colorants des additifs alimentaires.

Annexe		
Les catégories de la NGAA dans lesquelles l'emploi d'un ou plusieurs colorants est technologiquement justifié		
N° FCS	Titre	Justification
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	Introduit parce que le CCMMP est en train de réviser la norme pour les boissons laitières fermentées qui sont susceptibles de contenir des dispositions pour les colorants.
01.3.2	Succédanés de lait ou crème	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
01.4.4	Produits similaires crème	
01.5.2	Lait et crème en poudre et produits similaires	
01.6.1	Fromages non affinés	
01.6.2	Fromage affiné	
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	Inclus parce que les normes CODEX 275-1973, A-6-1978, 221-2001 et la norme de projet de mozzarella contiennent des dispositions pour les colorants
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	
01.6.2.3	Fromage râpé (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
01.6.4	Fromages fondus	Inclus parce que les normes CODEX A-8(a)-1978, A-8(b)-1978 et A-8(c)-1978 contiennent des dispositions pour les colorants qui s'appliquent à ces catégories d'aliments
01.6.4.1	Fromage fondu nature	
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	
01.6.5	Fromage produits similaires	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	Introduit parce que CODEX STAN 19-1978 contient des dispositions pour les colorants qui s'appliquent à cette catégorie d'aliments
02.2.1	Emulsions contenant au moins 80% de graisse	Ajoutée à la requête de la Commission européenne
02.2.1.1 ⁵⁹	Beurre et beurre concentré	Introduit parce que CODEX STAN 1-1985 contient des dispositions pour les colorants qui s'appliquent à cette catégorie d'aliments
02.2.1.2	Margarine et produits analogues	Introduit parce que la norme CODEX STAN 256-2007 contient des dispositions pour les colorants et il y a des dispositions adoptées pour les colorants dans ces catégories de la NGAA
02.2.1.3	Mélanges de beurre et de margarine	
02.2.2	Emulsions contenant moins de 80% de matières grasses	
02.3	Emulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses)	
02.4	Desserts à base de matière grasse sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	Compris avec les notes 4 ⁶⁰ et 16 ⁶¹
04.1.2.2	Fruit sec	Introduit à cause de la justification suivante: à cause de l'effet de la température durant le traitement et l'entreposage qui affecte la décoloration du fruit séché. Le fruit séché perdra sa couleur naturelle chair dans le traitement et le processus de vieillissement
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGA
04.1.2.4	Fruits en conserve ou bouteilles (pasteurisés)	Introduit parce que les normes CODEX 60-1981, 61-1985, 78-1981, 99-1981, 159-1987, et 242-2003 contiennent toutes des dispositions pour les colorants qui s'appliquent à cette catégorie d'aliments
04.1.2.5	Confitures, gelées, marmelades	Introduit parce que les normes CODEX 79-1981 et 80-1981 contiennent des dispositions pour les colorants et il existe des dispositions adoptées pour
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	

⁵⁹ CX/FA 08/40/6 propose de réviser le système de catégorie d'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 seraient éliminées.

⁶⁰ **Note 4:** pour décorer, marquer ou estamper le produit.

⁶¹ **Note 16:** utilisé dans les glaçages, les enrobages ou les décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

Annexe		
Les catégories de la NGAA dans lesquelles l'emploi d'un ou plusieurs colorants est technologiquement justifié		
N° FCS	Titre	Justification
04.1.2.7	Fruits confits	les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco.	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	
04.1.2.12	fruits cuits	
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	Compris avec les notes 4 and 16
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	Inclus à cause de la justification suivante: à cause de l'effet de la température durant le traitement et l'entreposage affectant la décoloration du fruit séché. Le fruit séché perdra sa couleur originelle naturelle fraîche dans le traitement et le vieillissement
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	Inclus à cause des normes CODEX 55-1981, 58-1981, 81-1981, et 115-1981 contiennent des dispositions pour les colorants et il existe des dispositions pour les colorants dans les catégories d'aliments de la NGAA.
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), et algues marines	
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)	
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	
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	
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	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	
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	Compris avec la note 184 ⁶²
05.2.1	Confiseries dures	
05.2.2	Confiseries tendres	
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	
05.3	Chewing gum	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages et sauces sucrées	
06.1	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	Inclus à cause des normes CODEX 55-1981, 58-1981, 81-1981, et 115-1981 qui contiennent des dispositions pour les colorants et il existe des dispositions pour les colorants dans les catégories d'aliments de la NGAA.
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	Inclus à cause des normes CODEX 249-206 (nouilles instantanées) qui contiennent des dispositions sur les colorants
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou volaille)	

⁶² **Note 184:** pour emploi dans les grains de riz enrobés uniquement.

Annexe		
Les catégories de la NGAA dans lesquelles l'emploi d'un ou plusieurs colorants est technologiquement justifié		
N° FCS	Titre	Justification
06.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les gâteaux de riz (type oriental uniquement)	
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)	
07.1.2	Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)	
07.1.4	Produits de type pain, y compris les farces à base de pain et la chapelure	
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	Inclus parce qu'il y a des dispositions adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème) de type sucré	
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins)	
07.2.3	Produits de boulangerie fine (par ex. gâteaux, crêpes)	
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier	
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux	Compris avec les notes 4 & 16
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier hachés	
08.2	Viande, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux	
08.2.1	Viande, volaille et gibier inclus, transformée non cuite en pièces entières ou en morceaux	Compris avec la note 16
08.2.1.1	Viande conservée (viande salée comprise) non traitée par la chaleur, volaille de basse-cour et produits à base de gibier entier ou en morceaux	
08.2.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée et séchée viande salée incluse) en entier ou en morceaux	
08.2.1.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée non cuite en pièces entières ou en morceaux	
08.2.2	Viande, volaille et gibier traités thermiquement en pièces entières ou en morceaux	
08.2.3	Viande, volaille et gibier compris, congelée, en pièces entières ou en morceaux	
08.3	Viande, volaille et gibier transformée, hachée	
08.3.1	Viande, volaille et gibier compris, traités thermiquement	
08.3.1.1	Viande pulvérisée conservée (viande salée comprise) non traitée par la chaleur, volaille de basse-cour et produits à base de gibier	
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse) non traitée thermiquement, transformée finement hachée et séchée	
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier compris, traités thermiquement	
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, traités thermiquement	
08.3.3	Viande transformée hachée menu, volaille et produits de gibier	
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	
09.1	Poissons frais et produits dérivés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Compris avec les notes 4 & 16
09.1.1	Poisson frais	
09.1.2	Mollusques et crustacés et échinodermes frais	
09.2	Poisson transformé et produits dérivés y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
09.2.1	Poisson surgelé, filets de poisson et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	Compris avec la note 95 ⁶³
09.2.2	Poisson surgelé, filets de poisson et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	Compris avec la note 16
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	Compris avec la note 95
09.2.4	Poissons frais et produits dérivés cuits et/ou frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	Compris avec la note 95
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
09.2.4.3	Poisson frit et produits dérivés y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Compris avec la note 16

⁶³ **Note 95:** pour emploi dans le surimi et les produits à base d'oeufs de poisson uniquement.

Annexe		
Les catégories de la NGAA dans lesquelles l'emploi d'un ou plusieurs colorants est technologiquement justifié		
N° FCS	Titre	Justification
09.2.5	Poissons frais et produits dérivés fumés, séchés fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Inclus parce qu'il y a des dispositions adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
09.3	Poisson transformé et produits dérivés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée	Compris avec la note 16
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, autres que ceux des catégories 09.3.1 à 09.3.3	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Compris avec la note 95
10.1	Œufs frais	Compris avec la note 4
10.3	Œufs en conserve, y compris ceux conservés en base alcaline, salés et en boîte	Compris avec la note 4 (pour décorer, marquer ou estamper le produit.)
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans).	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
11.4	Autres sucres et sirops (par exemple xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	Inclus à cause des normes CODEX 117-1981 qui contiennent des dispositions pour les colorants et il existe des dispositions pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
12.3	Vinaigres	
12.4	Moutardes	
12.5	Potages et bouillons	
12.5.1	Potages et bouillons prêts pour la consommation, y compris ceux en conserve, en bouteilles et congelés	
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	
12.6	Sauces et produits similaires	
12.6.1	Sauces émulsionnées ou claires (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	
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)	
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	
12.6.4	Sauces limpides (par ex. sauces de poisson)	
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)	
12.9	Produits protéiques	
12.9.1	Produits protéiques de soja	
12.9.1.1	Boisson à base de soja	
12.9.1.2	Film de boisson à base de soja	
12.9.1.3	Autres produits à base de protéine e la graine de soja (y compris la sauce de soja non fermentée)	
12.9.2	Caillé de soja frais (tofu)	
12.9.3	Caillé de soja semi déshydraté	
12.9.3.1	Caillé de soja semi déshydraté à la sauce épaisse mijotée.	
12.9.3.2	Caillé de soja semi déshydraté frit	
12.9.3.3	Caillé de soja semi déshydraté, autre que les catégories alimentaires 12.9.3.1 et 12.9.3.2	
12.9.4	Caillé de soja déshydraté (kori tofu)	
12.9.5	Autres produits protéiques	
12.10	Produits à base de soja fermenté	
12.10.1	Sojas fermentés (par ex. natto)	
12.10.2	Caillé de soja fermenté (fromage de soja)	
12.10.3	Pâte de soja fermenté (par ex. miso)	
12.10.4	Sauce de soja fermentée	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	
13.5	Aliments diététiques (par ex. aliments complémentaires de régime) excluant les produits ou catégories d'aliments 13.1-13.4 et 13.6	
13.6	Compléments alimentaires	
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	

Annexe		
Les catégories de la NGAA dans lesquelles l'emploi d'un ou plusieurs colorants est technologiquement justifié		
N° FCS	Titre	Justification
14.1.4.1	Boissons aromatisées à base d'eau gazéifiée	
14.1.4.2	Boissons aromatisées à base d'eau non gazéifiée, y compris les punches et les ades	
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau aromatisée	
14.1.5	Café, succédanés de café, thé, infusions, et autres boissons chaudes à base de céréales à l'exclusion du cacao.	Inclus car basé sur les justifications suivantes. 1) Couleur caramel, arômes et caféine sont séchés sur maltodextrine, qui est ajouté au café séché afin de faire un mélange étendu qui est utilisé en tant que substitut du café en Russie (par. ex dans l'armée russe). 2) Cette catégorie comprend les cafés en boîte qui sont servis chauds. L'emploi de la couleur caramel est technologiquement justifié dans de tels produits à cause d'une méthode de fabrication spécifique (stérilisation en vase clos) qui peut changer la couleur durant la transformation. La couleur Caramel est ajoutée afin de produire une couleur conforme du produit ce que les consommateurs désirent. De tels cafés sont largement commercialisés au Japon. Compris avec la note 160 ⁶⁴
14.2.1	Bière et boissons maltées	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
14.2.2	Cidre et poiré	
14.2.3.3	Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels	
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	
15.0	Amuse-gueule salés prêts à consommer	
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)	
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	
15.3	Amuse-gueule salés –à base de poisson	

⁶⁴ **Note 160:** pour emploi dans les produits prêts à boire et les préparations pour les produits prêts à boire uniquement.