



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

**COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**Cinquante-deuxième session**

**NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA): ADDITIFS DESTINÉS À ÊTRE UTILISÉS EN TANT QUE GLAÇAGE OU DANS LES GLAÇAGES OU ENROBAGES OU CIRES POUR LES TRAITEMENTS DE SURFACE DANS LES CATÉGORIES D'ALIMENTS 04.1.1.2 ET 04.2.1.2; ACÉSULFAME-POTASSIUM (INS 950) DANS LES CATÉGORIES D'ALIMENTS 14.1.4 ET 14.1.5 ET LES SACCHARRINES (SIN 954(I)-(IV)) DANS LES SOUS-CATÉGORIES DES CATÉGORIES D'ALIMENTS 14.1.4, ET ADDITIFS AYANT LA CATÉGORIE FONCTIONNELLE DE COLORANT DANS LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 14.1.4 ET SES SOUS-CATÉGORIES; DISPOSITIONS DANS LE PROCESSUS PAR ÉTAPES RELATIVES AUX ADDITIFS AYANT LA FONCTION D'ÉDULCORANT DANS LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 14.1.5; ET LES DISPOSITIONS RELATIVES AUX COLORANTS DANS LES CATÉGORIES D'ALIMENTS 01.0 À 03.0 ET LEURS SOUS-CATÉGORIES Y COMPRIS LES DISPOSITIONS RELATIVES AUX COLORANTS ADOPTÉES POUR LES COLORANTS ASSOCIÉS A LA NOTE 161 ET LES PROJETS ET AVANT-PROJETS DE DISPOSITIONS**

Préparé par les États-Unis d'Amérique avec l'assistance de l'Australie, du Brésil, du Canada, du Chili, de Costa Rica, de l'Égypte, de l'Union européenne (UE), du Guatemala, de l'Inde, de l'Indonésie, du Japon, de la Corée, de la Malaisie, du Nicaragua, du Nigéria, de la Fédération de Russie, du Pérou, de la Thaïlande, du Royaume-Uni, du Conseil pour le contrôle des calories (CCC), Specialty Food Ingredients de l'UE, de l'Industrie alimentaire d'Asie (FIA), de l'Association internationale des fabricants de colorants (IACM), du Conseil international des associations pour les boissons (ICBA), de la Fédération internationale de laiterie (IDF), du Conseil international pour les additifs alimentaires (IFAC), de l'Association internationale pour les édulcorants (ISA), de l'Association pour les colorants alimentaires naturels (NATCOL), Organisation des Fabricants de produits Cellulosiques Alimentaires (OFCA)

**Introduction**

1. Conformément à la CL 2020/34-FA et au courriel supplémentaire du Secrétariat du Codex, le GTE sur la NGAA pour le CCFA52 a été reconduit pour poursuivre les débats préalables sur les sujets suivants:

- (i) Demander des observations complémentaires sur la justification technologique de l'emploi de certains additifs alimentaires en tant que glaçage ou leur emploi dans les cires, les enrobages et les glaçages dans les catégories d'aliments 04.1.1.2 et 04.2.1.2 (Redistribution de l'Appendice 4 de CX/FA 20/52/7);
- (ii) Demander des observations complémentaires sur les dispositions adoptées relatives à l'acésulfame-potassium (SIN 950) et les saccharines (SIN 954(i)-(iv)) dans certaines catégories d'aliments (Redistribution de l'Annexe 2 de l'Appendice 6 de CX/FA 20/52/7);
- (iii) Demander des observations complémentaires sur les dispositions relatives aux additifs du Tableau 3 ayant la fonction d'édulcorant dans la catégorie d'aliments 14.1.5 (Redistribution de l'Annexe 3 de l'Appendice 6 de CX/FA 20/52/7); et
- (iv) Demander des observations complémentaires sur l'emploi de certains colorants dans la catégorie d'aliments 14.1.4 et ses sous-catégories (Redistribution de l'Annexe 2 de l'Appendice 7 de CX/FA 20/52/7).

Par ailleurs, le GTE sur la NGAA pour le CCFA52 a envisagé des activités supplémentaires concernant:

- (v) La poursuite des travaux sur les colorants: Distribuer pour observations les dispositions relatives aux colorants dans les catégories d'aliments 01.0 à 03.0 et leurs sous-catégories, y compris les dispositions actuellement dans le processus par étapes et celles adoptées associées à la Note 161.

**Documents de travail**

2. Les documents de travail pour le rapport du GTE sur la Norme générale pour les additifs alimentaires sont présentés dans les appendices au présent document. Les appendices fournissent l'historique du sujet à l'examen, rassemblent les observations soumises sur le sujet par le GTE, et fournissent des recommandations sur chaque sujet.

- Les projets et avant-projets de dispositions concernant le sujet i sont présentées en Appendice A.
- Les dispositions adoptées relatives à l'acésulfame-potassium (SIN 950) et les saccharines (SIN 954(i)-(iv)) qui concernent le sujet ii ainsi que les dispositions adoptées ou les projets et avant-projets de dispositions relatifs à certains colorants dans la catégorie d'aliments 14.1.4 et ses sous-catégories qui concernent le sujet iv sont rassemblés dans l'Appendice B.
- Les projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs du Tableau 3 ayant la fonction d'édulcorant dans la catégorie d'aliments 14.1.5 qui concernent le sujet iii sont présentés en Appendice C.
- Les dispositions relatives aux colorants dans les catégories d'aliments 01.0 à 0.30 et leurs sous-catégories qui concernent le sujet v sont présentés en Appendice D.

**Appendice A: Redistribution de certains projets et avant-projets de dispositions de l'Appendice 4 de CX/FA 20/52/7: additifs destinés à être utilisés en tant que glaçage ou dans un glaçage/enrobage ou une cire de traitement de surface dans les catégories d'aliments 04.1.1.2 et 04.2.1.2**

1. Parmi les sujets abordés, le CCFA51 a demandé au GTE sur la NGAA pour le CCFA52 de<sup>1</sup>:

- Demander des informations sur les limites d'emploi réelles et/ou la justification technologique des dispositions relatives aux additifs alimentaires maintenues à l'étape actuelle dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA y compris les dispositions dans les catégories d'aliments 04.1.1.2 et 04.2.1.2 relatives aux additifs destinés à être utilisés en tant que glaçage ou dans un glaçage/enrobage ou une cire de traitement de surface.

Introduction:

2. Le CCFA50 a demandé au GTA sur la NGAA pour le CCFA51 de fournir des recommandations sur tous les projets et avant-projets de dispositions restantes dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA dans les catégories d'aliments allant de 01.0 à 16.0, à l'exception des additifs ayant la fonction technologique de colorant (à l'exception de certaines catégories d'aliments dans lesquelles les dispositions relatives aux additifs alimentaires ayant la fonction de colorant étaient examinées) ou les édulcorants, les adipates, les nitrites et les nitrates, les dispositions dans la catégorie d'aliments 14.2.3 et ses sous-catégories, et les dispositions en attente d'une réponse du CCSC, CCPFV ou CCFO.<sup>2</sup> Le GTE sur la NGAA pour le CCFA51 a fourni des recommandations<sup>3</sup> qui ont été examinées par le groupe de travail physique (GTP) sur la NGAA pour le CCFA51.<sup>4</sup> Quand le consensus n'a pas été obtenu sur plusieurs de ces dispositions, le CCFA51 a demandé au GTE sur la NGAA pour le CCFA52 de redistribuer ces dispositions pour observations complémentaires.

- Dispositions dans les catégories d'aliments 04.1.1.2 et 04.2.1.2 relatives aux additifs destinés à être utilisés en tant que glaçage ou dans un glaçage/enrobage ou une cire de traitement de surface: Au cours de la discussion dans le GTP sur la NGAA pour le CCFA51 sur les dispositions dans les FC 04.1.1.2 « Fruits frais traités en surface » et 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 », le GTP a noté que la justification technologique n'avait pas été fournie pour nombre de projets de dispositions, et qu'il n'était pas clair si un grand nombre de ces additifs étaient réellement utilisés pour le traitement de surface des produits frais. Le Président a noté que le GTE sur la NGAA pour le CCFA51 s'était concentré sur l'approche horizontale de l'emploi des additifs dans les traitements de surface dans ces catégories d'aliments, et que l'information sur la justification technologique et l'emploi réel n'était à ce stade pas disponible même si l'additif était alors utilisé dans ces traitements de surface. Le Président a proposé que les dispositions pour lesquelles l'information n'avait pas été soumise soient maintenues à leur étape actuelle et distribuée pour observations sur la justification technologique et l'emploi réel de ces additifs dans les traitements de surface des produits frais. Le CCFA51 est convenu de maintenir ces dispositions et de les redistribuer pour observations sur la justification technologique et l'emploi réel dans les traitements de surface des produits frais.

3. Le GTE sur la NGAA pour le CCFA52 a publié deux circulaires pour observations contenant les projets et avant-projets de dispositions dans les FC 04.1.1.2 et 04.2.1.2. Ces circulaires ont demandé de soumettre des observations sur les limites d'emploi réels et/ou la justification technologique relatives aux projets et avant-projets des dispositions à l'examen. Le GTE sur la NGAA a finalisé un rapport contenant des propositions pour ces dispositions (CX/FA 20/52/7, Appendice 4). Ultérieurement, le CCFA52 a été reporté en 2021 en raison des problèmes liés au COVID-19. Le Secrétariat du Codex a invité tous les comités du Codex à explorer différentes voies pour maintenir l'élan des travaux d'établissement des normes Codex et minimiser l'impact de la pandémie sur les travaux du Codex. Concernant spécifiquement le CCFA, le Secrétariat du Codex a publié une lettre circulaire (CL 2020/34-FA) demandant des observations sur les recommandations pour que, entre autres tâches, le GTE sur la NGAA « poursuive ses travaux, selon le cas, conformément au mandat établi par le CCFA51. » Dans ce sens, le Président du GTE sur la NGAA a décidé que la redistribution de certaines dispositions relatives aux additifs destinés à être utilisés en tant que glaçage ou dans un glaçage/enrobage ou une cire pour les traitements de surface des produits frais dans les catégories d'aliments 04.1.1.2 et 04.2.1.2 pourrait aider le GTE à obtenir un consensus sur ces dispositions.

Document de travail:

---

<sup>1</sup> REP 19/FA, para. 137.

<sup>2</sup> REP 18/FA, Para. 112.

<sup>3</sup> CX/FA 19/51/7.

<sup>4</sup> FA/19 CRD2.

4. Le GTE a distribué deux documents pour observations contenant le présent appendice. Le document actuel contient les propositions de projets et avant-projets de dispositions pour les FC 04.1.1.2 « Fruits frais traités en surface » et 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 » pour lesquels les membres ont soutenu l'adoption mais pour lesquels la justification technologique n'avait pas été fournie au moment du rapport final du GTE sur la NGAA pour le CCFA52 (CX/FA 20/52/7, Appendice 4).

5. Le présent document présente les dispositions à l'examen dans le format des catégories d'aliments inscrites dans le Tableau 2 de la NGAA. Pour faciliter la discussion du GTE, le document inclut les informations suivantes:

- L'information sur les normes de produits Codex correspondantes et l'emploi des additifs alimentaires dans ces normes de produits est fournie pour chaque catégorie d'aliments;

- L'approche horizontale décrite dans FA/45 CRD 2 Appendice IV, FA/46 CRD 2 Appendice II concernant la justification technologique des additifs alimentaires ayant la fonction de « régulateur de l'acidité » ou « émulsifiant, stabilisant, et épaississant » dans les catégories d'aliments inscrites dans l'Annexe au Tableau 3; et

- L'historique des discussions sur la disposition au cours des sessions précédentes du CCFA, et la compilation des observations soumises par les membres du GTE en réponse aux circulaires précédentes sur le sujet.

6. Les propositions sont fondées sur les éléments de preuve; à savoir que les observations contenant une justification ont pesé plus lourd que les observations sans justification à l'appui. Les propositions tiennent compte de l'information sur les normes de produits correspondantes et l'emploi des additifs alimentaires dans ces normes de produits est fourni pour chaque catégorie d'aliments.

**Projets et avant-projets de dispositions dans la NGAA dans les FC 04.1.1.2 « Fruits frais traités en surface » et 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 »**

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

**Descripteur:** La surface de certains fruits frais est enrobée d'un glaçage ou d'une cire ou est traitée à l'aide d'autres additifs alimentaires qui agissent en tant qu'enrobage de protection et/ou qui contribuent à la préservation de la fraîcheur et de la qualité du fruit. Les exemples comprennent les pommes, les oranges, les dates et les longans.

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Appendice FA/46 CRD 2 Appendice V):** les régulateurs de l'acidité ne sont pas horizontalement justifiés – les ES&T (émulsifiants, stabilisants et épaississants) sont en attente de la discussion sur les additifs secondaires.

**Norme de produits correspondante:** 143-1985: La norme n'aborde pas les enrobages.

**Remarque générale:** Le CCFA45 a examiné l'approche horizontale pour les ES&T du Tableau 3 et a initialement exprimé que les ES&T sont horizontalement justifiés dans cette FC avec la note « Seulement dans les glaçages, les enrobages et les décorations ». Cependant, lors de l'examen de FC 04.2.1.2 le Comité a noté que l'emploi des additifs dans les enrobages pourrait être un emploi en tant qu'additif secondaire et a maintenu les dispositions pour examen par le CCFA46 (REP13/FA para. 82-85). Le GTP sur la NGAA pour le CCFA46 a maintenu ces dispositions pour examen ultérieur sur les additifs secondaires (CCFA46 CRD2). Le CCFA49 a proposé que les additifs secondaires pourraient être pris en compte en utilisant les notes dans le système des catégories alimentaires actuel de la NGAA (REP 16/FA).

Le CCFA51 a examiné l'approche horizontale pour les ES&T du Tableau 3. Le Comité est convenu de l'approche horizontale avec une note indiquant, selon le cas, soit « En tant que glaçage quand le traitement de surface est autorisé pour une application à la surface des fruits frais » soit « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais » mais a noté que la justification technologique n'avait pas été fournie pour les projets et avant-projets de dispositions. Le Comité est convenu de redistribuer ces dispositions pour demander des informations sur la justification technologique.

**Observations générales soumises par les membres du GTE en réponse à la demande d'information sur la justification technologique dans la 1<sup>ère</sup> redistribution**

**Égypte:** Nombreuses modifications physiques chimiques pendant l'entreposage après récolte et la manutention. Enrobages formulés comestibles afin d'éviter la plupart des problèmes précités pour prolonger la durée de conservation, et maintenir à la fois la qualité et la valeur nutritionnelle.

**IFAC:** approuve les observations soumises par le Chili et l'Égypte sur l'Appendice A, notamment la justification technologique en appui de l'emploi continu de l'acide alginite, de l'alginate d'ammonium, de l'alginate de calcium et de la carraghénane dans les FC 04.1.1.2 et 04.2.1.2.

**Observations générales soumises par les membres du GTE en réponse à la demande d'information sur la justification technologique dans la 1<sup>ère</sup> circulaire:**

**Australie:** Les observations soumises par l'Australie ci-après concernent les autorisations australiennes relatives aux additifs alimentaires en tant qu'additifs alimentaires dont l'ajout est autorisé aux BPF dans la catégorie d'aliments intitulée « préparations d'additifs alimentaires », qui peuvent ensuite être utilisés en tant qu'émulsifiants ou stabilisants dans les préparations de traitement de surface, soit les cires ou autres agents de glaçage, utilisés pour traiter tant les fruits que les légumes. Dans ce cas, ils seraient similaires à ce qui est cité comme « additifs alimentaires secondaires » au CCFA. Ils ne font pas l'objet d'une autorisation propre pour traiter la surface des fruits ou des légumes. Il importe par ailleurs de noter qu'il ne s'agit que d'une autorisation; aucune information ne permet de savoir si ces additifs alimentaires sont réellement utilisés à cette fin.

Ces observations s'appliquent à la fois aux fruits et aux légumes.

**Canada:** Le Canada se lance dans l'industrie des substances utilisées dans les traitements de surface des fruits frais (FC 04.1.1.2) et des légumes frais (FC 04.2.1.2), et espère contribuer dans le cadre d'une circulaire ultérieure. Nous notons cependant que les listes des additifs à l'examen sont grandement similaires mais que quelques différences existent. Nous nous demandons si le groupe de travail considère qu'il est raisonnable d'appliquer la même liste d'additifs aux deux catégories d'aliments, vu que l'emploi des additifs dans les formulations des traitements de surface sont probablement les mêmes. Cependant, nous n'avons par ailleurs aucune objection à continuer de considérer les listes actuelles telles que proposées. Pour référence, nous notons les différences suivantes:

- La liste pour FC 04.1.1.2 inclut également la gomme arabique (SIN 414);
- La liste pour FC 04.2.1.2 inclut également le chlorure de calcium (SIN 509), le sulfate de calcium (SIN 516), le citrate biacide de potassium (SIN 332(i)), et le citrate tripotassique (SIN 332(ii)).

**IFAC:** L'IFAC soutient l'application d'une note indiquant, selon le cas, soit « En tant que glaçage quand le traitement de surface est autorisé pour une application à la surface des fruits frais » et/ou « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais » quand la justification technologique existe pour les projets et avant-projets de dispositions dans cette FC.

L'IFAC a signalé plusieurs projets et avant-projets de dispositions dans cette FC pour lesquels il existe des données en appui de la justification technologique de l'emploi de ces additifs dans les enrobages comestibles. Cependant, l'IFAC note que l'innovation continue dans le domaine des enrobages comestibles se poursuit et il est probable que d'autres additifs à l'examen dans cette FC contribuent aussi à la formulation d'enrobages comestibles.

La justification technologique de l'IFAC est la suivante, avec les détails supplémentaires sur certains additifs dans le tableau ci-dessus:

Les fruits frais subissent de nombreuses altérations physiologiques pendant l'entreposage et la manutention après récolte, dont le ramollissement des tissus, l'augmentation des niveaux de sucre, la baisse des niveaux d'acide organique, la dégradation de la chlorophylle accompagnée de la synthèse des anthocyanines ou des caroténoïdes à la maturation, la production et les pertes de composés aromatiques volatiles, la baisse de la teneur en acide phénolique et aminoacides, et la destruction des matériaux cellulaires due à la respiration. Les enrobages comestibles adéquatement formulés peuvent être utilisés sur les fruits frais de peau comestible ou non pour répondre aux nombreux défis précités associés à la prolongation de la durée de conservation, et au maintien de la qualité ainsi que de la valeur nutritionnelle.

Pour une efficacité optimale, les formulations des glaçages / enrobages comestibles doivent être adaptées pour répondre aux exigences biologiques uniques de chaque type de fruit. Par exemple, certains agents de glaçage / enrobage peuvent mieux convenir à certains types de fruits qu'à d'autres. Par ailleurs, les enrobages existants dans cette FC sont de nature hydrophobe et sont souvent appliqués à la surface des fruits frais à l'aide d'une formulation à base d'eau. Cela exige l'emploi d'émulsifiants et de stabilisants pour permettre au glaçage / enrobage d'être appliqué uniformément et intégralement, ce qui augmente l'efficacité du glaçage / enrobage. L'emploi des émulsifiants et stabilisants présente non seulement le net avantage d'améliorer la fonction de glaçage / enrobage, mais ils sont nécessaires à l'efficacité de leur emploi.

Additif	SIN	Limite Maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF	16	7	Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	Adopter avec la Note 454 « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais. »

**Proposition de la 2ème redistribution:** Adopter avec la Note 454 « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais »

**Australie:** soutient la proposition. Elle réitère les observations soumises précédemment sur le fait qu'il s'agit d'un additif alimentaire aux BPF, pouvant être ajouté aux préparations d'additifs alimentaires, qui peuvent inclure les cires, enrobages et glaçages utilisés pour traiter la surface des fruits frais.

**Brésil:** Soutient la proposition du Président. Justification technologique: En tant qu'émulsifiant pour les agents de glaçage, cet additif présente deux propriétés importantes:

- contrôle de la perte d'humidité, en augmentant la performance des enrobages ordinaires. (Guillard et al, JAOCS, Vol 81, no 11 (2004)).
- amélioration des propriétés filmogènes des enrobages (Guillard et al, JAOCS, Vol 81, no 11 (2004)).

L'introduction de substances lipidiques de qualité alimentaire dans les enrobages ordinaires (à savoir, la cire de carnauba, augmente l'efficacité filmogène et, en raison de sa nature hydrophobe, permet de contrôler la perte d'humidité. La DJA est « non limitée » et l'application est réalisée à faible dose (technologiquement inférieure à 2% dans l'enrobage, tenant compte de la fourchette normale d'enrobage d'1 litre d'agent de glaçage par tonne de fruit, ce qui revient à moins de 20 ppm sur le fruit frais). Ses propriétés en tant qu'émulsifiant sont également connues, et à cet égard, il peut contribuer à émulsionner les cires, notamment les cires naturelles comme la cire d'abeille et la cire de carnauba. Ceci est par ailleurs

Additif	SIN	Limite Maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<p>expliqué dans le manuel de préservation des aliments (M. Shafiur Rahman, 2007): La réduction de l'activité de l'eau de surface à l'interface eau-huile permet à la fois de produire et de stabiliser les émulsions, ce qui est important pour les propriétés de conservation des enrobages à base d'émulsion.</p> <p><b>Chili:</b> soutient la proposition. L'entreposage et le commerce après récolte des fruits frais peuvent être menacés par le temps qui s'écoule entre la récolte et le consommateur, et le transport sur de longues distances entre les pays et les continents.</p> <p><b>UE:</b> pourrait accepter avec la 454.</p> <p><b>RU:</b> Absence de justification technologique de l'emploi de SIN 472a dans les cires, enrobages ou glaçages quand ces traitement de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais.</p> <p><b>Proposition de la 1<sup>ère</sup> redistribution:</b> Demander la justification technologique. Interrompre si la justification technologique n'est pas fournie.</p> <p><b>Australie:</b> soutient la proposition. Elle réitère les observations soumises sur les documents d'origine du GTE, à savoir qu'il s'agit d'un additif alimentaire à utiliser aux BPF.</p> <p><b>B Brésil:</b> ne soutient pas l'interruption. Les esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras exercent un excellent contrôle de la perte d'humidité, et, combinés avec la cire de carnauba, aident à préserver la fraîcheur des fruits, notamment ceux qui doivent être expédiés loin. Par ailleurs, leurs propriétés filmogènes efficaces permettent aux autres agents de glaçage (comme carnauba) d'être étalés de façon homogène à la surface des fruits en optimisant leur capacité d'enrobage, de façon synergique.</p> <p><b>Chili:</b> soutient la proposition du rapport final. L'entreposage et le commerce après récolte des fruits frais peuvent être menacés par le temps qui s'écoule entre la récolte et le consommateur, ainsi que le besoin de réfrigération qui est parfois interrompue par le consommateur, et le transport sur de longues distances entre les pays et les continents. Par ailleurs les fruits sont des produits frais qui maintiennent leur processus physiologique, seulement ralenti par la réfrigération, et subissent par conséquent de nombreuses altérations physiologiques pendant l'entreposage et la manutention après récolte. Toutes ces altérations constituent un risque de perte des propriétés nutritives, perte de l'apparence qui rend le produit moins commercialisable et le risque plus important de perte des aliments.</p> <p>Pour éviter ces problèmes, l'industrie a recours à différents enrobages, qui dans certains cas, exige des additifs pour maintenir leur stabilité pendant l'entreposage ou pour faciliter l'application homogène de la cire, de l'enrobage ou de glaçage, ou pour améliorer la résistance de la cire, de l'enrobage ou du glaçage aux conditions externes telles que l'humidité élevée ou faible, par exemple. En définitive, l'emploi des substances proposées, qui sont généralement des additifs alimentaires, permettra de réduire les pertes d'aliments..</p> <p><b>Égypte:</b> soutient l'emploi aux BPF en tant qu'émulsifiant, et stabilisant. Voir les observations générales ci-dessus.</p> <p><b>UE:</b> soutient fermement l'interruption, si aucune justification spécifique de l'emploi dans les cires, enrobages, glaçages ou de l'emploi en tant que glaçage dans cette catégorie d'aliments n'est fournie.</p> <p><b>Inde:</b> ne soutient pas l'adoption car non autorisé actuellement en Inde.</p> <p><b>Indonésie:</b> Soutient l'interruption.</p> <p><b>Nigéria:</b> Soutient l'adoption aux BPF</p> <p><b>RU:</b> Soutient l'interruption. La justification technologique est absente dans cette FC.</p> <p><b>Proposition du rapport final (CX/FA 20/52/7, Appendice 4):</b> Adopter avec les Notes « En tant que glaçage quand le traitement de surface est autorisé pour une application à la surface des fruits frais » ; et « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais ».</p> <p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> CL:</b> Interrompre</p> <p><b>Australie:</b> Additif alimentaire à utiliser aux BPF</p> <p><b>UE, Indonésie, RU:</b> Soutiennent l'interruption</p>						

Additif	SIN	Limite Maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<p><b>Nigéria:</b> Adopter les additifs alimentaires qui sont pleinement évalués par le JECFA</p> <p><b>États-Unis:</b> Emploi autorisé dans les aliments en général, aux BPF</p> <p><b>Zimbabwe:</b> soutient l'emploi aux BPF pour préserver la fraîcheur des produits notamment ceux qui doivent être transportés sur de longues distances vers les marchés de destination.</p>						
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	BPF	16	7	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Adopter avec la Note 454 « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais. »
<p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> redistribution:</b> Adopter avec la Note 454 « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais ».</p> <p><b>Australie:</b> soutient la proposition. soutient la proposition. Elle réitère les observations soumises précédemment, à savoir qu'il s'agit d'un additif alimentaire à utiliser aux BPF, qui peut être ajouté aux préparations d'additifs alimentaires, qui peuvent inclure les cires, enrobages et glaçages utilisés pour traiter la surface des fruits frais.</p> <p><b>Chili:</b> soutient la proposition. L'entreposage et le commerce après récolte des fruits frais peuvent être menacés par le temps qui s'écoule entre la récolte et le consommateur, et le transport sur de longues distances entre les pays et les continents.</p> <p><b>UE:</b> interruption, car aucune justification spécifique de l'emploi proposé pour cet additif et aucune information sur son emploi réel n'a été fournie.</p> <p><b>RU:</b> Absence de justification technologique de l'emploi de SIN 1414 dans les cires, enrobages ou glaçages quand ces traitement de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais.</p> <p><b>Proposition de la 1<sup>ère</sup> redistribution:</b> Demander la justification technologique. Interrompre si la justification technologique n'est pas fournie.</p> <p><b>Australie:</b> soutient la proposition. Elle réitère les observations soumises sur les documents d'origine du GTE, à savoir qu'il s'agit d'un additif alimentaire à utiliser aux BPF.</p> <p><b>Chili:</b> soutient la proposition du rapport final. Voir les observations détaillées soumises pour les esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras.</p> <p><b>Égypte:</b> soutient l'emploi aux BPF. Le SIN 1414 est important pour la fraîcheur et éviter les altérations chimiques et physiologiques pendant l'entreposage et la manutention après récolte.</p> <p><b>UE:</b> soutient fermement l'interruption, si aucune justification spécifique de l'emploi dans les cires, enrobages, glaçages ou de l'emploi en tant que glaçage dans cette catégorie d'aliments n'est fournie</p> <p><b>Inde:</b> ne soutient pas l'adoption car non autorisé actuellement en Inde.</p> <p><b>Indonésie:</b> Soutient l'interruption</p> <p><b>Nigéria:</b> Soutient l'adoption aux BPF</p> <p><b>RU:</b> Soutient l'interruption. La justification technologique est absente pour cette FC.</p> <p><b>Proposition du rapport final (CX/FA 20/52/7, Appendice 4 ):</b> Adopter avec les Notes « En tant que glaçage quand le traitement de surface est autorisé pour une application à la surface des fruits frais » ; et « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais »</p>						



Additif	SIN	Limite Maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> CL:</b> Interrompre</p> <p><b>Australie:</b> Additif alimentaire à utiliser aux BPF</p> <p><b>UE, Indonésie, RU:</b> Soutiennent l'interruption</p> <p><b>Nigéria:</b> SIN 1414 est un émulsifiant, stabilisant et épaississant approprié parce qu'il assure la viscosité sans modifier les propriétés de l'aliment</p> <p><b>États-Unis:</b> Emploi autorisé dans les aliments en général, aux BPF</p> <p><b>Zimbabwe:</b> soutient l'emploi aux BPF pour préserver la fraîcheur des produits notamment ceux qui doivent être transportés sur de longues distances vers les marchés de destination.</p>						
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF		7	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Agent gélifiant, Agent de glaçage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	Adopter avec la Note 454 « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais. »
<p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> redistribution:</b> Adopter avec la Note 454 « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais ».</p> <p><b>Australie:</b> soutient la proposition. Elle réitère les observations soumises précédemment, à savoir qu'il s'agit d'un additif alimentaire à utiliser aux BPF, qui peut être ajouté aux préparations d'additifs alimentaires, qui peuvent inclure les cires, enrobages et glaçages utilisés pour traiter la surface des fruits frais.</p> <p><b>Brésil:</b> Soutient la proposition</p> <p><b>Chili:</b> soutient la proposition. L'entreposage et le commerce après récolte des fruits frais peuvent être menacés par le temps qui s'écoule entre la récolte et le consommateur, et le transport sur de longues distances entre les pays et les continents.</p> <p><b>UE:</b> interruption, car aucune justification spécifique de l'emploi proposé pour cet additif et aucune information sur son emploi réel n'a été fournie.</p> <p><b>RU:</b> Absence de justification technologique de l'emploi de SIN 400 dans les cires, enrobages ou glaçages quand ces traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais.</p> <p><b>Proposition de la 1<sup>ère</sup> redistribution:</b> Demander la justification technologique. Interrompre si la justification technologique n'est pas fournie</p> <p><b>Australie:</b> soutient la proposition. Elle réitère les observations soumises sur les documents d'origine du GTE, à savoir qu'il s'agit d'un additif alimentaire à utiliser aux BPF.</p> <p><b>Brésil:</b> ne soutient pas l'interruption. Ses propriétés filmogènes favorisent un meilleur étalement de l'agent de glaçage mais permettent aussi un échange de gaz adéquat qui réduit les problèmes de fermentation, principalement quand les fruits sont expédiés loin ou commercialisés / entreposés pendant longtemps.</p> <p><b>Chili:</b> soutient la proposition du rapport final. Voir les observations détaillées soumises pour les esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras.</p>						

Additif	SIN	Limite Maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<p><b>Egypte:</b> soutien l'emploi aux BPF en tant que stabilisant, émulsifiant et gélifiant, pour le traitement de la surface des fruits et légumes frais périssables et prévenir leur altération.</p> <p><b>UE:</b> soutient fermement l'interruption, si aucune justification spécifique de l'emploi dans les cires, enrobages, glaçages ou de l'emploi en tant que glaçage dans cette catégorie d'aliments n'est fournie.</p> <p><b>Inde:</b> ne soutient pas l'adoption car non autorisé actuellement en Inde.</p> <p><b>RU:</b> Soutient l'interruption. La justification technologique est absente pour cette catégorie d'aliments.</p> <p><b>Proposition du rapport final (CX/FA 20/52/7, Appendice 4):</b> Adopter avec les Notes « En tant que glaçage quand le traitement de surface est autorisé pour une application à la surface des fruits frais » ; et « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais ».</p> <p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> CL:</b> Interrompre</p> <p><b>Australie:</b> Additif alimentaire à utiliser aux BPF</p> <p><b>UE, RU:</b> Soutiennent l'interruption</p> <p><b>Indonésie:</b> Ne soutient pas l'interruption. Technologiquement justifié et utilisé dans la FC aux BPF.</p> <p><b>Nigéria:</b> En tant que stabilisant, épaississant et émulsifiant, et agent gélifiant.</p> <p><b>États-Unis:</b> Emploi GRAS dans les aliments en général, à 0,1% en tant qu'humectant, stabilisant ou épaississant</p>						
ALGINATE D'AMMONIUM	403	BPF		7	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Agent gélifiant, Agent de glaçage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	Adopter avec la Note 454 « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais. »
<p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> redistribution:</b> Adopter avec la Note 454 « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais ».</p> <p><b>Australie:</b> soutient la proposition. Elle réitère les observations soumises précédemment, à savoir qu'il s'agit d'un additif alimentaire à utiliser aux BPF, qui peut être ajouté aux préparations d'additifs alimentaires, qui peuvent inclure les cires, enrobages et glaçages utilisés pour traiter la surface des fruits frais.</p> <p><b>Brésil:</b> Soutient la proposition</p> <p><b>UE:</b> interruption, car aucune justification spécifique de l'emploi proposé pour cet additif et aucune information sur son emploi réel n'a été fournie.</p> <p><b>RU:</b> Absence de justification technologique de l'emploi de SIN 403 dans les cires, enrobages ou glaçages quand ces traitement de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais.</p> <p><b>Proposition de la 1<sup>ère</sup> redistribution:</b> Demander la justification technologique. Interrompre si la justification technologique n'est pas fournie.</p>						

Additif	SIN	Limite Maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<p><b>Australie:</b> soutient la proposition. Elle réitère les observations soumises sur les documents d'origine du GTE, à savoir qu'il s'agit d'un additif alimentaire à utiliser aux BPF.</p> <p><b>Bésil:</b> ne soutient pas l'interruption. Ses propriétés filmogènes favorisent un meilleur étalement de l'agent de glaçage mais permettent aussi un échange de gaz adéquat qui réduit les problèmes de fermentation, principalement quand les fruits sont expédiés loin ou commercialisés / entreposés pendant longtemps.</p> <p><b>Chili:</b> soutient la proposition du rapport final. Voir les observations détaillées soumises pour les esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras.</p> <p><b>Égypte:</b> soutient l'emploi aux BPF en tant que stabilisant, émulsifiant, agent gélifiant, humectant, séquestrant et agent de glaçage pour le traitement de surface des fruits et légumes frais qui sont sensibles aux altérations chimiques et physiques.</p> <p><b>UE:</b> soutient fermement l'interruption, si aucune justification spécifique de l'emploi dans les cires, enrobages, glaçages ou de l'emploi en tant que glaçage dans cette catégorie d'aliments n'est fournie.</p> <p><b>Inde:</b> ne soutient pas l'adoption car non autorisé actuellement en Inde.</p> <p><b>RU:</b> Soutient l'interruption. La justification technologique est absente pour cette FC.</p> <p><b>Proposition du rapport final (CX/FA 20/52/7, Appendice 4):</b> Adopter avec les Notes « En tant que glaçage quand le traitement de surface est autorisé pour une application à la surface des fruits frais » ; et « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais ».</p> <p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> CL:</b> Interrompre</p> <p><b>Australie:</b> Additif alimentaire à utiliser aux BPF</p> <p><b>UE, RU:</b> Soutiennent l'interruption</p> <p><b>Nigéria:</b> En tant que stabilisant, épaississant et émulsifiant, et agent gélifiant.</p> <p><b>États-Unis:</b> Emploi GRAS dans les aliments en général, à 0,1% en tant qu'humectant, stabilisant ou épaississant</p> <p><b>Zimbabwe:</b> soutient l'emploi aux BPF pour préserver la fraîcheur des produits notamment ceux qui doivent être transportés sur de longues distances vers les marchés de destination.</p>						
ALGINATE DE CALCIUM	404	BPF		7	Agent antimoissant, Agent de charge, Support, Agent moussant, Agent gélifiant, Agent de glaçage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	Adopter avec la Note 454 « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais. »
<p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> redistribution:</b> Adopter avec la Note 454 « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais »</p> <p><b>Australie:</b> soutient la proposition. Elle réitère les observations soumises précédemment, à savoir qu'il s'agit d'un additif alimentaire à utiliser aux BPF, qui peut être ajouté aux préparations d'additifs alimentaires, qui peuvent inclure les cires, enrobages et glaçages utilisés pour traiter la surface des fruits frais.</p>						

Additif	SIN	Limite Maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<p><b>Brésil:</b> Soutient la proposition</p> <p><b>Chili:</b> soutient la proposition. L'entreposage et le commerce après récolte des fruits frais peuvent être menacés par le temps qui s'écoule entre la récolte et le consommateur, et le transport sur de longues distances entre les pays et les continents.</p> <p><b>UE:</b> interruption, car aucune justification spécifique de l'emploi proposé pour cet additif et aucune information sur son emploi réel n'a été fournie.</p> <p><b>RU:</b> Absence de justification technologique de l'emploi de SIN 404 dans les cires, enrobages ou glaçages quand ces traitement de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais.</p> <p><b>Proposition de la 1ère redistribution:</b> Demander la justification technologique. Interrompre si la justification technologique n'est pas fournie.</p> <p><b>Australie:</b> soutient la proposition. Elle réitère les observations soumises sur les documents d'origine du GTE, à savoir qu'il s'agit d'un additif alimentaire à utiliser aux BPF.</p> <p><b>Brésil:</b> ne soutient pas l'interruption. Ses propriétés filmogènes favorisent un meilleur étalement de l'agent de glaçage mais permettent aussi un échange de gaz adéquat qui réduit les problèmes de fermentation, principalement quand les fruits sont expédiés loin ou commercialisés / entreposés pendant longtemps.</p> <p><b>Chili:</b> soutient la proposition du rapport final. Voir les observations détaillées soumises pour les esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras.</p> <p><b>Égypte:</b> soutient l'emploi aux BPF en tant qu'épaississant, stabilisant et agent de glaçage, humectant et séquestrant.</p> <p><b>UE:</b> soutient fermement l'interruption, si aucune justification spécifique de l'emploi dans les cires, enrobages, glaçages ou de l'emploi en tant que glaçage dans cette catégorie d'aliments n'est fournie</p> <p><b>Inde:</b> ne soutient pas l'adoption car non autorisé actuellement en Inde.</p> <p><b>RU:</b> Soutient l'interruption. La justification technologique est absente pour cette FC.</p> <p><b>Proposition du rapport final (CX/FA 20/52/7, Appendice 4):</b> Adopter avec les Notes « En tant que glaçage quand le traitement de surface est autorisé pour une application à la surface des fruits frais » ; et « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais ».</p> <p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> CL:</b> Interrompre</p> <p><b>Australie:</b> Additif alimentaire à utiliser aux BPF</p> <p><b>Indonésie:</b> Ne soutient pas l'interruption. Technologiquement justifié et utilisé dans la FC aux BPF</p> <p><b>UE, RU:</b> Soutient l'interruption</p> <p><b>Nigéria:</b> C'est un épaississant, stabilisant et agent gélifiant puissant</p> <p><b>États-Unis:</b> Emploi GRAS dans les aliments en général, à 0,3% en tant que stabilisant ou épaississant</p>						
CARRAGHÉNANE	407	BPF		7	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent gélifiant, Agent de glaçage, Humectant,	Adopter avec la Note 454 « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais. »

Additif	SIN	Limite Maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
					Stabilisant, Épaississant	
<p><b>Proposition de la 2ème redistribution:</b> Adopter avec la Note 454 « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais. »</p> <p><b>Australie:</b> soutient la proposition. Elle réitère les observations soumises précédemment, à savoir qu'il s'agit d'un additif alimentaire à utiliser aux BPF, qui peut être ajouté aux préparations d'additifs alimentaires, qui peuvent inclure les cires, enrobages et glaçages utilisés pour traiter la surface des fruits frais soutient la proposition.</p> <p><b>Brésil:</b> Soutient la proposition</p> <p><b>Chili:</b> soutient la proposition. L'entreposage et le commerce après récolte des fruits frais peuvent être menacés par le temps qui s'écoule entre la récolte et le consommateur, et le transport sur de longues distances entre les pays et les continents.</p> <p><b>UE:</b> interruption, car aucune justification spécifique de l'emploi proposé pour cet additif et aucune information sur son emploi réel n'a été fournie.</p> <p><b>RU:</b> Absence de justification technologique de l'emploi de SIN 407 dans les cires, enrobages ou glaçages quand ces traitement de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais.</p> <p><b>Proposition de la 1ère redistribution:</b> Demander la justification technologique. Interrompre si la justification technologique n'est pas fournie.</p> <p><b>Australie:</b> soutient la proposition. Elle réitère les observations soumises sur les documents d'origine du GTE, à savoir qu'il s'agit d'un additif alimentaire à utiliser aux BPF.</p> <p><b>Brésil:</b> ne soutient pas l'interruption. Ses propriétés filmogènes favorisent un meilleur étalement de l'agent de glaçage mais permettent aussi un échange de gaz adéquat qui réduit les problèmes de fermentation, principalement quand les fruits sont expédiés loin ou commercialisés / entreposés pendant longtemps.</p> <p><b>Chili:</b> soutient la proposition du rapport final. Voir les observations détaillées soumises pour les esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras</p> <p><b>Égypte:</b> soutient l'emploi aux BPF en tant que support, émulsifiant, agent gélifiant, agent de glaçage, et humectant</p> <p><b>UE:</b> soutient fermement l'interruption, si aucune justification spécifique de l'emploi dans les cires, enrobages, glaçages ou de l'emploi en tant que glaçage dans cette catégorie d'aliments n'est fournie.</p> <p><b>Inde:</b> ne soutient pas l'adoption car non autorisé actuellement en Inde.</p> <p><b>RU:</b> Soutient l'interruption. La justification technologique est absente pour cette FC.</p> <p><b>Proposition du rapport final (CX/FA 20/52/7, Appendice 4):</b> Adopter avec les Notes « En tant que glaçage quand le traitement de surface est autorisé pour une application à la surface des fruits frais » ; et « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais ».</p> <p><b>Proposition de la 2ème CL:</b> Interrompre</p> <p><b>Australie:</b> Additif alimentaire à utiliser aux BPF</p> <p><b>UE, RU:</b> Soutient l'interruption</p> <p><b>Indonésie:</b> Ne soutient pas l'interruption</p> <p><b>Nigéria:</b> utilisé pour épaissir, émulsifier et préserver les aliments. Il a été constaté qu'il provoque de l'inflammation et endommage le système digestif.</p>						

Additif	SIN	Limite Maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<b>Zimbabwe:</b> soutient l'emploi aux BPF pour préserver la fraîcheur des produits notamment ceux qui doivent être transportés sur de longues distances vers les marchés de destination.						
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF	16	7	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent de glaçage, Stabilisant, Épaississant	Adopter avec la Note 454 « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais. »
<p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> redistribution:</b> Adopter avec la Note 454 « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais »</p> <p><b>Australie:</b> soutient la proposition. Elle réitère les observations soumises précédemment, à savoir qu'il s'agit d'un additif alimentaire à utiliser aux BPF, qui peut être ajouté aux préparations d'additifs alimentaires, qui peuvent inclure les cires, enrobages et glaçages utilisés pour traiter la surface des fruits frais.</p> <p><b>Chili:</b> soutient la proposition. L'entreposage et le commerce après récolte des fruits frais peuvent être menacés par le temps qui s'écoule entre la récolte et le consommateur, et le transport sur de longues distances entre les pays et les continents.</p> <p><b>UE:</b> interruption, car aucune justification spécifique de l'emploi proposé pour cet additif et aucune information sur son emploi réel n'a été fournie.</p> <p><b>RU:</b> Absence de justification technologique de l'emploi de SIN 414 dans les cires, enrobages ou glaçages quand ces traitement de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais.</p> <p><b>Proposition de la 1<sup>ère</sup> redistribution:</b> Demander la justification technologique. Interrompre si la justification technologique n'est pas fournie.</p> <p><b>Australie:</b> soutient la proposition. Elle réitère les observations soumises sur les documents d'origine du GTE, à savoir qu'il s'agit d'un additif alimentaire à utiliser aux BPF.</p> <p><b>Chili:</b> soutient la proposition du rapport final. Voir les observations détaillées soumises pour les esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras.</p> <p><b>Égypte:</b> soutient l'emploi aux BPF en tant que support, émulsifiant, agent gélifiant, agent de glaçage et humectant.</p> <p><b>UE:</b> soutient fermement l'interruption, si aucune justification spécifique de l'emploi dans les cires, enrobages, glaçages ou de l'emploi en tant que glaçage dans cette catégorie d'aliments n'est fournie.</p> <p><b>Inde:</b> ne soutient pas l'adoption car non autorisé actuellement en Inde.</p> <p><b>RU:</b> Soutient l'interruption. La justification technologique est absente pour cette FC.</p> <p><b>Proposition du rapport final (CX/FA 20/52/7, Appendice 4):</b> Adopter avec les Notes « En tant que glaçage quand le traitement de surface est autorisé pour une application à la surface des fruits frais » ; et « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais ».</p> <p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> CL:</b> Interrompre.</p> <p><b>Australie:</b> Additif alimentaire à utiliser aux BPF.</p> <p><b>UE, RU:</b> Soutient l'interruption.</p> <p><b>États-Unis:</b> Emploi GRAS dans les aliments en général, à 1,0% en tant qu'agent de finition des surfaces, émulsifiant, stabilisant ou épaississant.</p>						

Additif	SIN	Limite Maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<b>Zimbabwe:</b> soutient l'emploi aux BPF pour préserver la fraîcheur des produits notamment ceux qui doivent être transportés sur de longues distances vers les marchés de destination.						
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF	16	7	Émulsifiant, Agent moussant, Agent de glaçage, Stabilisant, Épaississant	Adopter avec la Note 454 « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais. »
<b>Proposition de la 2ème redistribution:</b> Adopter avec la Note 454 « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais »						
<b>Australie:</b> soutient la proposition. Elle réitère les observations soumises précédemment, à savoir qu'il s'agit d'un additif alimentaire à utiliser aux BPF, qui peut être ajouté aux préparations d'additifs alimentaires, qui peuvent inclure les cires, enrobages et glaçages utilisés pour traiter la surface des fruits frais.						
<b>Brésil:</b> Soutient la proposition						
<b>Chili:</b> soutient la proposition. L'entreposage et le commerce après récolte des fruits frais peuvent être menacés par le temps qui s'écoule entre la récolte et le consommateur, et le transport sur de longues distances entre les pays et les continents.						
<b>UE:</b> pourrait accepté avec la Note 454						
<b>RU:</b> Absence de justification technologique de l'emploi de SIN 463 dans les cires, enrobages ou glaçages quand ces traitement de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais.						
<b>OFCA/ICA:</b> soutient la proposition d'adopter la disposition avec la Note 454						
<b>Proposition de la 1ère redistribution:</b> Demander la justification technologique. Interrompre si la justification technologique n'est pas fournie.						
<b>Australie</b> suppose que la proposition du rapport final était censée être la même que pour les autres additifs alimentaires. A savoir: Adopter avec les notes « En tant que glaçage quand le traitement de surface est autorisé pour une application à la surface des fruits frais » ; et « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais.»						
Si cela est le cas, les observations de l'Australie sont les mêmes que pour les autres additifs.						
Australie soutient la proposition (d'adopter avec les notes et non d'interrompre). Elle réitère les observations soumises sur les documents d'origine du GTE, à savoir qu'il s'agit d'un additif alimentaire à utiliser aux BPF.						
<b>Brésil:</b> ne soutient pas l'interruption. Ses propriétés filmogènes favorisent un meilleur étalement de l'agent de glaçage mais permettent aussi un échange de gaz adéquat qui réduit les problèmes de fermentation, principalement quand les fruits sont expédiés loin ou commercialisés / entreposés pendant longtemps.						
<b>Chili:</b> soutient l'adoption avec la Note "Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais." Voir les observations détaillées soumises pour les esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras.						
<b>UE:</b> soutient fermement l'interruption, si aucune justification spécifique de l'emploi dans les cires, enrobages, glaçages ou de l'emploi en tant que glaçage dans cette catégorie d'aliments n'est fournie.						
<b>Inde:</b> ne soutient pas l'adoption car non autorisé actuellement en Inde.						

Additif	SIN	Limite Maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<p><b>RU:</b> Soutient l'interruption. La justification technologique est absente pour cette FC.</p> <p><b>OFCA:</b> Soutient le maintien</p> <p><b>Proposition du rapport final (CX/FA 20/52/7, Appendice 4):</b> Adopter avec les Notes « En tant que glaçage quand le traitement de surface est autorisé pour une application à la surface des fruits frais » ; et « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais ».</p> <p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> CL:</b> Interrompte</p> <p><b>Australie:</b> Additif alimentaire à utiliser aux BPF</p> <p><b>UE, RU:</b> Le SIN pourrait être utilisé dans cette FC dans les traitements de surface en tant qu'agent de glaçage, stabilisant, épaississant</p> <p><b>États-Unis:</b> Emploi autorisé dans les aliments en général en tant qu'agent filmogène, colloïde protecteur, émulsifiant, stabilisant, épaississant</p> <p><b>Zimbabwe:</b> soutient l'emploi aux BPF pour préserver la fraîcheur des produits notamment ceux qui doivent être transportés sur de longues distances vers les marchés de destination.</p>						
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF	16	7	Agent de charge, Émulsifiant, Agent de glaçage, Stabilisant, Épaississant	Adopter avec la Note 454 « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais. »
<p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> redistribution:</b> Demander des informations complémentaires sur la justification technologique.</p> <p><b>Australie:</b> soutient la proposition. Elle réitère les observations soumises précédemment, à savoir qu'il s'agit d'un additif alimentaire à utiliser aux BPF, qui peut être ajouté aux préparations d'additifs alimentaires, qui peuvent inclure les cires, enrobages et glaçages utilisés pour traiter la surface des fruits frais.</p> <p><b>Brésil:</b> Justification technologique: Comme tous les dérivés cellulosiques, il a été utilisé dans le cadre des formulations d'enrobage et de glaçages, en tant que filmogène, acteur d'échanges des gaz, en combinaison avec une partie lipide (acide gras, ester d'acide gras, cires) quand les fruits sont protégés par un enrobage, l'hydroxypropyl-méthyl-cellulose étant le plus largement utilisé. Dans l'étude « Enrobages comestibles des fruits et légumes » (Raghav et al, IJSRME, 2016), dans le classement des enrobages comestibles, les dérivés cellulosiques sont inclus dans la famille des polysaccharides utilisés dans les enrobages comestibles, y compris l'hydroxypropyl-cellulose. Il est indiqué que toute la famille présente des propriétés de résistance satisfaisante et est partiellement perméable à l'humidité et à la transmission des gaz.</p> <p>Les dérivés cellulosiques, en fonction du besoin technologique, peut être formulé (page 191 du même article) dans les enrobages comestibles en tant que partie colloïdale conjointement avec les lipides ou composés, de l'enrobage comestible. Il existe un grand nombre d'écrits sur l'application d'enrobages comestibles aux fruits qui utilisent HMPC en tant que partie polysaccharide de l'enrobage. En exemple: 1.- Effet des enrobages composites comestibles lipides d'hydroxypropyl méthyl-cellulose antifongique (HPMC) sur le développement de la décomposition et sur les attributs qualitatifs des oranges «Valencia» entreposées à froid. Valencia- Chamorro et al (Postharvest Biology and Technology 54 (2009) 72-79. 2.-Effet de trois enrobages comestibles à base de gel d'aloë vera différents sur la qualité des kiwi « Hayward » fraîchement coupés. Passfiume et al (Foods 2020, 9, 939. 3.- Effet des enrobages comestibles composites à base d'hydroxypropyl-cellulose-cire d'abeille formulés avec ou sans agents antifongiques sur les propriétés physicochimiques des prunes pendant l'entreposage à froid. Gunaydin et al Journal of Food Quality Volume 2017, Article ID 8573549. 4.- Effet de divers additifs sur les propriétés des films et des enrobages dérivés de l'hydroxypropyl-méthyl-cellulose- Une étude. Ghadermazi et al Food Sci Nutr 2019; 7: 3363-3377.</p> <p><b>Chili:</b> L'entreposage et le commerce après récolte des fruits frais peuvent être menacés par le temps qui s'écoule entre la récolte et le consommateur, et le transport sur de longues distances entre les pays et les continents. Par ailleurs les fruits sont des produits frais qui conservent leur processus physiologique ralenti seulement par la réfrigération, et subissent</p>						



Additif	SIN	Limite Maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<p>par conséquent de nombreuses altérations physiologiques pendant l'entreposage et la manutention après récolte. Toutes ces altérations constituent un risque de perte des propriétés nutritives, perte de l'apparence qui rend le produit moins commercialisable et le risque plus important de perte des aliments.</p> <p>Pour éviter ces problèmes, l'industrie a recours à différents enrobages, qui dans certains cas, exige des additifs pour maintenir leur stabilité pendant l'entreposage ou pour faciliter l'application homogène de la cire, de l'enrobage ou de glaçage, ou pour améliorer la résistance de la cire, de l'enrobage ou du glaçage aux conditions externes telles que l'humidité élevée ou faible, par exemple. En définitive, l'emploi des substances proposées, qui sont généralement des additifs alimentaires, permettra de réduire les pertes d'aliments.</p> <p><b>UE:</b> pourrait accepter avec la Note 454</p> <p><b>RU:</b> Soutient l'interruption. La justification technologique est absente pour cette FC</p> <p><b>OFCA/ICA:</b> soutient le maintien. Toutefois, nous recommandons d'obtenir davantage d'informations de la part des associations commerciales qui couvrent ces produits (fruits et légumes frais)</p> <p><b>Proposition de la 1ère redistribution:</b> Demander la justification technologique. Interrompre si la justification technologique n'est pas fournie.</p> <p><b>Australie:</b> soutient la proposition. Elle réitère les observations soumises sur les documents d'origine du GTE, à savoir qu'il s'agit d'un additif alimentaire à utiliser aux BPF.</p> <p><b>Chili:</b> soutient la proposition du rapport final. Voir les observations détaillées soumises pour les esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras.</p> <p><b>UE:</b> soutient fermement l'interruption, si aucune justification spécifique de l'emploi dans les cires, enrobages, glaçages ou de l'emploi en tant que glaçage dans cette catégorie d'aliments n'est fournie.</p> <p><b>Inde:</b> ne soutient pas l'adoption car non autorisé actuellement en Inde.</p> <p><b>RU:</b> Soutient l'interruption. La justification technologique est absente pour cette FC.</p> <p><b>OFCA:</b> Soutient le maintien</p> <p><b>Proposition du rapport final (CX/FA 20/52/7, Appendice 4):</b> Adopter avec les Notes « En tant que glaçage quand le traitement de surface est autorisé pour une application à la surface des fruits frais » ; et « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais ».</p> <p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> CL:</b> Interrompre</p> <p><b>Australie:</b> Additif alimentaire à utiliser aux BPF</p> <p><b>UE, RU:</b> Soutient l'interruption</p> <p><b>États-Unis:</b> Emploi autorisé dans les aliments en général en tant qu'agent filmogène, colloïde protecteur, émulsifiant, stabilisant, épaississant.</p> <p><b>Zimbabwe:</b> soutient l'emploi aux BPF pour préserver la fraîcheur des produits notamment ceux qui doivent être transportés sur de longues distances vers les marchés de destination.</p>						
PECTINES	440	BPF		7	Émulsifiant, Agent gélifiant, Agent de glaçage, Stabilisant, Épaississant	Adopter avec la Note 454 « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais. »

Additif	SIN	Limite Maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<p><b>Proposition de la 2ème redistribution:</b> Adopter avec la Note 454 « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais. »</p> <p><b>Australie:</b> soutient la proposition. Elle réitère les observations soumises précédemment, à savoir qu'il s'agit d'un additif alimentaire à utiliser aux BPF, qui peut être ajouté aux préparations d'additifs alimentaires, qui peuvent inclure les cires, enrobages et glaçages utilisés pour traiter la surface des fruits frais.</p> <p><b>Brésil:</b> Justification technologique: La pectine a été utilisée dans le cadre des formulations pour les enrobages et les glaçages, en tant que filmogène, acteur d'échanges des gaz, en combinaison avec la partie lipides (acide gras, ester d'acide gras, cires) quand les fruits sont protégés par un enrobage. Exemples: 1.- Polysaccharides de pectine naturelle en tant qu'enrobages comestibles. Valdes et al. Coatings 2015, 5, 865-886. 2.- Conservation des fruits à l'aide d'un gel de pectine comestible à faible index glycémique.. Spanish National Research Council (CSIC). leaflet-aj-044-2019-12-12</p> <p><b>Chili:</b> soutient la proposition. L'entreposage et le commerce après récolte des fruits frais peuvent être menacés par le temps qui s'écoule entre la récolte et le consommateur, et le transport sur de longues distances entre les pays et les continents.</p> <p><b>UE:</b> pourrait accepter avec la Note 454</p> <p><b>RU:</b> Absence de justification technologique de l'emploi de SIN 440 dans les cires, enrobages ou glaçages quand ces traitement de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais.</p> <p><b>Proposition de la 1ère redistribution:</b> Demander la justification technologique. Interrompre si la justification technologique n'est pas fournie.</p> <p><b>Australie:</b> soutient la proposition. Elle réitère les observations soumises sur les documents d'origine du GTE, à savoir qu'il s'agit d'un additif alimentaire à utiliser aux BPF.</p> <p><b>Chili:</b> soutient la proposition du rapport final. Voir les observations détaillées soumises pour les esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras. Les pectines sont naturellement présentent dans les fruits, elles font partie de la paroi cellulaire et en tant qu'additif alimentaires son emploi doit respecter les BPF.</p> <p><b>Égypte:</b> soutien l'emploi dans les aliments en général, en tant qu'émulsifiant, stabilisant, épaississant et agent de glaçage.</p> <p><b>UE:</b> soutient fermement l'interruption, si aucune justification spécifique de l'emploi dans les cires, enrobages, glaçages ou de l'emploi en tant que glaçage dans cette catégorie d'aliments n'est fournie.</p> <p><b>Inde:</b> ne soutient pas l'adoption car non autorisé actuellement en Inde.</p> <p><b>Indonésie:</b> Les pectines sont des polymères d'hydrate de carbone qui peuvent être appliqués à la surface des fruits.</p> <p><b>RU:</b> Soutient l'interruption. La justification technologique est absente pour cette FC.</p> <p><b>Proposition de rapport final (CX/FA 20/52/7, Appendice 4):</b> Adopter avec les Notes « En tant que glaçage quand le traitement de surface est autorisé pour une application à la surface des fruits frais » ; et « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais ».</p> <p><b>Proposition de la 2ème CL:</b> Interrompre</p> <p><b>Australie:</b> Additif alimentaire à utiliser aux BPF</p> <p><b>UE, RU:</b> Soutient l'interruption</p> <p><b>Indonésie:</b> Ne soutient pas l'interruption. Technologiquement justifié, c'est un polymère d'hydrate de carbone qui peut être appliqué à la surface des fruits.</p> <p><b>Nigéria:</b> utilisé dans les aliments en tant qu'agent gélifiant, notamment dans les confitures et les gelées</p>						

Additif	SIN	Limite Maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<b>Etats-Unis:</b> Emploi GRAS dans les aliments en général, aux BPF en tant qu'émulsifiant, stabilisant, épaississant.						

**Catégorie d'aliments n° 04.2.1.2 (Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines)**

**Descripteur:** Les surfaces de certains légumes sont revêtues de vernis ou de cire ou sont traitées avec d'autres additifs alimentaires qui servent de couche protectrice et/ou aident à préserver la fraîcheur et la qualité. Exemples: avocats, concombres, poivrons et pistaches.

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Appendice FA/46 CRD 2 Appendice V):** les régulateurs de l'acidité ne sont pas horizontalement justifiés, les ES&T sont en attente en tant qu'additifs secondaires

**Norme de produits correspondante:** 330-2018: N'aborde pas le traitement de surface.

**Remarque générale:** Le CCFA45 a examiné l'approche horizontale pour les ES&T du Tableau 3 et a initialement exprimé que les ES&T sont horizontalement justifiés dans cette FC avec la note « Seulement dans les glaçages, les enrobages et les décorations ». Cependant, lors de l'examen de FC 04.2.1.2 le Comité a noté que l'emploi des additifs dans les enrobages pourrait être un emploi en tant qu'additif secondaire et a maintenu les dispositions pour examen par le CCFA46 (REP13/FA para. 82-85). Le GTP sur la NGAA pour le CCFA46 a maintenu ces dispositions pour examen ultérieur sur les additifs secondaires (CCFA46 CRD2). Le CCFA49 a proposé que les additifs secondaires pourraient être pris en compte en utilisant les notes dans le système des catégories alimentaires actuel de la NGAA (REP 16/FA).

Le CCFA51 a examiné l'approche horizontale pour les ES&T du Tableau 3. Le Comité est convenu de l'approche horizontale avec une note indiquant, selon le cas, soit « En tant que glaçage quand le traitement de surface est autorisé pour une application à la surface des légumes frais, algues marines ou fruits à coques et graines » soit « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des légumes frais, algues marines ou fruits à coques et graines » mais a noté que la justification technologique n'avait pas été fournie pour les projets et avant-projets de dispositions. Le Comité est convenu de redistribuer ces dispositions pour demander des informations sur la justification technologique

**Observations générales sur la 1<sup>ère</sup> redistribution**

**Égypte:** Nombreuses modifications physiques chimiques pendant l'entreposage après récolte et la manutention. Enrobages formulés comestibles afin d'éviter la plupart des problèmes précités pour prolonger la durée de conservation, et maintenir à la fois la qualité et la valeur nutritionnelle.

**IFAC:** confirme les observations soumises par le Chili et l'Égypte sur l'Appendice A, notamment la justification technologique en appui de l'emploi continu de l'acide alginique, de l'alginate d'ammonium alginate, de l'alginate de calcium, et de la carraghénane dans les FC 04.1.1.2 et 04.2.1.2.

**Observations générales 1<sup>ère</sup> circulaire Observations soumises par le CCFA52 sur la proposition (Demande d'informations sur la justification technologique):**

**IFAC:** soutient l'application de la note qui indique, selon le cas, soit « En tant que glaçage quand le traitement de surface est autorisé pour une application à la surface des légumes frais, algues marines, ou fruits à coque et graines » soit « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des légumes frais, algues marines, ou fruits à coque et graines » quand la justification technologique existe pour les projets et avant-projets de dispositions dans cette FC.

IFAC a signalé plusieurs projets et avant-projets de dispositions pour cette FC pour lesquelles des données existent pour soutenir la justification technologique de l'emploi de ces additifs dans les enrobages comestibles; cependant, l'IFAC note que l'innovation continue dans le domaine des enrobages comestibles se poursuit et il est probable que d'autres additifs à l'examen dans cette FC contribuent aussi à la formulation d'enrobages comestibles.

La justification technologique de l'IFAC est la suivante, y compris les détails supplémentaires sur certains additifs dans le tableau ci-dessous:

Les légumes frais subissent de nombreuses altérations physiologiques pendant l'entreposage et la manutention après récolte, dont le ramollissement des tissus, l'augmentation des niveaux de sucre, la baisse des niveaux d'acide organique, la dégradation de la chlorophylle accompagnée de la synthèse des anthocyanines ou des caroténoïdes à la maturation, la production et les pertes de composés aromatiques volatiles, la baisse de la teneur en acide phénolique et aminoacides, et la destruction des matériaux cellulaires due à la respiration. Les enrobages comestibles adéquatement formulés peuvent être utilisés sur les légumes frais de peau comestible ou non pour répondre aux nombreux défis précités associés à la prolongation de la durée de conservation, et au maintien de la qualité ainsi que de la valeur nutritionnelle.

Pour une efficacité optimale, les formulations des glaçages / enrobages comestibles doivent être adaptées pour répondre aux exigences biologiques uniques de chaque type de légumes. Par exemple, certains agents de glaçage /enrobage peuvent mieux convenir à certains types de légumes qu'à d'autres. Par ailleurs, les enrobages existants dans cette FC sont de nature hydrophobe et sont souvent appliqués à la surface des légumes frais à l'aide d'une formulation à base d'eau. Cela exige l'emploi d'émulsifiants et de stabilisants pour permettre au glaçage / enrobage d'être appliqué uniformément et intégralement, ce qui augmente l'efficacité du glaçage / enrobage. L'emploi des émulsifiants et stabilisants présente non seulement le net avantage d'améliorer la fonction de glaçage / enrobage, mais ils sont nécessaires à l'efficacité de leur emploi.

Additif	SIN	Limite Maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF		7	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Agent gélifiant, Agent de glaçage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	Adopter avec la Note 456 « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des légumes frais, algues marines, ou fruits à coque et graines. »

**Proposition de la 2ème redistribution:** Adopter avec la Note 456 « Dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des légumes frais, algues marines, ou fruits à coque et graines. »

**Australie:** soutient la proposition. Elle réitère les observations soumises précédemment, à savoir qu'il s'agit d'un additif alimentaire à utiliser aux BPF, qui peut être ajouté aux préparations d'additifs alimentaires, qui peuvent inclure les cires, enrobages et glaçages utilisés pour traiter la surface des fruits frais.

**Chili:** soutient la proposition. L'entreposage et le commerce après récolte des légumes frais peuvent être menacés par le temps qui s'écoule entre la récolte et le consommateur, et le transport sur de longues distances entre les pays et les continents.

**UE:** interruption, car aucune justification spécifique de l'emploi proposé pour cet additif et aucune information sur son emploi réel n'a été fournie.

**RU:** Absence de justification technologique de l'emploi de SIN 400 dans les cires, enrobages ou glaçages quand ces traitement de surface sont autorisés pour une application à la surface des légumes frais, algues marines, ou fruits à coques et graines.

**Proposition de la 1ère redistribution:** Demander la justification technologique. Interrompre si la justification technologique n'est pas fournie.

**Australie:** soutient la proposition. Elle réitère les observations soumises sur les documents d'origine du GTE, à savoir qu'il s'agit d'un additif alimentaire à utiliser aux BPF.

**Chili:** soutient la proposition du rapport final. Voir les observations détaillées soumises pour les esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras dans la FC 4.1.12

**Égypte:** soutient l'emploi dans les aliments en général en tant qu'émulsifiant, stabilisant, épaississant, séquestrant, humectant, et agent de glaçage

Additif	SIN	Limite Maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<p><b>UE:</b> soutient fermement l'interruption, si aucune justification spécifique de l'emploi dans les cires, enrobages, glaçages ou de l'emploi en tant que glaçage dans cette catégorie d'aliments n'est fournie.</p> <p><b>Inde:</b> ne soutient pas l'adoption car non autorisé actuellement en Inde.</p> <p><b>RU:</b> Soutient l'interruption. La justification technologique est absente pour cette FC.</p> <p><b>Proposition du rapport final (CX/FA 20/52/7, Appendice 4):</b> Adopter avec les Notes « En tant que glaçage quand le traitement de surface est autorisé pour application à la surface des légumes frais, algues marines ou fruits à coque et graines » et « Dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines. »</p> <p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> CL:</b> Interrompre.</p> <p><b>Australie:</b> Additif alimentaire à utiliser aux BPF.</p> <p><b>UE, RU:</b> Soutient l'interruption.</p> <p><b>Indonésie:</b> Ne soutient pas l'interruption. Technologiquement justifié et utilisé dans la FC aux BPF.</p>						
ALGINATE DE CALCIUM	404	BPF		7	Antifoaming agent, Agent de charge, Support, Agent moussant, Agent gélifiant, Agent de glaçage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	Adopter avec la Note 456 « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des légumes frais, algues marines, ou fruits à coque et graines. »
<p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> redistribution:</b> Adopter avec la Note 456 « Dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des légumes frais, algues marines, ou fruits à coque et graines. »</p> <p><b>Australie:</b> soutient la proposition. Elle réitère les observations soumises précédemment, à savoir qu'il s'agit d'un additif alimentaire à utiliser aux BPF, qui peut être ajouté aux préparations d'additifs alimentaires, qui peuvent inclure les cires, enrobages et glaçages utilisés pour traiter la surface des fruits frais.</p> <p><b>Chili:</b> soutient la proposition. L'entreposage et le commerce après récolte des légumes frais peuvent être menacés par le temps qui s'écoule entre la récolte et le consommateur, et le transport sur de longues distances entre les pays et les continents.</p> <p><b>UE:</b> interruption, car aucune justification spécifique de l'emploi proposé pour cet additif et aucune information sur son emploi réel n'a été fournie.</p> <p><b>RU:</b> Absence de justification technologique de l'emploi de SIN 404 dans les cires, enrobages ou glaçages quand ces traitement de surface sont autorisés pour une application à la surface des légumes frais, algues marines ou fruits à coque et graines.</p> <p><b>Proposition de la 1<sup>ère</sup> redistribution:</b> Demander la justification technologique. Interrompre si la justification technologique n'est pas fournie.</p> <p><b>Australie:</b> soutient la proposition. Elle réitère les observations soumises sur les documents d'origine du GTE, à savoir qu'il s'agit d'un additif alimentaire à utiliser aux BPF.</p>						

Additif	SIN	Limite Maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<p><b>Chili:</b> soutient la proposition du rapport final. Voir les observations détaillées soumises pour les esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras dans la FC 4.1.12</p> <p><b>Égypte:</b> soutient l'emploi dans les aliments en général aux BPF en tant qu'émulsifiant, stabilisant, épaississant et agent de glaçage.</p> <p><b>UE:</b> soutient fermement l'interruption, si aucune justification technologique spécifique de l'emploi dans les cires, enrobages, glaçages ou de l'emploi en tant que glaçage dans cette catégorie d'aliments n'est fournie.</p> <p><b>Inde:</b> ne soutient pas l'adoption car non autorisé actuellement en Inde.</p> <p><b>RU:</b> Soutient l'interruption. La justification technologique est absente pour cette FC.</p> <p><b>Proposition du rapport final (CX/FA 20/52/7, Appendice 4):</b> Adopter avec les Notes « En tant que glaçage quand le traitement de surface est autorisé pour application à la surface des légumes frais, algues marines ou fruits à coque et graines » et « Dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines. »</p> <p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> CL:</b> Interrompre.</p> <p><b>Australie:</b> Additif alimentaire à utiliser aux BPF.</p> <p><b>Indonésie:</b> Ne soutient pas l'interruption. Technologiquement justifié et utilisé dans la FC aux BPF.</p> <p><b>RU:</b> Soutient l'interruption.</p> <p><b>États-Unis:</b> Emploi GRAS dans les aliments en général à 0,3% en tant que stabilisant ou épaississant.</p>						
PECTINES	440	BPF		7	Émulsifiant, Agent gélifiant, Agent de glaçage, Stabilisant, Épaississant	Adopter avec la Note 456 « Dans les cires, enrobages ou glaçages quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des légumes frais, algues marines, ou fruits à coque et graines. »
<p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> redistribution:</b> Adopter avec la Note 456 « Dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des légumes frais, algues marines, ou fruits à coque et graines. »</p> <p><b>Australie:</b> soutient la proposition. soutient la proposition. Elle réitère les observations soumises précédemment, à savoir qu'il s'agit d'un additif alimentaire à utiliser aux BPF, qui peut être ajouté aux préparations d'additifs alimentaires, qui peuvent inclure les cires, enrobages et glaçages utilisés pour traiter la surface des fruits frais.</p> <p><b>Chili:</b> soutient la proposition. L'entreposage et le commerce après récolte des légumes frais peuvent être menacés par le temps qui s'écoule entre la récolte et le consommateur, et le transport sur de longues distances entre les pays et les continents.</p> <p><b>UE:</b> interruption, car aucune justification spécifique de l'emploi proposé pour cet additif et aucune information sur son emploi réel n'a été fournie.</p> <p><b>RU:</b> Absence de justification technologique de l'emploi de SIN 440 dans les cires, enrobages ou glaçages quand ces traitement de surface sont autorisés pour une application à la surface des légumes frais, algues marines, ou fruits à coque et graines.</p> <p><b>Proposition de la 1<sup>ère</sup> redistribution:</b> Demander la justification technologique. Interrompre si la justification technologique n'est pas fournie.</p> <p><b>Australie:</b> soutient la proposition. Elle réitère les observations soumises sur les documents d'origine du GTE, à savoir qu'il s'agit d'un additif alimentaire à utiliser aux BPF.</p> <p><b>Chili:</b> soutient la proposition du rapport final. Voir les observations détaillées soumises pour les esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras dans FC 4.1.12</p>						

Additif	SIN	Limite Maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<p><b>Egypte:</b> soutient l'emploi dans les aliments en général aux BPF en tant qu'émulsifiant, stabilisant, épaississant et agent de glaçage</p> <p><b>UE:</b> soutient fermement l'interruption, si aucune justification spécifique de l'emploi dans les cires, enrobages, glaçages ou de l'emploi en tant que glaçage dans cette catégorie d'aliments n'est fournie.</p> <p><b>Inde:</b> ne soutient pas l'adoption car non autorisé actuellement en Inde.</p> <p><b>Indonésie:</b> Les pectines sont des polymères d'hydrate de carbone qui peuvent être appliqués à la surface des fruits.</p> <p><b>RU:</b> Soutient l'interruption. La justification technologique est absente pour cette FC</p> <p><b>Proposition du rapport final (CX/FA 20/52/7, Appendice 4):</b> Adopter avec les Notes « En tant que glaçage quand le traitement de surface est autorisé pour application à la surface des légumes frais, algues marines ou fruits à coque et graines » et « Dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués quand les traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines. »</p> <p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> CL:</b> Interrompre</p> <p><b>Australie:</b> Additif alimentaire à utiliser aux BPF</p> <p><b>UE, RU:</b> Soutient l'interruption</p> <p><b>Indonésie:</b> Ne soutient pas l'interruption. Technologiquement justifié, c'est un polymère d'hydrate de carbone naturel qui peut être appliqué à la surface des fruits frais</p> <p><b>États-Unis:</b> Emploi GRAS dans les aliments en général aux BPF en tant qu'émulsifiant, stabilisant, épaississant</p>						

**Appendice B: Redistribution des projets et avant-projets de dispositions de l'Annexe 2 de l'Appendice 6 de CX/FA 20/52/7 et de l'Annexe 2 de l'Appendice 7 de CX/FA 20/52/7: acésulfame-potassium (SIN 950) dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5 et saccharines (SIN 954(i)-(iv)) dans les sous-catégories de la catégorie d'aliments 14.1.4, et les additifs appartenant à la catégorie fonctionnelle des colorants dans la catégorie d'aliments 14.1.4 et ses sous-catégories**

Parmi les différents sujets abordés, le CCFA51 a demandé au GTE sur la NGAA pour le CCFA52 d'examiner<sup>1</sup>:

- Les dispositions adoptées relatives à l'acésulfame-potassium (SIN 950) dans les FC 14.1.4 et 14.1.5 et aux saccharines (SIN 954(i)-(iv)) dans les sous-catégories de la catégorie 14.1.4; et
- Les projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs appartenant à la catégorie fonctionnelle des colorants dans FC 14.1.4 et ses sous-catégories.

**Historique: acésulfame-potassium (SIN 950) et saccharines (SIN 954(i)-(iv))**

1. Le CCFA50 a chargé le GTE sur la Note 161 d'examiner l'emploi de la Note 161 associée à l'emploi des édulcorants et de revoir les recommandations formulées dans un document de discussion précédent (CX/FA 19/51/10) dans le contexte des dispositions en attente et adoptées dans la NGAA.<sup>2</sup> Le GTE sur la Note 161 pour le CCFA51 a formulé des recommandations<sup>3</sup> pour les dispositions dans les catégories d'aliments à l'examen. Ces recommandations étaient:

- Pour les dispositions adoptées: ces dispositions seraient révisées pour remplacer la Note 161 par une note alternative spécifique.
- Pour les dispositions dans le processus par étapes: ces dispositions seraient révisées pour remplacer la Note 161 par une note alternative spécifique et distribuées pour observations par le GTE sur la NGAA au CCFA52.

Lors de la discussion sur ces recommandations au CCFA51, un membre a exprimé son inquiétude au sujet de la dose ingérée correspondant aux limites d'emploi maximales pour les dispositions adoptées relatives à l'acésulfame-potassium (SIN 950) dans les FC 14.1.4 et 14.1.5 et aux saccharines (SIN 954(i)-(iv)) dans FC 14.1.4 ou leurs sous-catégories. Le CCFA51 est convenu de demander au GTE sur la NGAA pour le CCFA52 d'examiner les dispositions adoptées relatives à l'acésulfame-potassium (SIN 950) dans les FC 14.1.4 et 14.1.5 et aux saccharines (SIN 954(i)-(iv)) dans les sous-catégories de FC 14.1.4 pour examen de la limite d'emploi.<sup>4</sup>

**Historique: colorants**

2. Pour continuer de faire avancer les dispositions relatives aux colorants dans le processus par étapes, le CCFA51 a demandé au GTE sur la NGAA pour le CCFA52 d'examiner les dispositions relatives aux colorants, tant celles qui sont adoptées avec la Note 161 qui leur est associée et que celles qui sont dans le processus par étapes, dans diverses catégories d'aliments y compris 14.0 (Boissons à l'exception des produits laitiers) et ses sous-catégories (à l'exception des FC 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 et leurs sous-catégories).<sup>5</sup>

**Introduction**

3. En préparation pour la date initialement prévue du CCFA52 en mars 2020, le GTE sur la NGAA pour le CCFA52 a distribué trois circulaires demandant des observations sur les dispositions à l'examen et a publié un rapport contenant les recommandations pour ces dispositions sur la base des observations soumises par les membres du GTE.<sup>6</sup> Cependant, le CCFA52 a été reporté en mars 2021 en raison de la pandémie liée au COVID-19. Pour faire avancer les travaux du Codex Alimentarius, le Secrétariat du Codex a encouragé tous les comités du Codex à explorer différentes voies pour maintenir l'élan des travaux d'établissement des normes du Codex et

<sup>1</sup> REP 19/FA, par. 138(xi)-(xiii)

<sup>2</sup> REP 18/FA, par. 142

<sup>3</sup> CX/FA 19/51/10

<sup>4</sup> REP 19/FA, par. 119

<sup>5</sup> REP 19/FA, par. 138(i) - (ii)

<sup>6</sup> CX/FA 20/52/7



à minimiser l'impact de la pandémie sur les travaux du Codex. Spécifiquement à l'adresse du CCFA, le Secrétariat du Codex a publié une lettre circulaire (CL 2020/34-FA) demandant des observations sur les recommandations, dont entre autres, que le GTE sur la NGAA « poursuive ses travaux, selon le cas, conformément au mandat établi par le CCFA51. » Dans ce sens, le président du GTE sur la NGAA a établi que la redistribution de certaines dispositions pour examen complémentaire par le GTE pourrait permettre au CCFA52 de parvenir à un consensus sur ces dispositions.

4. Spécifiquement sur la redistribution des dispositions relatives à l'acésulfame-potassium (SIN 950) dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5 et aux saccharines (SIN 954(i)-(iv)) dans les sous-catégories de la catégorie d'aliments 14.1.4, et les additifs appartenant à la catégorie fonctionnelle des colorants dans FC 14.0 et ses sous-catégories (à l'exception des FC 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 et leurs sous-catégories), le Président du GTE sur la NGAA pour le CCFA52 a noté que le GTE n'avait pas eu le temps d'examiner pleinement toutes les informations soumises dans les deuxième et troisième circulaires. En matière d'innocuité, un membre du GTE a fourni les estimations de l'exposition alimentaire pour les limites d'emploi maximales proposées pour ces additifs sur la base d'une méthode de budget affinée. Par ailleurs, plusieurs membres du GTE ont fourni des informations sur le besoin technologique de ces limites d'emploi maximales proposées pour plusieurs colorants, y compris les démonstrations visuelles de l'intensification de la couleur par suite de limites d'emploi croissantes. Cependant, d'autres membres avaient exprimé leur inquiétude sur les limites d'emploi maximales proposées qui pourraient entraîner le dépassement de la DJA du JECFA et que des limites d'emploi maximales plus faibles étaient considérées comme suffisantes pour répondre au besoin technologique. Ces observations en faveur d'une diminution de la limite d'emploi maximale ont ignoré les observations soumises par le GTE en appui de l'innocuité ou de la justification technologique des limites d'emploi originales proposées. La compilation complète des observations soumises sur les trois premières circulaires du GTE sur la NGAA pour le CCFA52 spécifiques aux dispositions relatives à l'acésulfame- potassium (SIN 950) et aux saccharines (SIN 954(i)-(iv)) sont disponibles [ici](#)<sup>7</sup> alors que la compilation des observations spécifiques aux colorants dans la catégorie d'aliments 14.0 ou ses sous-catégories sont disponibles [ici](#)<sup>8</sup> dans la pageweb du CCFA52.

### Document de travail

5. Le GTE a distribué deux circulaires pour observations. La première redistribution a présenté les propositions finales du GTE de l'Annexe 2 de l'Appendice 6 de CX/FA 20/52/7 et l'Annexe 2 de l'Appendice 7 de CX/FA 20/52/7 et a demandé des observations sur l'emploi de l'acésulfame-potassium (SIN 950) et des saccharines (SIN 954(i)-(iv)) dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5, et des additifs appartenant à la catégorie fonctionnelle des colorants dans FC 14.1.4 et ses sous-catégories. La deuxième redistribution contenait les informations complètes soumises par un membre du GTE sur la troisième circulaire en appliquant une méthode de budget affinée pour calculer l'exposition liée aux emplois en discussion. La deuxième redistribution a aussi présenté les observations des membres du GTE concernant les questions à poser pour demander les observations du JECFA quant à la pertinence de la méthode de budget affinée et a présenté les observations sur les propositions consensuelles pour les additifs appartenant à la catégorie fonctionnelle des colorants dans FC 14.1.4.

6. Le présent document contient 2 Annexes.

7. L'Annexe 1 présente les questions à poser pour demander les observations du JECFA quant à la pertinence de la méthode de budget affinée et charge le JECFA de réévaluer l'exposition alimentaire à

<sup>7</sup> [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-711-52%252FLinks%252FAppendix6\\_Final\\_Proposals\\_with\\_Comment\\_Compilation\\_and\\_Attachments.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-711-52%252FLinks%252FAppendix6_Final_Proposals_with_Comment_Compilation_and_Attachments.pdf)

<sup>8</sup> [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-711-52%252FLinks%252FAppendix6\\_Final\\_Proposals\\_with\\_Comment\\_Compilation\\_and\\_Attachments.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-711-52%252FLinks%252FAppendix6_Final_Proposals_with_Comment_Compilation_and_Attachments.pdf)

l'acésulfame-potassium (SIN 950) et aux saccharines (SIN 954(i)-(iv)) dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5.

8. L'Annexe 2 présente les propositions pour les additifs appartenant à la catégorie fonctionnelle des colorants dans FC 14.1.4 et ses sous-catégories.

9. Dans les Annexes, les dispositions sont présentées sous le format du Tableau 2 de la NGAA. Quand une disposition relative à un additif alimentaire d'une catégorie d'aliments mère est examinée dans les sous-catégories correspondantes, la disposition est inscrite dans la sous-catégorie en caractères gras, l'étape dans la colonne « Étape/Adoptée » n'étant pas indiquée.

10. La compilation complète des observations soumises pour l'Appendice B suite aux deux redistributions sont disponible [ici](#).<sup>9</sup>

### **Conventions**

11. Ces recommandations s'appuient sur les éléments de preuve; à savoir que les observations qui contiennent des justifications ont pesé davantage que les observations sans justification à l'appui.

---

<sup>9</sup> <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-711-52%252FLinks%252FAppendix%20B%20-%20Comment%20Compilation.pdf>

**Annexe 1: Dispositions relatives à l'acésulfame-potassium (SIN 950) dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5 et aux saccharines (SIN 954(i)-(iv)) dans les sous-catégories de la catégorie d'aliments 14.1.4****Résumé du GTE sur l'emploi de l'acésulfame-potassium (SIN 950) et des saccharines (SIN 954(i)-(iv)) dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5**

L'argument clé en appui de certaines limites d'emploi maximales proposées pour l'acésulfame-potassium (SIN 950) dans les FC 14.1.4 et 14.1.5 et les saccharines (SIN 954(i)-(iv)) dans les sous-catégories de FC 14.1.4, a été les estimations de l'exposition alimentaire pour les boissons non laitières fournies par l'ICBA à l'aide de la méthode de budget affinée. Le GTE a examiné l'emploi de la méthode de budget affinée, et déterminé qu'il serait utile d'obtenir les observations du JECFA sur l'application de cette technique.

Les propositions sur le type de questions qui devraient être posées au JECFA ont été soumises, et une série de questions consensuelles a été établie, ci-dessous, pour examen par le Comité.

**Questions posées par le CCFA pour examen par le JECFA**

**Partie 1:** Le CCFA demande au JECFA d'effectuer une estimation de l'exposition alimentaire à l'acésulfame-potassium (SIN 950) dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5, et aux saccharines (SIN 954(i)-(iv)) dans la catégorie d'aliments 14.1.4.

Alors que généralement sont utilisées des limites plus faibles d'additifs alimentaires, le CCFA note qu'une limite maximale de 600 mg/kg pour l'acésulfame-potassium (SIN 950) dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5 et une limite maximale de 300 mg/kg pour les saccharines (SIN 954(i)-(iv)) dans les sous-catégories de la catégorie d'aliments 14.1.4 sont actuellement adoptées. La proposition a été faite de réduire la limite d'emploi pour les saccharines (SIN 954(i)-(iv)) à 230 mg/kg dans la catégorie d'aliments 14.1.4. Tout commentaire du JECFA sur l'innocuité de ces limites d'emploi maximales serait utile.

**Partie 2:** Le CCFA demande au JECFA de faire part de ses observations et de débattre sur les questions suivantes concernant la méthode de budget affinée présentée par l'ICBA:

- a. La méthodologie de la méthode de budget proposée par l'ICBA est-elle scientifiquement fiable ? L'évaluation de l'exposition alimentaire présentée quand elle est appliquée aux édulcorants acésulfame-potassium et aux saccharines est-elle prudente?
- b. L'application de paramètres d'affinement multiples (comme la part du marché, le pourcentage de produits contenant la substance etc.) est-elle appropriée dans les calculs de la méthode de budget?
- c. Y-a-t-il des limites, des incertitudes dans l'applicabilité de la méthode de budget affinée, sur lesquelles le CCFA devrait être informé?
- d. La méthode de budget affinée et les estimations de l'exposition par paliers présentées par l'ICBA sont-elles des méthodes adéquates pour les colorants et les édulcorants dans les boissons non laitières aux fins d'être comparées avec les DJA du JECFA pour déterminer si une limite d'emploi maximale est sans risque?
- e. Est-ce approprié que le CCFA utilise les estimations de l'exposition alimentaire fournies pour les boissons non laitières par la méthode de budget affinée tel que présenté par l'ICBA pour déterminer les limites d'emploi maximales pour les édulcorants dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5 de la NGAA qui seraient inférieures à la DJA établie par le JECFA?

**Catégorie n° 14.1.4 (Boissons aromatisées--- à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées)**

**Norme de produits correspondante:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE dans CX/FA 20/52/7	Proposition de la redistribution finale
ACÉSULFAME-POTASSIUM	950	600	161 & 188	2007	Exaltateur d'arôme, Édulcorant	Maintenir la limite d'emploi actuelle de 600 mg/kg. Maintenir la Note 188, ajouter la Note 127, et remplacer la Note 161 par la Note 478 alternative en tant que compromis.	Voir les questions posées par le CCFA pour examen par le JECFA dans l'encadré contenant le résumé des observations ci-dessus.
<b>SACCHARINES</b>	<b>954(i)-(iv)</b>	<b>300 230</b>	<b>161 127 &amp; 477</b>		<b>Édulcorant</b>	Suite à la nature hiérarchique de la NGAA, les trois dispositions relatives aux saccharines dans 14.1.4.1, 14.1.4.2 et 14.1.4.3 seront transférées dans la catégorie mère 14.1.4. Cet exercice serait considéré comme la révision d'une disposition adoptée existante.  Adopter avec la LM réduite de 230 mg/kg dans FC 14.1.4; Ajouter la Note 127, supprimer la Note 161 et remplacer par la Note 477 alternative en tant que compromis.	Voir les questions posées par le CCFA pour examen par le JECFA dans l'encadré contenant le résumé des observations ci-dessus.

**Catégorie n° 14.1.4.1 (Boissons aromatisées à base d'eau, gazeuses)**

Norme de produit correspondante: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (Mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE dans CX/FA 20/52/7	<b>LA DISPOSITION SERA EXAMINÉE DANS LA CATÉGORIE MÈRE FC 14.1.4</b>
SACCHARINES	954(i)-(iv)	300	161	2008	Édulcorant	Transférer cette disposition dans la catégorie d'aliments mère 14.1.4 et remplacer par la LM réduite de 230 mg/kg dans FC 14.1.4; ajout de la Note 127, suppression de la Note 161 et remplacement par la Note 477 alternative en tant que compromis.	

**Catégorie n° 14.1.4.2 (Boissons aromatisées à base d'eau, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid)**

Norme de produit correspondante: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE dans CX/FA 20/52/7	LA DISPOSITION SERA EXAMINÉE DANS LA CATÉGORIE MÈRE FC 14.1.4
SACCHARINES	954(i)-(iv)	300	161	2008	Édulcorant	Transférer cette disposition dans la catégorie d'aliments mère 14.1.4 et remplacer par la LM réduite de 230 mg/kg dans FC 14.1.4; ajout de la Note 127, suppression de la Note 161 et remplacement par la Note 477 alternative en tant que compromis.	

**Catégorie n° 14.1.4.3 (Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons aromatisées à base d'eau)**

Norme de produit correspondante: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE dans CX/FA 20/52/7	LA DISPOSITION SERA EXAMINÉE DANS LA CATÉGORIE MÈRE FC 14.1.4
SACCHARINES	954(i)-(iv)	300	127 & 161	2008	Édulcorant	Transférer cette disposition dans la catégorie d'aliments mère 14.1.4 et remplacer par la LM réduite de 230 mg/kg dans FC 14.1.4; ajout de la Note 127, suppression de la Note 161 et remplacement par la Note 477 alternative en tant que compromis.	

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

Norme de produit correspondante: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE dans CX/FA 20/52/7	Proposition de la redistribution finale
ACÉSULFAME-POTASSIUM	950	600	161 & 188	2007	Exaltateur d'arôme, Édulcorant	Maintenir la limite d'emploi existante de 600 mg/kg. Maintenir la Note 188, ajouter la Note	Voir les questions posées par le CCFA pour examen par le JECFA dans l'encadré

						127, et remplacer la Note 161 par la Note 478 alternative en tant que compromis.	contenant le résumé des observations ci-dessus.
--	--	--	--	--	--	--	---

**Annexe 2: Propositions pour les additifs appartenant à la catégorie fonctionnelle des colorants dans FC 14.1.4 et ses sous-catégories****Catégorie n° 14.1.4 (Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées)**

**Norme de produit correspondante:** Aucune

**Observations générales:**

**Australie:** Une observation générale soumise par le groupe industriel des boissons non alcoolisées a indiqué que les discussions et les dispositions devraient se limiter à la catégorie alimentaire mère, à savoir 14.1.4, puisque des limites similaires devraient, et sont, nécessaires dans les différentes sous-catégories.

**Canada: Observations sur FC 14.1.4 et ses sous-catégories:** L'industrie a fourni des observations au Canada au cours de la révision de cette première circulaire. L'industrie des boissons serait en faveur de dispositions relatives aux colorants dans la catégorie mère FC 14.1.4 car la justification technologique est la même pour toutes les boissons relevant de FC 14.1.4. Des limites similaires sont nécessaires dans chaque sous-catégorie ce qui justifierait aussi inscrire des dispositions dans la catégorie mère au lieu des dispositions individuelles dans chaque sous-catégorie. Cette approche serait par ailleurs en cohérence avec l'approche adoptée pour les autres colorants alimentaires déjà adoptés dans FC 14.1.4.

L'industrie a fourni la justification technologique de l'emploi des colorants alimentaires dans les boissons. Les colorants alimentaires rendent les boissons de FC 14.1.4 plus attractives pour les consommateurs. Les colorants synthétiques sont généralement plus stables en milieu acide et à la chaleur que leurs homologues naturels, et permettent la normalisation des nuances de la couleur dans le produit. Les colorants synthétiques sont signalés comme étant plus fiables et versatiles par l'industrie. Selon l'industrie des boissons, l'emploi des colorants alimentaires n'est pas considéré être trompeur pour le consommateur. Les boissons qui relèvent de FC 14.1.4 sont censées contenir des colorants alimentaires, et les colorants alimentaires figurent dans la liste des ingrédients.

Le Canada n'aurait pas d'objection à inclure les dispositions relatives aux colorants alimentaires en discussion dans l'Appendice de la catégorie mère FC 14.1.4 si leur emploi est technologiquement justifié et sans risque, et si les limites maximales sont similaires dans toutes les sous-catégories.

**Costa Rica: Observations générales pour la catégorie mère 14.1.4:** Les discussions sur les dispositions relatives aux colorants devraient être limitées à la catégorie mère 14.1.4. de la NGAA. La catégorie 14.1.4. Boissons aromatisées à base d'eau n'est pas comme les autres catégories d'aliments de la NGAA car les boissons non alcoolisées sont essentiellement composées d'eau, approximativement 85 – 100% tel qu'indiqué par l'Institut européen de l'hydratation.<sup>10</sup> La justification technologique de l'emploi des colorants sera la même pour toutes les boissons gazeuses et non gazeuses et leurs concentrés/sirops correspondants. Dans notre analyse des sous-catégories, nous avons trouvé que des limites similaires sont effectivement nécessaires dans chaque sous-catégorie. Comme il n'y a pas de différence significative entre les sous-catégories, les dispositions relatives aux colorants devraient par conséquent être examinées au niveau de la catégorie mère 14.1.4. de la NGAA. C'est l'approche mise en œuvre pour presque tous les autres colorants actuellement adoptés dans la catégorie 14.1.4. de la NGAA ([http://www.fao.org/gsfonline/docs/CXS\\_192e.pdf](http://www.fao.org/gsfonline/docs/CXS_192e.pdf), voir pp. 456-458).

<sup>10</sup> [https://www.europeanhydrationinstitute.org/nutrition\\_and\\_beverages](https://www.europeanhydrationinstitute.org/nutrition_and_beverages) Source: Holland B. et al (1991) McCance and Widdowson. The Composition of Foods 5th ed. The Royal Society of Chemistry Cambridge, UK

**Catégorie n° 14.1.4 (Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées)**

<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape / Adoptée</b>	<b>Catégorie fonctionnelle du SIN</b>	<b>Proposition finale du GTE dans CX/FA 20/52/7</b>	<b>Proposition de la redistribution finale</b>
ROUGE ALLURA AC	129	300	127, 161	2009	Colorant	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Modifier la disposition adoptée dans la catégorie mère 14.1.4 — 250 mg/kg; Supprimer la Note 161	Modifier la disposition dans la catégorie mère 14.1.4 en LM de 150 mg/kg; Maintenir la Note 127 et supprimer la Note 161.
AMARANTHE	123	100		7	Colorant	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Adopter la disposition dans la catégorie mère 14.1.4 à 50 mg/kg; Ajouter la Note 127	Adopter la disposition dans la catégorie mère 14.1.4 à 50 mg/kg; Ajouter la Note 127
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE BIXINE	160b(i)	50	8	4	Colorant	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Adopter la disposition dans la catégorie mère 14.1.4 à 30 mg/kg; Ajouter la Note 127	Adopter la disposition dans la catégorie mère 14.1.4 à 30 mg/kg; Ajouter la Note 127
EXTRAITS DE ROCOU, À BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	50	185	4	Colorant	Ne pas considérer dans les sous-catégories; Adopter la disposition dans la catégorie mère 14.1.4 à 30 mg/kg; Ajouter la Note 127	Adopter la disposition dans la catégorie mère 14.1.4 à 30 mg/kg; Ajouter la Note 127
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	100		7	Colorant	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Adopter la disposition dans la catégorie mère 14.1.4 à 95 mg/kg; Ajouter la Note 127	Adopter la disposition dans la catégorie mère 14.1.4 à 95 mg/kg; Ajouter la Note 127
NOIR BRILLIANT (NOIR PN)	151	100		7	Colorant	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Adopter la disposition dans la catégorie mère 14.1.4 à 10 mg/kg; Ajouter la Note 127	Adopter la disposition dans la catégorie mère 14.1.4 à 10 mg/kg; Ajouter la Note 127
CURCUMINE	100(i)	100		7	Colorant	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Adopter la disposition dans la catégorie mère 14.1.4 à 60 mg/kg; Ajouter la Note 127	Adopter la disposition dans la catégorie mère 14.1.4 à 60 mg/kg; Ajouter la Note 127



<b>Catégorie n° 14.1.4 (Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées)</b>							
<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape / Adoptée</b>	<b>Catégorie fonctionnelle du SIN</b>	<b>Proposition finale du GTE dans CX/FA 20/52/7</b>	<b>Proposition de la redistribution finale</b>
<b>EXTRAIT DE PAPRIKA</b>	<b>160c(ii)</b>	<b>30</b>	<b>39</b>		<b>Colorant</b>	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Adopter la disposition dans la catégorie mère 14.1.4 à 30 mg/kg; Ajouter la Note 127	Adopter la disposition dans la catégorie mère 14.1.4 à 30 mg/kg; Ajouter les Notes 39 and 127
JAUNE DE QUINOLINE	104	100		7	Colorant	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Adopter la disposition dans la catégorie mère 14.1.4 à 120 mg/kg; Ajouter la Note 127	Adopter la disposition dans la catégorie mère 14.1.4 à 70 mg/kg; Ajouter la Note 127
JAUNE SOLEIL FCF	110	100	127, 161	2008	Colorant	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Maintenir la disposition adoptée dans la catégorie mère 14.1.4; Supprimer la Note 161	Maintenir la disposition adoptée dans la catégorie mère 14.1.4; Supprimer la Note 161
TARTRAZINE	102	300		7	Colorant	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Adopter la disposition dans la catégorie mère 14.1.4 à 100 mg/kg; Ajouter la Note 127	Adopter la disposition dans la catégorie mère 14.1.4 à 100 mg/kg; Ajouter la Note 127

<b>Catégorie n° 14.1.4.1 (Boissons aromatisées à base d'eau, gazeuses)</b>							
<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape / Adoptée</b>	<b>Catégorie fonctionnelle du SIN</b>	<b>Proposition finale du GTE dans CX/FA 20/52/7</b>	<b>Proposition de la redistribution finale</b>
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	30	39	2	Colorant	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Examiner la disposition dans la catégorie mère 14.1.4	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Examiner la disposition dans la catégorie mère 14.1.4

**Catégorie n° 14.1.4.2 (Boissons aromatisées à base d'eau, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid)**

EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	30	39	2	Colorant	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Examiner la disposition dans la catégorie mère 14.1.4	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Examiner la disposition dans la catégorie mère 14.1.4
<b><u>Catégorie n° 14.1.4.3 (Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons aromatisées à base d'eau)</u></b>							
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	300	39	2	Colorant	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Examiner la disposition dans la catégorie mère 14.1.4	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Examiner la disposition dans la catégorie mère 14.1.4

### **Appendice C: Redistribution des dispositions adoptées de l'Annexe 3 de l'Appendice 6 de CX/FA 20/52/7: dispositions dans le processus par étapes relatives aux additifs du Tableau 3 ayant la fonction d'édulcorant dans la catégorie d'aliments 14.1.5**

Parmi les différents sujets abordés, le CCFA51 a demandé au GTE sur la NGAA pour le CCFA52 d'examiner:<sup>1</sup>

- Les projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs du tableau 3 ayant la fonction d'édulcorant dans la catégorie d'aliments 14.1.5.

#### **Historique**

1. Le CCFA50 a chargé le GTE sur la Note 161 d'examiner l'emploi de la Note 161 associée à l'emploi des édulcorants et de revoir les recommandations formulées dans un document de discussion précédent (CX/FA 19/51/10) dans le contexte des dispositions en attente et adoptées dans la NGAA.<sup>2</sup> Le GTE sur la Note 161 pour le CCFA51 a formulé des recommandations<sup>3</sup> pour les dispositions dans les catégories d'aliments à l'examen. Ces recommandations étaient:

- Pour les dispositions adoptées: ces dispositions seraient révisées pour remplacer la Note 161 par une note alternative spécifique.
- Pour les dispositions dans le processus par étapes: ces dispositions seraient révisées pour remplacer la Note 161 par une note alternative spécifique et distribuées pour observations par le GTE sur la NGAA au CCFA52.

2. En réponse à ces recommandations, le CCFA51 est convenu de demander au GTE sur la NGAA pour le CCFA52 d'examiner, entre autres sujets, les projets et avant-projets de dispositions relatives aux édulcorants dans les catégories d'aliments en discussion.<sup>4</sup>

3. En préparation pour la date initialement prévue du CCFA52 en mars 2020, le GTE sur la NGAA pour le CCFA52 a distribué trois circulaires demandant des observations sur les dispositions à l'examen et a publié un rapport contenant les recommandations pour ces dispositions sur la base des observations soumises par les membres du GTE.<sup>5</sup> Cependant, le CCFA52 a été reporté en mars 2021 en raison de la pandémie liée au COVID-19. Pour faire avancer les travaux du Codex Alimentarius, le Secrétariat du Codex a encouragé tous les comités du Codex à explorer différentes voies pour maintenir l'élan des travaux d'établissement des normes du Codex et à minimiser l'impact de la pandémie sur les travaux du Codex. Spécifiquement à l'adresse du CCFA, le Secrétariat du Codex a publié une lettre circulaire (CL 2020/34-FA) demandant des observations sur les recommandations, dont entre autres, que le GTE sur la NGAA « poursuive ses travaux, selon le cas, conformément au mandat établi par le CCFA51. » Dans ce sens, le président du GTE sur la NGAA a établi que la redistribution de certaines dispositions pour examen complémentaire par le GTE pourrait permettre au CCFA52 de parvenir à un consensus sur ces dispositions.

4. Spécifiquement sur la redistribution des projets de dispositions relatifs aux additifs du Tableau 3 ayant la fonction d'édulcorant, dans la catégorie d'aliments 14.1.5, le Président du GTE sur la NGAA pour le CCFA52 a noté que le GTE n'avait pas examiné à fond la limite d'emploi numérique spécifique ou la limite d'emploi conforme aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) dans le contexte de déterminer si la limite d'emploi utilisée pourrait produire un effet laxatif.

#### **Document de travail**

5. Le GTE a distribué deux circulaires pour observations. La première redistribution a présenté les propositions finales du GTE dans l'Annexe 3 de l'Appendice 6 dans CX/FA 20/52/7 et a demandé des informations sur la justification technologique et les limites d'emploi pour les dispositions relatives aux additifs du Tableau 3 ayant la fonction d'édulcorant dans la catégorie d'aliments 14.1.5. La deuxième redistribution a sollicité les observations sur les propositions consensuelles pour les dispositions en discussion dans le format des catégories d'aliments inscrites au Tableau 2 de la NGAA.

---

<sup>1</sup> REP 19/FA, par. 138(x)

<sup>2</sup> REP 18/FA, par. 142

<sup>3</sup> CX/FA 19/51/10

<sup>4</sup> REP 19/FA par. 119

<sup>5</sup> CX/FA 20/52/7

6. Le présent document contient 2 Annexes.
7. L'Annexe 1 présente le résumé des observations soumises suite à la première et la deuxième redistribution.
8. L'Annexe 2 présente les propositions pour les projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs du Tableau 3 ayant la fonction d'édulcorant dans la catégorie d'aliments 14.1.5.
9. Dans les Annexes, les dispositions sont présentées sous le format du Tableau 2 de la NGAA. Quand une disposition relative à un additif alimentaire d'une catégorie d'aliments mère est examinée dans les sous-catégories correspondantes, la disposition est inscrite dans la sous-catégorie en caractères gras, l'étape dans la colonne « Étape/Adoptée » n'étant pas indiquée.
10. La compilation complète des observations soumises pour l'Appendice C suite aux deux redistributions sont disponible [ici](#)<sup>6</sup>.

### **Conventions**

11. Ces recommandations s'appuient sur les éléments de preuve; à savoir que les observations qui contiennent des justifications ont pesé davantage que les observations sans justification à l'appui.

---

<sup>6</sup> <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-711-52%252FLinks%252FAppendix%20C%20-%20Comment%20Compilation.pdf>

**Annexe 1: Résumé des observations suite à la première et à la deuxième redistribution**

Les observations soumises suite à la première et à la deuxième redistribution ont inclus le soutien aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 14.1.5 à la limite d'emploi des BPF et le soutien aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 14.1.5 à la limite d'emploi numérique.

Les membres favorables à l'emploi des dispositions relatives aux additifs alimentaires aux BPF donnent les indications suivantes:

- 1) les additifs alimentaires sont des additifs du Tableau 3 qui ont une DJA non numérique (c'est à dire généralement « non spécifiée ») et qui ne présentent pas de risque pour la santé car ils ont une toxicité très faible selon les examens réalisés par le JECFA;
- 2) les évaluations ont indiqué que l'emploi des additifs aux limites requises n'entraînerait probablement pas d'effets laxatifs liés à la consommation des aliments dans FC 14.1.5.;
- 3) l'emploi de ces additifs alimentaires dans les produits relevant de FC 14.1.5 aux limites qui ne dépassent pas les BPF est autolimitant et toute limite d'emploi déraisonnable dans ces produits rendrait ces produits désagréables au goût et ils ne seront pas acceptés par le consommateur; et
- 4) le potentiel de quelque effet laxatif est par ailleurs signalé dans l'étiquetage du produit en spécifiant contenir cet additif.

Les membres défavorables à l'emploi des dispositions relatives aux additifs alimentaires aux BPF donnent les indications suivantes:

- 1) l'emploi de ces additifs alimentaires dans les produits relevant de FC 14.1.5 aux BPF n'est pas approprié en raison des préoccupations liées à l'effet laxatif;
- 2) certains additifs alimentaires exercent des fonctions techniques autres que celle d'édulcorant ou d'exaltateur d'arôme; par conséquent, une clarification par le JECFA est nécessaire pour établir si les additifs alimentaires ont été évalués par le JECFA pour leur emploi en tant qu'édulcorant et exaltateur d'arôme en général, et en particulier dans les boissons; et
- 3) la clarification fournie par le JECFA à sa 87<sup>ème</sup> réunion concernant le terme « DJA » non spécifiée (voir CX/FA 20/52/3, para. 12-15) a noté que le JECFA a confirmé la Directive 2 de la NGAA et a recommandé qu'elle soit appliquée en ajoutant les qualifications appropriées dans le Tableau 3 de la NGAA.

**Annexe 2: Projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires du Tableau 3 ayant la fonction d'édulcorant dans la catégorie d'aliments 14.1.5**

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

**Norme de produits correspondante:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE dans CX/FA 20/52/7	Proposition finale de la redistribution
ÉRYTHRITOL	968	40000		4	Exaltateur d'arôme, Humectant, Édulcorant	Adopter aux BPF (ADDITIF DU TABLEAU 3) avec les Notes 160 et 478.	Adopter à 16000 mg/kg avec les Notes 160 et 478
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉE)	953	300000		4	Agent antiagglomérant, Agent de charge, Agent de glaçage, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	Adopter aux BPF (ADDITIF DU TABLEAU 3); ajouter les Notes 160 et 477	Adopter à 400,000 mg/kg avec les Notes 160 et 477
LACTITOL	966	30000		4	Émulsifiant, Édulcorant, Épaississant	Adopter aux BPF (ADDITIF DU TABLEAU 3) avec les Notes 160 et 477	Adopter à 40,000 mg/kg avec les Notes 160 et 477
MALTITOL	965(i)	100000		4	Agent de charge, Émulsifiant, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	Adopter aux BPF (ADDITIF DU TABLEAU 3) ; Ajouter les Notes 160 et 477	Adopter à 2700 mg/kg avec les Notes 160 et 477
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	100000		4	Agent de charge, Émulsifiant, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	Adopter aux BPF (ADDITIF DU TABLEAU 3); ajouter les Notes 160 et 477	Adopter à 4800 mg/kg avec les Notes 160 et 477
SORBITOL	420(i)	BPF		4	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	Adopter aux BPF (ADDITIF DU TABLEAU 3); Ajouter les Notes 160 et 477	Adopter à 400,000 mg/kg avec les Notes 160 et 477

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE dans CX/FA 20/52/7	Proposition finale de la redistribution
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	BPF		4	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	Adopter aux BPF (ADDITIF DU TABLEAU 3); Ajouter les Notes 160 et 477	Adopter à 400,000 mg/kg avec les Notes 160 et 477
THAUMATINE	957	BPF		4	Exaltateur d'arôme, Édulcorant	Adopter aux BPF (ADDITIF DU TABLEAU 3); Ajouter les Notes 160 et 478	Adopter à 30 mg/kg avec les Notes 160 et 478
XYLITOL	967	30000		4	Émulsifiant, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	Adopter aux BPF (Additif du Tableau 3); Ajouter les Notes 160 et 477	Adopter à 40,000 mg/kg avec les Notes 160 et 477

## **Annexe D: Dispositions adoptées pour les colorants dans FC 01.0 à travers 03.0 et leurs sous-catégories y compris les dispositions adoptées pour les colorants avec la note 161 et projet et l'avant-projet des dispositions.**

1. Parmi plusieurs sujets, il a été convenu que le GTE sur la NGAA au CCFA52 envisagerait des activités supplémentaires relatives à la poursuite des travaux sur les couleurs, notamment <sup>1</sup>:
  - les dispositions adoptées pour les colorants des FC 01.0 à 03.0 et leurs sous-catégories avec la note 161 qui leur est associée ; et
  - le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux colorants dans les FC 01.0 à 03.0 et leurs sous-catégories.

### Introduction

2. Pour continuer à faire avancer les dispositions relatives aux colorants dans le processus par étapes, le CCFA51 a demandé que le GTE sur la NGAA au CCFA52 examine les dispositions relatives aux colorants, à la fois les dispositions adoptées auxquelles est associée la note 161 et les dispositions dans le processus par étapes, dans les catégories d'aliments 13.6 (*compléments alimentaires*) et 14.0 (*boissons, à l'exception des produits laitiers*) et ses sous-catégories (à l'exception des FC 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 et leurs sous-catégories) <sup>2</sup>. Le GTE sur la NGAA a terminé ses travaux sur ce sujet et a finalisé un rapport contenant des propositions pour ces dispositions (CX/FA 20/52/7, Annexe 4). Par la suite, le CCFA52 a été reporté à 2021 en raison de questions liées à la COVID-19. Le Secrétariat du Codex a encouragé tous les comités du Codex à explorer différents moyens de maintenir l'élan des travaux de normalisation du Codex et de minimiser l'impact de la pandémie sur les travaux du Codex. En ce qui concerne le CCFA, le Secrétariat du Codex a publié une lettre circulaire (CL 2020/34-FA) demandant des commentaires sur les recommandations selon lesquelles, entre autres tâches, le GTE sur la NGAA a envisagé des activités supplémentaires relatives à la poursuite des travaux sur les colorants. À la suite des commentaires sur cette lettre circulaire, il a été convenu que le GTE sur la NGAA au CCFA52 poursuivrait le travail sur les dispositions relatives aux colorants, à la fois les dispositions adoptées auxquelles est associée la note 161 et les dispositions dans le processus par étapes, dans les catégories d'aliments 01.0 (*Produits laitiers et produits analogues, à l'exclusion des produits de la catégorie 02.0*). 02.0 (*Graisses et huiles, et émulsions de graisses*) et 03.0 (*Glaces comestibles, y compris les sorbets et les sherbets*) et leurs sous-catégories.

### Document de travail :

3. Le GTE sur la NGAA a publié deux circulaires pour commentaires contenant cette annexe. Le document actuel contient des propositions sur les dispositions adoptées, le projet et l'avant-projet avec la classe fonctionnelle des colorants dans les catégories d'aliments 01.0 à 03.0 et leurs sous-catégories. Les propositions sont basées sur une approche consensuelle prenant en compte les commentaires sur la première circulaire par les membres du GTE. Ces recommandations sont basées sur une approche "valeur probante"; c'est-à-dire, il a été accordé plus de valeur aux observations contenant des justifications qu'aux observations sans justifications. Les propositions tiennent compte des normes de produits Codex correspondantes et des informations sur l'utilisation des additifs alimentaires dans ces normes de produits sont fournies pour chaque catégorie d'aliments.

---

<sup>1</sup> CL 2020/34-FA

<sup>2</sup> CX/FA 20/52/7, Annexe 7



**Dispositions dans CF 01.0, 02.0 et 03.0 et leurs sous-catégories pour les additifs ayant la classe fonctionnelle de colorant. Projet et avant-projet de dispositions et dispositions adoptées avec la note 161**

**OBSERVATIONS GÉNÉRALES À LA 1<sup>ère</sup> CIRCULAIRE :**

**Australie :** en tant que présidente du GTE sur l'alignement, elle fournit ci-dessous quelques commentaires liés aux travaux d'alignement, le cas échéant. Celles-ci concernent le travail d'alignement antérieur pour la réunion annulée de 2020 du CCFA, dans le document CX/FA 20/52/6, ainsi que le travail d'alignement supplémentaire dans la 1<sup>ère</sup> circulaire actuelle du travail continu du GTE sur l'alignement (septembre 2020) En effet, certaines des catégories d'aliments et des normes de produits CCMMP correspondantes figurant dans le présent document ont été prises en compte dans le travail d'alignement.

**CANADA:** Le Canada soutient l'abandon des dispositions relatives aux colorants dans toutes les catégories d'aliments marqués "nature". Le Canada soutient le maintien des dispositions relatives aux caroténoïdes dans l'attente d'une discussion plus approfondie.

**UE :** l'UE fait référence dans ses commentaires aux niveaux d'utilisation typiques et maximaux déclarés fournis par l'industrie en réponse aux appels ouverts de données organisés par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) dans le cadre d'un programme de réévaluation des additifs alimentaires approuvés. Les niveaux d'utilisation typiques et maximaux déclarés sont saisis dans les avis de l'EFSA accessibles au public à l'adresse <http://www.efsa.europa.eu/>.

**Catégories n° 01.1.2 (Autre lait liquide (nature))**

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

**NGAA:** FC n'est dans l'Appendice au tableau 3. Les colorants n'ont pas été adoptés précédemment dans FC.

<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite max (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape/Adoptée</b>	<b>Catégorie fonctionnelle SIN</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
ESTERS DE LUTEINE DE TAGETES ERECTA	160b(i)	BPF		2	Colorant	Interrompre.
<b>1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:</b> Interrompent.						
<b><u>Observations du GTE sur la proposition:</u></b>						
<b>Canada, EU, Indonésie, RU, USA, IDF, NATCOL:</b> Soutient l'interruption. Colorants non utilisés normalement dans les catégories d'aliments naturels						
<b>Australie:</b> L'Australie peut soutenir la proposition et les commentaires de l'EWG selon lesquels aucun colorant n'est ajouté aux produits nature. L'autorisation australienne inclut les produits aromatisés, ce qui est différent. Les normes australiennes n'ont pas cette catégorie d'aliments spécifique, mais une catégorie combinée, "produits laitiers liquides et lait liquide aromatisé". Cette catégorie autorise les colorants à être ajoutés; à des BPF pour ce colorant.						
Extrait de paprika	160c(ii)	30	39	2	Colorant	Interrompre.
<b>1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:</b> Interrompent.						
<b><u>Observations du GTE sur la proposition:</u></b>						

**Canada, EU, Indonésie, RU, USA, IDF, NATCOL:** Soutiennent l'interruption. Colorants non utilisés normalement dans les catégories d'aliments naturels

**Australie:** L'Australie peut soutenir la proposition et les commentaires de l'EWG selon lesquels aucun colorant n'est ajouté aux produits nature. L'autorisation australienne inclut les produits aromatisés, ce qui est différent. Les normes australiennes n'ont pas cette catégorie d'aliments spécifique, mais une catégorie combinée, "produits laitiers liquides et lait liquide aromatisé". Cette catégorie autorise les colorants à être ajoutés; à des BPF pour ce colorant.

#### **Catégories d' aliments n° 01.1.4 (Boissons à base de lait liquide aromatisé)**

**Normes de produits correspondantes:** CODEX STAN 243-2003 (les colorants sont autorisés dans les laits fermentés aromatisés et les boissons à base de lait fermenté, y compris dans ceux traités thermiquement après fermentation), 332R-2017 (tous les additifs alimentaires sont encore sous discussion).

**NGAA:** FC n'est pas dans l'Appendice au tableau 3. Les colorants ont été adoptés précédemment dans FC.

#### **OBSERVATION GÉNÉRALE SUR LA 1ère CIRCULAIRE :**

**Australie:** Le GTE sur l'alignement examine actuellement (circulaires supplémentaires pour la réunion de 2021) la CXS 243-2003, afin d'aligner les dispositions sur la NGAA. L'Australie est le président du GTE et fournit donc les commentaires ci-dessous en notant ce travail à ce jour reflétant la 1ère circulaire (septembre 2020).

<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite max (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape/Adoptée</b>	<b>Catégorie fonctionnelle SIN</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
Allura rouge AC	129	300	52, 161	2009	Colorant	Réviser :Adopté à une LM de 100 mg/kg avec une nouvelle note "sauf pour utilisation à 300 mg/kg dans les produits conformes à CODEX STAN 243-2003" Supprimer la note 161, Conserver la note 52 .

**Proposition de la 2ème circulaire:** Maintenir le niveau d'utilisation de 300 mg/kg pour s'aligner sur la norme CODEX STAN 243-2003. Discuter si le niveau d'utilisation est plus bas dans les produits non couverts par la norme. Supprimer la note 161, Retenir la note 52.

#### **Commentaires du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie:** soutient la proposition d'alignement. Accepte l'explication du président selon laquelle la note 362 n'est pas nécessaire pour les produits aromatisés. Accepte de supprimer la note 161.

**UE :** des informations sur la LM appropriée devraient être recherchées car 300 ppm semble être excessif

**Guatemala:** Soutient l'alignement à CODEX STAN 243- 2003

**Indonésie:** ne soutient pas la proposition. Actuellement, Allura Rec AC est autorisé à une concentration maximale de 70 mg/kg sur la base de la consommation. Le niveau maximal est technologiquement justifié dans la catégorie alimentaire 01.1.4.

**KR:** Non autorisé à l'emploi dans cette catégorie

**RU:** souscrit aux propositions uniquement d'une LM= 150 mg/kg. Dans un autre cas, une DJA de 0-7 mg/kg de poids corporel pourrait être prévue

**IACM:** Soutiennent la proposition.

**IDF:** Soutient la proposition. Le GTE peut envisager un niveau inférieur de 100 mg/kg pour les produits non couverts par la norme.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Révisé adopté. Retirer la note 161

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie:** La première circulaire pour l'alignement du GTE (Annexe 3) propose d'ajouter la note 362 ("A l'exception des nature produits conformément à la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) L'Australie soutient le retrait de la note 161. **Note du Président:** FC 01.1.4 est– "Laits liquides aromatisés" ». CODEX STAN 243 a des sections pour "aromatisé" et pour "nature", il est donc clair que la STAN 243 ne considère pas les produits aromatisés comme des produits nature. Comme la note 362 est "à l'exclusion des produits nature", elle n'est pas appropriée pour ce FC

**UE :** des LM inférieures à 300 ppm devraient être suffisantes Dans l'UE, l'industrie a rapporté 24pm comme niveau d'utilisation typique et 75ppm était le niveau le plus élevé rapporté (source : réévaluation EFSA du rouge allura ac; 2015).

**Inde :** autorisé à 100 ppm avec la note 52 dans les produits couverts par cette catégorie

**RU:** souscrit aux propositions uniquement d'une LM= 150 mg/kg. Dans un autre cas, une DJA de 0-7 mg/kg de poids corporel pourrait être prévue

**USA:** soutient la suppression de la note 161 avec l'ajout de la note XS332R. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**FIA:** Soutient la révision visant à supprimer la note 161

**IACM** soutient la proposition de réviser la disposition adoptée pour supprimer la note 161. Dans l'évaluation de sécurité la plus récente du JECFA, l'apport le plus élevé de rouge allura provenant de tous les aliments était de 2,9 mg/kg pc/jour au 95e % pour les enfants de 3 à 9 ans en Europe dans le scénario le plus conservateur fidèle à la marque ; cependant, de façon plus réaliste, l'apport est jusqu'à 1,2 mg/kg pc/jour au 95e % dans le scénario non fidèle à la marque, en supposant que 100 % des produits contiennent ce colorant. Les estimations effectuées aux États-Unis (à l'aide d'une enquête alimentaire de 2 jours qui surestime l'exposition) confirment que la fourchette d'absorption est bien inférieure à la DJA, l'absorption totale provenant de tous les aliments et boissons pouvant atteindre 2.2 mg/kg pc/jour au 90e % du scénario d'exposition élevée et en supposant que 100 % des produits contiennent cette couleur (Doell et al 2016), et un apport plus réaliste allant jusqu'à 0,22 mg/kg pc/jour au 95e % de la consommation et aux niveaux d'utilisation maximum, en tenant compte de la fréquence des produits dans chaque catégorie d'aliments avec cette couleur sur l'étiquette (Bastaki et al 2017). Le JECFA a noté que la gamme des expositions alimentaires estimées au rouge allura provenant de tous les aliments et boissons était bien inférieure à la DJA (0,4 à 41 % de la DJA), y compris l'apport pour les enfants et y compris l'estimation prudente de l'EFSA.

**IDF :** soutient l'adoption avec révision proposée. Niveaux autorisés/utilisation signalés entre 70 et 100 mg/kg.

Extrait riche en β-Carotène de <i>Dunaliella salina</i>	160 (a)(iv)	150	52, XS243	2	Colorant	Maintient les discussions en attente sur les caratonéides dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))
---	-------------	-----	-----------	---	----------	--

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Maintient les discussions en attente sur les caroténoïdes dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, Canada, EU, Guatemala, Japon, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL:** Soutiennent le maintien de la discussion en attente sur le caroténoïde

EXTRAIT DE PAPIKA	160c(ii)	10	39	2	Colorant	Adopter à 10 mg/kg avec la note 39 "sur une base de caroténoïdes totaux" et une nouvelle note "Sauf pour utilisation dans des concentrés à 50 mg/kg". Demander des observations sur la question de savoir si le SIN 160c(ii) est utilisé dans les produits couverts par la norme CODEX STAN 243 et si cette norme CODEX STAN doit être révisée. SIN160c(ii) a été évalué par le JECFA après que la norme CODEX STAN 243-2003 ait été finalisée.
----------------------	----------	----	----	---	----------	---

**2<sup>ème</sup> proposition de circulaire** SIN160c(ii) a été évalué par le JECFA après que la norme CODEX STAN 243-2003 ait été finalisée. Demander des observations sur la question de savoir si le SIN 160c(ii) est utilisé dans les produits couverts par la norme CODEX STAN 243 et si la norme CODEX STAN doit être révisée. Demander des commentaires sur les niveaux d'utilisation réels car les commentaires indiquent une fourchette de LM de 10 à 150 mg/kg. Les niveaux d'utilisation proposés devraient discuter de la sécurité par rapport à la DJA du JECFA. Demande d'information sur les produits spécifiques au sein de FC utilisant un niveau d'utilisation plus élevé jusqu'à 150 mg/kg.

**Observations du GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire :**

**Australie:** s'en remet aux autres pour traiter les niveaux d'emploi

**UE:** L'UE ne dispose pas d'informations spécifiques sur l'utilisation du SIN 160c(ii) dans les produits conformes à la norme CXS 243-2003 En ce qui concerne la sécurité du ML, l'avis de l'EFSA (EFSA Journal 2015;13(12):4320) indique le niveau typique de 4,9 ppm et le niveau maximum de 30ppm pour ces produits sur la base des données rapportées par l'industrie (note : dans l'UE, ces produits relèvent du FC 14.1.4). L'évaluation affinée de l'exposition (scénario fidèle à la marque) est juste à la DJA pour les consommateurs de haut niveau (P95) (tout-petits et enfants) pour toutes les utilisations autorisées dans l'UE.

**Japon:** Le SIN 160c(ii) est utilisé dans les produits de cette catégorie d'aliments pour apporter la couleur souhaitée La dose maximale d'emploi est de 50 mg/kg sur une base de caroténoïdes totaux dans les concentrés pour boissons à base de lait. Un niveau d'utilisation plus élevé est nécessaire pour ce produit uniquement. Ce produit n'est pas couvert par la CXS 243. Pour les aliments conformes à CXS243, SIN 160c(ii) est utilisé dans les boissons au yaourt aromatisées aux fruits et les boissons aux bactéries lactiques. La dose maximale d'emploi est de 3 mg/kg sur une base de caroténoïdes totaux.

**RU:** soutient la proposition d'adoption par l'UE et les États-Unis à 10 mg/kg avec les notes 39 et XS332R.

**IACM:** L'IACM soutient un niveau d'utilisation de 150 mg/kg dans cette catégorie. Les niveaux d'utilisation typiques se situent entre 30-70 mg/kg, mais des niveaux allant jusqu'à 150 mg/kg sont nécessaires pour correspondre à des boissons plus aromatiques. Voir la photo pour une démonstration visuelle d'une boisson avec différents niveaux d'extrait de paprika inclus sous NATCOL montrant des niveaux de 10, 30 et 150 ppm.

**IDF:** IDF a reçu des niveaux d'utilisation allant jusqu'à 2.85 mg/kg comme caroténoïdes totaux pour le yaourt aux fruits à boire et les boissons à base de lait fermenté qui sont couverts par CODEX STAN 243 (les produits dans 2.3 et 2.4 respectivement). Le CODEX STAN 243 autorise les colorants dans les produits aromatisés. IDF se demande si la révision de la norme de produit est nécessaire puisque des dispositions seront supprimées de la norme avec l'exercice d'alignement.

**NATCOL:** Soutient la proposition. 30 mg/kg sont requis pour une tonalité orange mais jusqu'à 150 mg/kg sont requis pour refléter les attentes des clients en matière de saveurs tropicales intenses. Niveau d'utilisation du paprika 10ppm - 150ppm Nuances de paprika à 10ppm, 15ppm, 20ppm, 30ppm et 150ppm :



**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte à 10 avec les notes 39 et XS332R

#### **Observations du GTE sur la première circulaire**

**Australie:** Le GTE d'alignement note qu'il est à l'étape 2, mais il a proposé d'ajouter la note XS243. L'Australie se demande si la note supplémentaire XS332R (norme régionale pour le doogh) est trop précoce, avant que les dispositions relatives aux additifs alimentaires ne soient finalisées.

**UE, USA:** Soutiennent l'adoption à 10 w les notes 39 et XS332R.

**Inde:** L'extrait de paprika est utilisé en Inde depuis des siècles comme une épice qui apporte également des propriétés colorantes à un aliment.

**JAPON:** Soutient la proposition. le 160c(ii) est utilisé dans les produits de cette catégorie d'aliments pour apporter la couleur souhaitée. La limite maximale d'emploi est de 2 mg/kg dans les boissons au yaourt aromatisées aux fruits et les boissons aux bactéries lactiques.

**RU :** souscrit au maintien de la discussion

**IACM:** soutient l'adoption à 30 mg/kg. Dans l'évaluation de l'ingestion de 2014 du JECFA de l'extrait de paprika provenant de tous les aliments et boissons, l'ingestion la plus élevée au 95e % de 0,2 mg/kg pc/jour sous forme de caroténoïdes, est inférieure à la DJA du JECFA de 1,5 mg/kg pc sous forme de caroténoïdes (jusqu'à 13 % de la DJA). Le JECFA a conclu que l'exposition alimentaire aux extraits de paprika utilisé en tant que couleur alimentaire ne présente pas un problème pour la santé.

**IDF** soutient la proposition Les niveaux d'emploi reportés. : 20 mg/kg en tant qu'extrait de paprika (1,68 mg/kg en tant que caroténoïde total) pour le yaourt à boire aux fruits et la boisson aux bactéries lactiques.

**NATCOL :** considère que 10 mg/kg donnent un ton orangé pâle. Par conséquent, 35 mg/kg sont nécessaires pour donner un ton orange moyen et 150 mg/kg pour un ton orange foncé. Niveau maximum révisé dans le projet de disposition à 150.

Ponceau 4R (rouge cochenille A):	124	150	52, 161	2008	Colorant	Maintenir le niveau d'utilisation de 150 mg/kg pour s'aligner sur la norme CODEX STAN 243-2003. Maintenir la note 52, Retirez note 161.
----------------------------------	-----	-----	---------	------	----------	---

**Proposition de la 2ème circulaire :** Maintenir le niveau d'utilisation de 150 mg/kg pour s'aligner sur la norme CODEX STAN 243-2003. Maintenir la note 52, Retirez la note 161.

**Note du Président:** Le niveau maximal de la disposition adoptée est de 150 avec les notes 52 et 161. La 1ère circulaire indiquait à tort que le niveau d'utilisation adopté était de 300 avec les notes 161 et XS309R.

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie :** soutient la proposition modifiée, qui est cohérente avec l'alignement actuel de la norme CXS 243 (inchangée). soutient le retrait de la note 161.

**UE :** le feedback fourni indique qu'un niveau inférieur à 150 serait suffisant pour obtenir l'effet désiré

**Guatemala** Appuie la nouvelle proposition visant à conserver le niveau de 150 mg/kg et les notes proposées.

**Indonésie:** ne soutient pas la proposition. Actuellement, le Ponceau 4R (rouge cochenille A) est autorisé avec un niveau maximal de 70 mg/kg. Le niveau maximal est technologiquement justifié dans la catégorie alimentaire 01.1.4.

**KR:** Non autorisé à l'emploi dans cette catégorie

**RU:** soutient la proposition de l'UE et des États-Unis d'adopter une dose de 5 mg/kg.

**IACM, IDF:** Soutiennent la proposition.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Révisé adopté. Retirer la note 161.

**Observations du GTE sur la première circulaire**

**Australie:** La première circulaire pour l'alignement du GTE (Annexe 3) propose d'ajouter la note 362 ("A l'exception des nature produits conformément à la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) L'Australie soutient la suppression de la note 161. L'Australie remet en question les notes telles qu'elles sont énumérées (c.-à-d. 161, XS309R), car après vérification, elles semblent être 52, 161. Le GTE d'alignement propose de conserver la note 52 (excluant le lait au chocolat).

**UE :** le niveau d'utilisation est excessif. Dans l'UE, 10 ppm est considérée comme suffisant, ce qui reflète également les éventuelles préoccupations en matière d'exposition dans l'UE.

**Inde :** autorisé à 100 ppm avec la note 52 dans les produits couverts par cette catégorie

**RU:** approuve la proposition uniquement pour la LM = 5 mg/kg. Dans un autre cas, une DJA de 0-4 mg/kg de poids corporel pourrait être prévue. Cette quantité est suffisante pour les objectifs technologiques.

**FIA:** Soutient la révision visant à supprimer la note 161

**IACM:** Soutient la révision visant à supprimer la note 161. Dans sa dernière évaluation de la sécurité (2011), le JECFA a conclu qu'il n'y a pas lieu de s'inquiéter d'un dépassement probable de la DJA du JECFA de 4 mg/kg pc sur la base d'une consommation réaliste au cours de la vie de 0,02 mg/kg pc/jour chez les enfants en Australie/Nouvelle-Zélande au 90e % de tous les aliments et boissons.

**IDF** : soutient l'adoption avec révision proposée. Niveaux autorisés/utilisation signalés entre 70 et 100 mg/kg. La note XS309R (pour la norme régionale pour le Halwa Tehenia) n'est pas nécessaire ici.

### Catégories d'aliments n° 01.2. Produits laitiers (fermentés et emprésurés (nature)

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

**NGAA:** FC n'est dans l'Appendice au tableau 3. Les colorants n'ont pas été adoptés dans cette FC mais ont été adoptés dans les sous-catégories.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
Lycopène de <i>Blakeslea trispora</i>	160d(iii)	100		4	Colorant	Interrompre.
Lycopène (synthétique)	160d(i)	100		4	Colorant	Interrompre.
Lycopène, tomates	160d(ii)	100		4	Colorant	Interrompre.
Zéaxanthine, synthétique	161h	100		4	Colorant	Interrompre.

### Catégories n° 01.2.1 (Laits fermentés (nature))

**Normes de produits correspondantes:** CODEX STAN 243-2003 (n'autorise pas les colorants dans les produits nature)

**NGAA:** FC mère dans l'Appendice au tableau 3. Un colorant a été adopté précédemment dans FC.

**Généralités Observations sur la 1ère circulaire :**

**Australie :** soutient la proposition d'interrompre puisqu'il n'y a pas de dispositions pour les colorants dans les produits nature dans CXS 243 Cela faisait partie de la considération du GTE d'alignement pour la couleur unique (caramel IV) dans FC 01.2.1, donc la proposition d'alignement est d'ajouter XS243 à cette disposition.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
Lycopène de <i>Blakeslea trispora</i>	160d(iii)	100			Colorant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.01.2

**Proposition de la 2ème circulaire:** Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.01.2

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, EU, RU:** Souscrire, interrompre

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Interrompre.

<b>Observations du GTE sur la première circulaire :</b>					
EU, RU, USA, IACM, IDF: Soutiennent l'interruption. Colorants non utilisés normalement dans les catégories d'aliments naturels					
Lycopène (synthétique)	160d(i)	100		Colorant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.01.2
<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.01.2					
<b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b>					
Australie, EU, RU: Souscrit, interrompre					
<b>Proposition de la 1ère circulaire:</b> Interrompre.					
<b>Observations du GTE sur la première circulaire :</b>					
EU, RU, USA, IACM, IDF: Soutiennent l'interruption. Colorants non utilisés normalement dans les catégories d'aliments naturels					
Lycopène, tomates	160d(ii)	100		Colorant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.01.2
<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.01.2					
<b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b>					
Australie, EU, RU: Souscrire, interrompre					
<b>Proposition sur la 1ère circulaire:</b> Interrompre.					
<b>Observations du GTE sur la première circulaire :</b>					
EU, RU, USA, IACM, IDF: Soutiennent l'interruption. Colorants non utilisés normalement dans les catégories d'aliments naturels					
Zéaxanthine, synthétique	161h	100		Colorant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.01.2
<b>proposition de la 2ème circulaire: :</b> Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.01.2					
<b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b>					
Australie, EU, RU: Souscrire, interrompre					
<b>Proposition sur la 1ère circulaire:</b> Interrompre.					
<b>Observations du GTE sur la première circulaire :</b>					
EU, RU, USA, IACM, IDF: Soutiennent l'interruption. Colorants non utilisés normalement dans les catégories d'aliments naturels					

**Catégories n° 01.2.2 (Laits emprésurés (nature))**

**Normes de produits correspondantes:** Aucune (CODEX STAN 243-2003 s'applique au FC parent mais ne couvre pas le lait emprésuré)

**NGAA:** FC mère dans l'Appendice au tableau 3. Un colorant a déjà été adopté dans cette FC.

**OBSERVATIONS GÉNÉRALES:**

**Australie:** note que bien que la norme CXS 243 ne s'applique pas à cette FC, pour être cohérent avec la FC 01.2.1 ci-dessus, aucune disposition relative aux colorants ne devrait s'appliquer. Par conséquent l'Australie soutient l'interruption.



Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
Lycopène de <i>Blakeslea trispora</i>	160d(iii)	100			Colorant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.01.2
<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.01.2						
<b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b>						
Australie, EU, RU: Souscrire, interrompre						
<b>Proposition sur la 1ère circulaire:</b> Interrompre.						
<b>Observations du GTE sur la première circulaire :</b>						
EU, RU, USA, IACM, IDF: Soutiennent l'interruption. Colorants non utilisés normalement dans les catégories d'aliments naturels						
Lycopène (synthétique)	160d(i)	100			Colorant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.01.2
<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.01.2						
<b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b>						
Australie, EU, RU: Souscrire, interrompre						
<b>Proposition sur la 1ère circulaire:</b> Interrompre.						
<b>Observations du GTE sur la première circulaire :</b>						
EU, RU, USA, IACM, IDF: Soutiennent l'interruption. Colorants non utilisés normalement dans les catégories d'aliments naturels						
Lycopène, tomates	160d(ii)	100			Colorant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.01.2
<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.01.2						
<b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b>						
Australie, EU, RU: Souscrire, interrompre						
<b>Proposition de la 1ère circulaire:</b> Interrompre.						
<b>Observations du GTE sur la première circulaire :</b>						
EU, RU, USA, IACM, IDF: Soutiennent l'interruption Colorants utilisés non normalement dans les catégories d'aliments naturelles						
Titanium dioxyde	171	BPF		7	Colorant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.01.2
<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.01.2						
<b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b>						
Australie, EU, RU: Souscrire, interrompre						
<b>Proposition sur la 1ère circulaire:</b> Interrompre.						

<b>Observations du GTE sur la première circulaire :</b>						
EU, RU, USA, IACM, IDF: Soutiennent l'interruption. Colorants utilisés non normalement dans les catégories d'aliments naturelles						
Zéaxanthine, synthétique	161h(i)	100			Colorant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.01.2
<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.01.2						
<b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b>						
Australie, EU, RU: Souscrire, interrompre						
<b>Proposition sur la 1ère circulaire:</b> Interrompre.						
<b>Observations du GTE sur la première circulaire :</b>						
EU, RU, USA, IACM, IDF: Soutiennent l'interruption. Colorants utilisés non normalement dans les catégories d'aliments naturels						

**Catégorie n°. 01.3.2. (agents de blanchiment )**

**Normes de produits correspondantes:** CODEX STAN 250-2006, 252-2006 (ni CODEX STAN n'autorise l'emploi des colorants)

**NGAA:** FC n'est pas dans l'Appendice au tableau 3. Les colorants ont été adoptés précédemment dans FC

**OBSERVATIONS GÉNÉRALES SUR LA 1ERE CIRCULAIRE :**

**Australie:** Le GTE d'alignement a aligné les additifs alimentaires pour CXS 250-2006 et CXS 252-2006 dans le cadre de CX/FA 20/52/6 Les commentaires ci-dessous concernent le travail d'alignement.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
Extraits de rocou, base de bixine,	160b(i)	50	8	4	Colorant	Adopte à 50 avec les notes 8, XS250, XS252

**Proposition de la 2ème circulaire:** Adopte à 50 avec les notes 8, XS250, XS252. Requier des informations sur l'emploi dans les produits dans cette catégorie d'aliments.

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie:** soutient la proposition. Aucune information supplémentaire sur l'emploi, s'en remet aux autres.

**UE :** soutient la demande d'informations supplémentaires sur l'utilisation et la justification dans cette CF.

**Guatemala, IACM, IDF:** Soutiennent la proposition.

**RU:** Soutient l'interruption. Non utilisé dans cette FC

**NATCOL:** Soutient la proposition. La nuance de couleur convient et est stable dans cette application. Les 50mg/kg proposés sont suffisants pour atteindre les couleurs demandées.

**Proposition de la 1ère circulaire: adoptée** à 50 avec les notes 8, XS250, XS252

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie :** soutient la proposition en notant que le document du GTE sur l'alignement a ajouté XS250 et XS252, mais l'a laissé à l'étape 4.

**UE:** non autorisé dans l'UE dans cette catégorie d'aliments.

**USA:** Soutient l'adoption à 50 avec les notes 8, XS250, XS252. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM:** soutient l'adoption à 50 mg/kg. Sur la base de l'évaluation de l'apport affiné réalisée par le JECFA en 2006 et d'une DJA de 12 mg/kg pc, il ne devrait pas y avoir de problèmes de sécurité puisque l'apport quotidien moyen estimé de tous les aliments et boissons ne représente que 0,2 % de la DJA.

**IDF:** soutient l'adoption, le niveau maximal correspond au niveau d'emploi reporté.

**NATCOL:** Soutient l'adoption à 50 mg/kg

Extrait riche en β-Carotène de <i>Dunaliella salina</i>	160 (a)(iv)	100	XS250, XS252	2	Colorant	Maintient les discussions en attente sur les caratonéides dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))
---	----------------	-----	-----------------	---	----------	--

**1ère et 2ème propositions de la circulaire:** Maintient les discussions en attente sur les caratonéides dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, EU, Guatemala, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL:** Soutiennent le maintien de la discussion en attente sur le caroténoïde

Lycopène, tomates	160d(ii)	5000		3	Colorant	Interrompre.  Emploi déjà autorisé dans cette FC sous disposition adoptée dans le tableau 3
-------------------	----------	------	--	---	----------	---

**1ère et 2ème propositions de la circulaire:** Interrompt. Emploi déjà autorisé dans cette FC sous disposition adoptée dans le tableau 3

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, EU, RU, USA, IACM:** Soutiennent l'interruption Emploi déjà autorisé dans cette FC sous disposition adoptée dans le tableau 3

**IDF:** est d'accord avec la proposition si le lising est confirmé dans le tableau 3. Il est utilisé dans la catégorie, il est donc important de le conserver dans le tableau 3, ou d'adopter cette disposition dans les tableaux 1 et 2.

EXTRAIT DE PAPIRIKA	160c(ii)	5	39	2	Colorant	Adopte à 5 avec les notes 39, XS250, XS252
---------------------	----------	---	----	---	----------	--

**1ère et 2ème propositions de la circulaire:** Adopte à 5 avec les notes 39, XS250, XS252

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie :** soutient la proposition en notant que le document du GTE sur l'alignement a ajouté XS250 et XS252, mais l'a laissé à l'étape 2.

**EU, Guatemala, RU USA:** Soutiennent l'adoption à 5 avec les notes 39, XS250, XS252

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 5 mg/kg. Dans l'évaluation de l'ingestion de 2014 du JECFA de l'extrait de paprika provenant de tous les aliments et boissons, l'ingestion la plus élevée au 95e % de 0,2 mg/kg pc/jour sous forme de caroténoïdes, est inférieure à la DJA du JECFA de 1,5 mg/kg pc sous forme de caroténoïdes (jusqu'à 13 % de la DJA). Le JECFA a conclu que l'exposition alimentaire aux extraits de paprika utilisé en tant que couleur alimentaire ne présente pas un problème pour la santé.

**IDF:** soutient l'adoption, le niveau maximal correspond au niveau d'emploi reporté.

**NATCOL:** Soutient la proposition

TARTRAZINE	102	300		7	Colorant	Adopte à 300 avec les notes XS250, XS252
------------	-----	-----	--	---	----------	--

**Proposition de la 2ème circulaire:** Adopte à 300 avec les notes XS250, XS252. Requiert des informations sur l'emploi dans les produits dans cette catégorie d'aliments

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie:** soutient la proposition. Aucune information supplémentaire sur l'emploi, soumis aux autres

**UE:** Requiert des informations supplémentaires sur l'emploi et justification dans cette catégorie d'aliments.

**RU:** Soutient l'adoption à 300 avec les notes XS250, XS252

**IACM, IDF:** Soutiennent la proposition.

**Proposition de la 1ère circulaire: adoptée** à 300 avec les notes XS250, XS252

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie :** soutient la proposition en notant que le document du GTE sur l'alignement a ajouté XS250 et XS252, mais l'a laissé à l'étape 7.

**UE:** non autorisé dans l'UE dans cette catégorie d'aliments.

**RU, USA:** Soutiennent l'adoption à 300 avec les notes XS250, XS252. Autorisé pour l'emploi dans les aliments en général

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 300 mg/kg. Le JECFA a conclu que la gamme des expositions alimentaires estimées à la tartrazine provenant de tous les aliments et boissons était bien inférieure à la DJA de 10 mg/kg pc (%), fixée par le JECFA en 2016 (4-73 % de la DJA), y compris l'apport pour les enfants et y compris l'estimation prudente de l'EFSA. Dans l'évaluation de sécurité la plus récente du JECFA, dans le scénario d'exposition le plus prudent supposant des niveaux d'utilisation maximaux dans tous les aliments et boissons, l'apport le plus élevé de tartrazine provenant de tous les aliments était de 0,4-7,3 mg/kg pc/jour au 95e % pour les enfants en Europe. FSANZ a rapporté une absorption plus réaliste allant jusqu'à 0,08 mg/kg pc/jour pour le 90e % des consommateurs seulement. Les estimations effectuées aux États-Unis (à l'aide d'une enquête alimentaire de 2 jours qui surestime l'exposition) confirment que la fourchette d'absorption est bien inférieure à la DJA, l'absorption totale provenant de tous les aliments et boissons pouvant atteindre 0.7 mg/kg pc/jour au 90e % du scénario d'exposition élevée et en supposant que 100 % des produits contiennent cette couleur (Doell et al 2016), et un apport plus réaliste allant jusqu'à 0,1 mg/kg pc/jour au 95e % de la consommation et aux niveaux d'utilisation maximum, en tenant compte de la fréquence des produits dans chaque catégorie d'aliments avec cette couleur sur l'étiquette (Bastaki et al 2017).

**IDF:** soutient l'adoption, le niveau maximal correspond au niveau d'emploi reporté.

**Catégorie n° 01.4.1 (Crème pasteurisée (nature))****Normes de produits correspondantes:** CODEX STAN 288-1976 (colorants non autorisés)**NGAA:** FC n'est dans l'Appendice au tableau 3. Les colorants n'ont pas été adoptés précédemment dans FC**OBSERVATIONS GÉNÉRALES:**

**Australie:** Le GTE sur l'alignement examine actuellement (circulaires supplémentaires pour la réunion de 2021) le document CXS 288-1976, afin d'aligner les dispositions dans la NGAA pour les FC 01.4.1, 01.4.2. et 01.4.3, mais pas pour la 01.4.4. L'Australie est le président du GTE et fournit donc les commentaires ci-dessous en notant ce travail à ce jour reflétant la 1<sup>ère</sup> circulaire (septembre 2020).

L'Australie soutient le fait de ne pas avoir de dispositions pour les couleurs dans cette FC, puisqu'il n'y a pas de dispositions dans la CXS 288-1976 Le groupe de travail sur l'alignement a proposé XS288 pour chacun d'entre eux, sans modification du numéro d'étape.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A adoptée	Catégorie fonctionnelle Ile SIN	Proposition finale du GTE
ROUGE DE BETTERAVE	162	BPF		7	Colorant	Interrompre.
<b>1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:</b> Interrompre.						
<b><u>Observations du GTE sur la proposition:</u></b>						
<b>Australie, EU, RU, USA, IDF:</b> Soutiennent l'interruption Colorants utilisés non normalement dans les catégories d'aliments naturels						
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a.	BPF		7	Colorant	Interrompre.
<b>1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:</b> Interrompre.						
<b><u>Observations du GTE sur la proposition:</u></b>						
<b>Australie, EU, RU, USA, IDF:</b> Soutiennent l'interruption Colorants utilisés non normalement dans les catégories d'aliments naturels						
CHLOROPHYLLES	140	BPF		7	Colorant	Interrompre.
<b>1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:</b> Interrompre.						
<b><u>Observations du GTE sur la proposition:</u></b>						
<b>Australie, EU, RU, USA, IDF:</b> Soutiennent l'interruption Colorants utilisés non normalement dans les catégories d'aliments naturels						
Titanium dioxyde	171	BPF		7	Colorant	Interrompre.
<b>1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:</b> Interrompre.						
<b><u>Observations du GTE sur la proposition:</u></b>						
<b>Australie, EU, RU, USA, IDF:</b> Soutiennent l'interruption Colorants utilisés non normalement dans les catégories d'aliments naturels						

**Catégorie no. 01.4.2 (Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature))****Normes de produits correspondantes:** CODEX STAN 288-1976 (colorants non autorisés)**NGAA:** FC n'est dans l'Appendice au tableau 3. Les colorants n'ont pas été adoptés précédemment dans FC**OBSERVATION GÉNÉRALE SUR LA 1er CIRCULAIRE****Australie :** soutient le fait de ne pas avoir de dispositions pour les couleurs dans cette FC, puisqu'il n'y a pas de dispositions dans la CXS 288-1976. Le groupe de travail sur l'alignement a proposé XS288 pour chacun d'entre eux, sans modification du numéro d'étape.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
ROUGE DE BETTERAVE	162	BPF		7	Colorant	Interrompre.
<b>1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:</b> Interrompre.						
<b>Observations du GTE sur la proposition:</b>						
<b>Australie, EU, RU, USA, IDF:</b> Soutiennent l'interruption Colorants utilisés non normalement dans les catégories d'aliments naturels						
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	BPF		7	Colorant	Interrompre.
<b>1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:</b> Interrompre.						
<b>Observations du GTE sur la proposition:</b>						
<b>Australie, EU, RU, USA, IDF:</b> Soutiennent l'interruption Colorants utilisés non normalement dans les catégories d'aliments naturels						
CHLOROPHYLLES	140	BPF		7	Colorant	Interrompre.
<b>1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:</b> Interrompre.						
<b>Observations du GTE sur la proposition:</b>						
<b>Australie, EU, RU, USA, IDF:</b> Soutiennent l'interruption Colorants utilisés non normalement dans les catégories d'aliments naturels						
Lycopène, tomates	160d(ii)	5000		3	Colorant	Interrompre.
<b>1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:</b> Interrompre.						
<b>Observations du GTE sur la proposition:</b>						
<b>Australie, EU, RU, USA, JACM, IDF:</b> Soutiennent l'interruption Colorants utilisés non normalement dans les catégories d'aliments naturels						
Titanium dioxyde	171	BPF		7	Colorant	Interrompre.
<b>1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:</b> Interrompre.						
<b>Observations du GTE sur la proposition:</b>						
<b>Australie, EU, RU, USA, IDF:</b> Soutiennent l'interruption Colorants utilisés non normalement dans les catégories d'aliments naturels						

**Catégorie n°. 01.4.4. ( crème analogues)****Normes de produits correspondantes:** Aucune**NGAA:** FC n'est pas dans l'Appendice au tableau 3. Les colorants ont été adoptés précédemment dans FC

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
Extrait riche en $\beta$ -Carotène de <i>Dunaliella salina</i>	160 (a)(iv)	20		2	Colorant	Maintient les discussions sur les caratonéides dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))
<b>1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:</b> Maintient les discussions sur les caratonéides dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))						
<b>Observations du GTE sur la proposition:</b> <b>Australie, EU, Guatemala, JAPON, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL:</b> Soutiennent le maintien de la discussion en attente sur la carotenoide						
Lycopène, tomates	160d(ii)	5000		3	Colorant	Interrompre.  Emploi déjà autorisé dans cette FC sous disposition adoptée dans le tableau 3
<b>1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:</b> Interrompre. Emploi déjà autorisé dans cette FC sous disposition adoptée dans le tableau 3						
<b>Observations du GTE sur la proposition:</b> <b>Australie, EU, Guatemala, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL:</b> Soutiennent l'interruption Emploi déjà autorisé dans cette FC sous disposition adoptée dans le tableau 3						
Extraits de rocou, base de bixine,	160b(i)	100	8	4	Colorant	Adopter à 100 mg/kg avec la note 8.
<b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Adoptée à 100 mg/kg avec la note 8. Requier des informations sur l'emploi dans les produits dans cette catégorie d'aliments						
<b>Observations du GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire :</b> <b>Australie:</b> Aucune information supplémentaire sur l'emploi. Soumis aux autres  <b>UE:</b> soutient la requête d'informations supplémentaires sur l'emploi dans cette catégorie d'aliments.  <b>Guatemala, IACM, IDF:</b> Soutiennent la proposition.  <b>RU:</b> ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité et technologique  <b>NATCOL:</b> L'utilisation de la bixine est appropriée pour donner une nuance de couleur associée aux produits laitiers et stable dans cette application.						
<b>Proposition sur la 1<sup>ère</sup> circulaire:</b> Adopter à 100 mg/kg avec la note 8.						

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE** : non demandé par l'industrie pour l'utilisation de cette catégorie d'aliments dans l'UE.

**RU**: ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité et technologique

**USA**: Soutiennent l'adoption à 100 avec la note 8. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général. Notez qu'il y a une erreur de frappe dans le nom. Le nom correct est Extraits d'Annatto, à base de bixine

**IACM**: soutient la proposition d'adoption à 100 mg/kg. Sur la base de l'évaluation de l'apport affiné réalisée par le JECFA en 2006 et d'une DJA de 12 mg/kg pc, il ne devrait pas y avoir de problèmes de sécurité puisque l'apport quotidien moyen estimé de tous les aliments et boissons ne représente que 0,2 % de la DJA.

**NATCOL**: Soutient l'adoption à 100 mg/kg

Extraits de rocou, à base de norbixine:	160b(ii)	300	185	4	Colorant	Une discussion ultérieure est menée sur l'emploi actuel et les niveaux d'emploi.
---	----------	-----	-----	---	----------	--

**Proposition de la 2ème circulaire**: Requier des informations sur l'emploi actuel et les niveaux d'emploi.

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie**: Aucune information additionnelle sur l'emploi. Soumis aux autres

**UE**: soutient la requête d'informations supplémentaires sur l'emploi

**RU**: ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité et technologique

**IACM**: Soutient la proposition de la 1ère circulaire à adopter

**Proposition sur la 1ère circulaire**: Adopter à 300 avec la note 185.

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE**: UE ne soutient pas l'adoption. Non demandé par l'industrie pour une utilisation dans cette catégorie d'aliments dans l'UE. L'utilisation d' EXTRAITS D'ANNATTO, A BASE DE NORBIXINE doit être limitée en raison de sa faible DJA Dans l'UE, l'exposition aux EXTRAITS D'ANNATTO, A BASE DE NORBIXINE est à la DJA, alors que cette couleur n'est pas autorisée pour l'utilisation dans cette FC. Des couleurs avec des DJA plus élevés ou des DJA non spécifiées doivent être utilisées à la place.

**RU**: ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité et technologique

**USA**: Soutiennent l'adoption à 300 avec la note 185. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM**: soutient la proposition d'adoption à 300 mg/kg. Sur la base de l'évaluation de l'apport affiné réalisée par le JECFA en 2006 et d'une DJA de 0,6 mg/kg pc, il ne devrait pas y avoir de problèmes de sécurité puisque l'apport quotidien moyen estimé de tous les aliments et boissons ne représente que 4 % de la DJA.

**NATCOL**: Soutient l'adoption à 300 mg/kg

EXTRAIT DE PAPIKA	160c(ii)	5	39	2	Colorant	Adopter à 5 avec la note 39.
-------------------	----------	---	----	---	----------	------------------------------



**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Adopter à 5 avec la note 39.

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, EU, Guatemala, RU, USA:** Soutiennent l' adoption de la proposition à 5 avec la note 39

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 5 mg/kg. Dans l'évaluation de l'ingestion de 2014 du JECFA de l'extrait de paprika provenant de tous les aliments et boissons, l'ingestion la plus élevée au 95<sup>e</sup> % de 0,2 mg/kg pc/jour sous forme de caroténoïdes, est inférieure à la DJA du JECFA de 1,5 mg/kg pc sous forme de caroténoïdes (jusqu'à 13 % de la DJA). Le JECFA a conclu que l'exposition alimentaire aux extraits de paprika utilisé en tant que couleur alimentaire ne présente pas un problème pour la santé.

**NATCOL:** Soutient la proposition. considère que 5 mg/kg seraient suffisants pour obtenir une teinte crème

**Catégories n° 01.5.2 (Lait et les crèmes en poudre et les produits similaires)**

**Normes de produits correspondantes:** CODEX STAN 251-5006 (colorants non autorisés)

**NGAA:** FC n'est pas dans l'Appendice au tableau 3. Les colorants ont été adoptés précédemment dans FC

**OBSERVATION GÉNÉRALE SUR LA 1<sup>ère</sup> CIRCULAIRE :**

**Australie:** Le GTE d'alignement a aligné les additifs alimentaires pour CXS 251-2006 en tant que partie de CX/FA 20/52/6 Les commentaires ci-dessous concernent le travail d'alignement.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
Extrait riche en β-Carotène de <i>Dunaliella salina</i>	160 (a)(iv)	100	XS251	2	Colorant	Maintient les discussions en attente sur les caratoneïdes dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))
<b>1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:</b> Maintient les discussions en attente sur les caratoneïdes dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))						
<b>Observations du GTE sur la proposition:</b>						
<b>Australie, EU, Guatemala, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL:</b> Soutiennent le maintien de la discussion en attente sur le caroténoïde						
Extraits de rocou, base de bixine,	160b(i)	100	8	4	Colorant	Adopter à 100 mg/kg avec la note 8, 72("basé sur les aliments prêts-à-consommer) et XS251
<b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Adopte à 100 avec les notes 8 et XS251. Requiert des informations sur l'emploi dans les produits dans cette catégorie d'aliments						
<b>Observations du GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire :</b>						
<b>Australie:</b> soutient la proposition. Aucune information supplémentaire sur l'emploi, soumis aux autres						

**UE:** soutient la requête d'informations supplémentaires sur l'emploi

**Guatemala, IACM, IDF:** Soutiennent la proposition.

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité et technologique

**NATCOL:** Le dosage dans sur une base « prêt à consommer L'utilisation de la bixine est appropriée pour donner une nuance de couleur associée aux produits laitiers et stable dans cette application.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte à 100 avec les notes 8 et XS251

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie :** soutient la proposition en notant que le document du GTE sur l'alignement a ajouté XS251, mais l'a laissé à l'étape 4.

**UE: UE :** non demandé par l'industrie pour l'utilisation de cette catégorie d'aliments dans l'UE.

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité et technologique

**USA:** Soutiennent l'adoption à 100 avec les notes 8 et XS251. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général. Note qu'il y a une typo dans le nom. Le nom correct est Extraits d'Annatto, à base de bixine

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 100 mg/kg . Sur la base de l'évaluation de l'apport affiné réalisée par le JECFA en 2006 et d'une DJA de 12 mg/kg pc, il ne devrait pas y avoir de problèmes de sécurité puisque l'apport quotidien moyen estimé de tous les aliments et boissons ne représente que 0,2 % de la DJA.

**IDF:** soutient l'adoption, le niveau maximal correspond au niveau d'emploi reporté.

**NATCOL:** Soutient l'adoption à 100 mg/kg

Extraits de rocou, à base de norbixine:	160b(ii)	55	185	4	Colorant	Une discussion ultérieure nécessaire sur l'emploi dans les produits dans cette catégorie d'aliments. Les informations disponibles indiquent un niveau d'utilisation de 55 mg/kg avec les notes 185 et XS251.
---	----------	----	-----	---	----------	--

**Proposition de la 2ème circulaire:** Adopter à 55 avec les notes 185 et XS251. Demander plus d'informations sur l'utilisation dans les produits de cette catégorie d'aliments

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie:** soutient la proposition. Aucune information supplémentaire sur l'emploi, soumis aux autres

**UE:** soutient la requête d'informations supplémentaires sur l'emploi

**Guatemala, IACM, IDF:** Soutiennent la proposition.

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité et technologie

**NATCOL:** Soutient la proposition Convient et est stable dans cette application. Donne de la couleur aux bases analogiques non colorées

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte à 55 avec les notes 185 et XS251

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie :** soutient la proposition en notant que le document du GTE sur l'alignement a ajouté XS251, mais l'a laissé à l'étape 4.

**UE:** UE ne soutient pas l'adoption. **UE :** non demandé par l'industrie pour l'utilisation de cette catégorie d'aliments dans l'UE. L'utilisation d' EXTRAITS D'ANNATTO, A BASE DE NORBIXINE doit être limitée en raison de sa faible DJA Dans l'UE, l'exposition aux EXTRAITS D'ANNATTO, A BASE DE NORBIXINE est à la DJA, alors que cette couleur n'est pas autorisée pour l'utilisation dans cette FC. Des couleurs avec des DJA plus élevés ou des DJA non spécifiées doivent être utilisées à la place.

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité et technologique

**USA:** Soutiennent l'adoption à 55 avec les notes 185 et XS251. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 55 mg/kg. Sur la base de l'évaluation de l'apport affiné réalisée par le JECFA en 2006 et d'une DJA de 0,6 mg/kg pc, il ne devrait pas y avoir de problèmes de sécurité puisque l'apport quotidien moyen estimé de tous les aliments et boissons ne représente que 4 % de la DJA.

**IDF:** soutient l'adoption, le niveau maximal correspond au niveau d'emploi reporté.

**NATCOL:** Soutient l'adoption à 55 mg/kg

EXTRAIT DE PAPIKA	160c(ii)	5	39	2	Colorant	Adopter à 5 avec les notes 39, 72("basé sur les aliments prêts-à-consommer) et XS251
-------------------	----------	---	----	---	----------	--

**Proposition de la 2ème circulaire:** Adopter à 5 mg/kg avec la note 39, 72("basé sur les aliments prêts-à-consommer) et XS251.

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, EU, Guatemala, USA, IACM, IDF, NATCOL:** Soutiennent la proposition.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte à 5 avec les notes 29 et XS251

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie :** soutient la proposition en notant que le document du GTE sur l'alignement a ajouté XS251, mais l'a laissé à l'étape 4.

**UE, RU, USA:** Soutiennent l' adoption de la proposition de la 1ère circulaire -Adoption à 5 avec les notes 39, XS251

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 5 mg/kg. Dans l'évaluation de l'ingestion de 2014 du JECFA de l'extrait de paprika provenant de tous les aliments et boissons, l'ingestion la plus élevée au 95e % de 0,2 mg/kg pc/jour sous forme de caroténoïdes, est inférieure à la DJA du JECFA de 1,5 mg/kg pc sous forme de caroténoïdes (jusqu'à 13 % de la DJA). Le JECFA a conclu que l'exposition alimentaire aux extraits de paprika utilisé en tant que couleur alimentaire ne présente pas un problème pour la santé.

**IDF:** soutient l'adoption, le niveau maximal correspond au niveau d'emploi reporté.

**NATCOL:** considère que 5 mg/kg (sur une base de prêt à consommer) seraient suffisants pour obtenir une teinte crème

### **Catégorie n°. 01.6.1. (Fromage non affiné)**

**Normes de produits correspondantes:** CODEX STAN 221-2001 (permet l'utilisation de couleurs spécifiques) ; 283-1978 (se réfère aux additifs autorisés dans CODEX STAN 221-2001 pour ce FC), 262-2007 (permet l'utilisation de couleurs spécifiques pour des buts spécifiques), 273-1968 (les couleurs ne sont pas autorisées), 275-1972 (permet l'utilisation de couleurs spécifiques)

**NGAA:** FC n'est pas dans l'Appendice au tableau 3. Les colorants ont été adoptés précédemment dans FC. Cette catégorie d'aliments comprend à la fois des produits normalisés et non normalisés (fromage non affiné aromatisé).

### **OBSERVATION GÉNÉRALE À LA 1ère CIRCULAIRE :**

**Australie:** Le GTE d'alignement a aligné les additifs alimentaires pour CXS 221-2001, CXS 273-1968, CXS 275-1973 et CXS 283-1978 dans le cadre de CX/FA 20/52/6 Le GTE sur l'alignement examine actuellement (circulaires supplémentaires pour la réunion de 2021) la CXS 262-2007. Toutes ces circulaires visent à aligner les dispositions de la NGAA pour la FC 01.6.1 L'Australie est le président du GTE et fournit donc les commentaires ci-dessous, notant que le travail à ce jour pour la CXS 262-2007 reflète la 1ère circulaire (septembre 2020). Note que la norme CXS 275-1973 est une norme de produit correspondante.

**RU:** uniquement le fromage aromatisé non affiné

**USA:** La norme de produit 275-1973 est une norme de produit correspondante qui permet l'utilisation de couleurs spécifiques

**IDF:** IDF note que cette catégorie comprend des normes qui ont été alignées et se réfère aux commentaires faits par la délégation de l'Australie pour la cohérence, en particulier concernant les notes.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
Extraits de rocou, à base de norbixine:	160b(ii)	25	185	4	Colorant	Adopte à 25 avec les notes 185, XS262, XS273 <b>Note de la présidence:</b> autorisé dans CODEX STAN 221 et 275 (le fromage de masse uniquement) à 25 mg/kg.

**1ère et 2ème propositions de la circulaire:** Adopte à 25 avec les notes 185, XS262, XS273

### **Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie:** L'Australie soutient la proposition qui est cohérente avec le travail d'alignement. Mais l'alignement a proposé une nouvelle note supplémentaire, comme indiqué ci-dessous Les GTE pour la GSFA et l'alignement doivent coordonner les amendements proposés. L'Australie note que le GTE de l'alignement a proposé des dispositions cohérentes avec la proposition, mais avec une nouvelle note supplémentaire "Seulement pour utilisation dans les produits conformes à la norme pour le fromage non affiné, y compris le fromage frais (CXS 221-2001) et la masse de fromage des produits conformes à la norme pour le fromage à la crème (CXS 275-1973)".

**UE:** UE ne soutient pas l'adoption. **UE :** non demandé par l'industrie pour l'utilisation de cette catégorie d'aliments dans l'UE. L'utilisation d' EXTRAITS D'ANNATTO, A BASE DE NORBIXINE doit être limitée en raison de sa faible DJA Dans l'UE, l'exposition aux EXTRAITS D'ANNATTO, A BASE DE NORBIXINE est à la DJA, alors que cette couleur n'est pas autorisée pour l'utilisation dans cette FC. Des couleurs avec des DJA plus élevés ou des DJA non spécifiées doivent être utilisées à la place.

**Guatemala:** soutient l'adoption

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité et technologique

**USA:** Soutiennent l'adoption à 25 avec les notes 185, XS262, XS273. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 25 mg/kg. Sur la base de l'évaluation de l'apport affiné réalisée par le JECFA en 2006 et d'une DJA de 0,6 mg/kg pc, il ne devrait pas y avoir de problèmes de sécurité puisque l'apport quotidien moyen estimé de tous les aliments et boissons ne représente que 4 % de la DJA.

**IDF :** soutient l'adoption telle que proposée. Niveaux d'emploi reporté à 50 mg/kg.

AZORUBINE (CARMOISINE)	122	BPF	3	7	Colorant	Adopte à 150 avec les notes XS221, XS262, XS273, XS275 et la note 201 "Pour un emploi dans les produits aromatisés uniquement."
---------------------------	-----	-----	---	---	----------	---

**Proposition de la 2ème circulaire:** Cette couleur n'est autorisée dans aucune des normes de produits correspondantes - ajouter les notes XS221, XS262, XS273, XS275. Les BPF ne sont pas appropriées car SIN 122 a un niveau d'utilisation numérique. Requier des informations sur l'emploi actuel et les niveaux d'emploi.

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie:** soutient l'ajout des notes XS221, XS262, XS273 et XS275 car cette couleur n'est pas autorisée dans ces normes L'alignement a ajouté ces notes d'exclusion, en notant qu'il s'agit d'un avant-projet de disposition. Il convient également que les BPF ne sont pas appropriées, mais il ne dispose pas d'informations sur les niveaux d'utilisation et s'en remet donc à d'autres.

**UE:** soutient la requête pour plus d'informations. Aucune utilisation signalée par l'industrie dans l'UE (EFSA Journal 2015;13(3):4072).

**RU:** Ne pouvait pas être utilisé dans les BPF. Cette FA a une DJA de 0-4mg/kg pc. Non utilisé dans cette FC

**IACM:** Suggère l'adoption à 150 mg/kg.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** La disposition a été omise de la 1<sup>st</sup> CL.

Extrait riche en β- Carotène de Dunaliella salina	160 (a)(iv)	100	XS221, XS262, XS273, XS275, XS283	2	Colorant	Maintient les discussions en attente sur les caratonéides dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))
---	----------------	-----	---	---	----------	--

**1ère et 2ème propositions de la circulaire:** Maintient les discussions en attente sur les caratonéides dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))

<b>Observations du GTE sur la proposition:</b> <b>Australie, EU, Guatemala, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL:</b> Soutiennent le maintien de la discussion en attente sur le caroténoïde						
Noir brillant ( Noir PN)	151	BPF	3	7	Colorant	Adopte à 150 avec les notes XS221, XS262, XS273, XS275 et la note 201 "Pour un emploi dans les produits aromatisés uniquement."
<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Cette couleur n'est autorisée dans aucune des normes de produits correspondantes - ajouter les notes XS221, XS262, XS273, XS275. Les BPF ne sont pas appropriées car SIN 151 a un niveau d'utilisation numérique. Requier des informations sur l'emploi actuel et les niveaux d'emploi.</p> <p><b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b>  <b>Australie:</b> soutient l'ajout des notes XS221, XS262, XS273 et XS275 car cette couleur n'est pas autorisée dans ces normes. L'alignement a ajouté ces notes d'exclusion, en notant qu'il s'agit d'un avant-projet de disposition. Il convient également que les BPF ne sont pas appropriées, mais il ne dispose pas d'informations sur les niveaux d'utilisation et s'en remet donc à d'autres.</p> <p><b>UE:</b> soutient la requête pour plus d'informations. Aucune utilisation signalée par l'industrie dans l'UE (EFSA Journal 2015;13(1):3960).</p> <p><b>RU:</b> Ne pouvait pas être utilisé dans les BPF. Cette FA a une DJA de 0-1mg/kg pc. Non utilisé dans cette FC</p> <p><b>IACM:</b> Suggère l'adoption à 150 mg/kg.</p> <p><b>Proposition sur la 1ère circulaire:</b> La disposition a été omise de la 1<sup>st</sup> CL.</p>						
Brun HT	155	BPF	3	7	Colorant	Adopte à 150 avec les notes XS221, XS262, XS273, XS275 et la note 201 "Pour un emploi dans les produits aromatisés uniquement."
<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Cette couleur n'est autorisée dans aucune des normes de produits correspondantes - ajouter les notes XS221, XS262, XS273, XS275. Les BPF ne sont pas appropriées car SIN 155 a un niveau d'utilisation numérique. Requier des informations sur l'emploi actuel et les niveaux d'emploi.</p> <p><b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b>  <b>Australie:</b> soutient l'ajout des notes XS221, XS262, XS273 et XS275 car cette couleur n'est pas autorisée dans ces normes. L'alignement a ajouté ces notes d'exclusion, en notant qu'il s'agit d'un avant-projet de disposition. Il convient également que les BPF ne sont pas appropriées, mais il ne dispose pas d'informations sur les niveaux d'utilisation et s'en remet donc à d'autres.</p> <p><b>UE:</b> soutient la requête pour plus d'informations. Aucune utilisation signalée par l'industrie dans l'UE (EFSA Journal 2014;12(5):3719).</p> <p><b>RU:</b> Non utilisé dans cette FC</p> <p><b>IACM:</b> Suggère l'adoption à 150 mg/kg.</p> <p><b>Proposition sur la 1ère circulaire:</b> La disposition a été omise de la 1<sup>st</sup> CL.</p>						

Caramel II-sulfite caramel	150b	50000		4	Colorant	<p><i>Note du Président:</i> Dans cette FC, le SIN 150c est adopté à 15000 et 150d à 50000 mg/kg, tous deux avec la note 201 "Pour utilisation dans les produits aromatisés uniquement".</p> <p>Adopte à 50000 avec les notes 201, XS221, XS262, XS273, XS275</p>
<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adopte avec les notes XS 221, XS262, XS273, XS275</p> <p><b>Note du Président:</b> Dans cette FC, le SIN 150c est adopté à 15000 et 150d à 50000 mg/kg, tous deux avec la note 201 "Pour utilisation dans les produits aromatisés uniquement".</p> <p><b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b></p> <p><b>Australie:</b> soutient l'ajout des notes XS221, XS262, XS273 et XS275 car cette couleur n'est pas autorisée dans ces normes. L'alignement a ajouté ces notes d'exclusion, en notant qu'il s'agit d'un avant-projet de disposition.</p> <p><b>UE :</b> : une justification technologique peut-elle être fournie, en particulier pour les LM suggérées ? Y a-t-il un exemple de produit nécessitant 50 000 ppm ? Dans l'UE, l'industrie n'a pas signalé d'utilisation de ce colorant dans ce FC (EFSA, 2011). La LM à 50 000 ppm est excessive. La note 201 devra être ajoutée</p> <p><b>Guatemala, IACM, IDF:</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>RU:</b> Proposition contraire forte ! Toutes les propositions relatives à l'utilisation de la couleur CAMEL II- SULFITE CAMEL INS 150b doivent être examinées du point de vue de la sécurité et de la justification technique. Les niveaux de sécurité (ML) proposés ne sont pas du tout sûrs. Ils sont plusieurs fois plus élevés que le niveau établi de la DJA 0-160 mg / kg pc. Nous pensons qu'il faut prendre en compte le fait qu'il s'agit toujours d'un additif alimentaire et non d'un nutriment.</p> <p><b>Proposition sur la 1ère circulaire:</b> Adopte à 50000 avec les notes XS262, XS273</p> <p><b>Observations du GTE sur la première circulaire :</b></p> <p><b>Australie :</b> prend note des dispositions proposées par le groupe de travail sur l'alignement conformes à la proposition, mais avec une nouvelle note supplémentaire XS275, mais laissée à l'étape 4.</p> <p><b>UE,</b> : l'industrie n'a pas signalé d'utilisation de ce colorant dans cette FC (EFSA, 2011). La LM à 50 000 ppm est excessive.</p> <p><b>RU:</b> Examine l'interruption. Toutes les propositions d'utilisation du colorant CAMEL II- SULFITE CAMEL INS 150b doivent être revues du point de vue de la sécurité et de la justification technique Les niveaux de sécurité (ML) proposés ne sont pas du tout sûrs. Ils sont plusieurs fois plus élevés que le niveau établi de la DJA 0-160 mg / kg pc Nous pensons qu'il faut prendre en compte le fait qu'il s'agit toujours d'un additif alimentaire et non d'un nutriment.</p> <p><b>USA:</b> Soutiennent l'adoption à 50000 avec les notes XS262, XS273. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général</p> <p><b>IACM:</b> soutient la proposition d'adoption à 50000 mg/kg. Le caramel II est utilisé selon les BPF ou QS dans plusieurs juridictions. Comme indiqué dans la dernière évaluation de l'apport du JECFA en 2000 pour le caramel II, cette couleur représente &lt;1% de la production totale de caramel coloré et est produite à petite échelle. L'utilisation du caramel II est limitée parmi les produits de cette catégorie. Par conséquent, on s'attend à ce que l'apport de cette catégorie d'aliments ne représente qu'une petite fraction de l'apport le plus prudent de jusqu'à 38 mg/kg pc/jour qui a été estimé résulter de l'utilisation primaire du colorant</p>						

(boissons alcoolisées) à 95 % des consommateurs seulement. La dose journalière moyenne globale provenant de cette catégorie représente une petite fraction de la DJA du JECFA de 160 mg/kg pc/jour.

**IDF** : soutient l'adoption telle que proposée.

Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques:	141 (i),(ii)	50	161	2009	Colorant	<p><i>Note du Président:</i> La proposition est cohérente avec les additifs alimentaires autorisés dans CXS 221 et 262, comme spécifié dans les nouvelles notes proposées</p> <p>Réviser Adopté pour supprimer la note 161 et ajouter les notes XS273, XS275 et les nouvelles notes "Sauf pour utilisation dans des produits conformes à la norme pour le fromage non affiné, y compris le fromage frais (CXS 221-2001) à 15 mg/kg" et "Sauf pour utilisation dans des produits conformes à la norme pour la mozzarella (CXS 262-2006) à 5 mg/kg, dans la masse de fromage uniquement, pour obtenir les caractéristiques de couleur du produit ».</p>
--	-----------------	----	-----	------	----------	---

**Proposition de la 2ème circulaire:** Réviser Adopté pour supprimer la note 161 et ajouter les notes XS273, XS275 et les nouvelles notes "Sauf pour utilisation dans des produits conformes à la norme pour le fromage non affiné, y compris le fromage frais (CXS 221-2001) à 15 mg/kg" et "Sauf pour utilisation dans des produits conformes à la norme pour la mozzarella (CXS 262-2006) à 5 mg/kg, dans la masse de fromage uniquement, pour obtenir les caractéristiques de couleur du produit ».

**Note du Président:** La proposition est cohérente avec les additifs alimentaires autorisés dans CXS 221 et 262, comme spécification dans les nouvelles notes proposées

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie** : soutient la proposition car elle est cohérente avec le travail d'alignement comme indiqué. Les GTE pour la NGAA et l'alignement doivent coordonner les amendements proposés, ce qui est le cas ici.

**UE** : l'utilisation est technologiquement justifiée uniquement pour les fromages aromatisés non affinés.

**RU** : approuve la proposition uniquement pour les fromages non affinés aromatisés - pas pour les fromages non affinés, y compris les fromages frais (CXS 221-2001) à 15 mg/kg" et "Sauf pour l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour la mozzarella (CXS 262-2006) à 5 mg/kg, dans la masse de fromage uniquement, pour obtenir les caractéristiques de couleur du produit".

**IACM, IDF, NATCOL**: Soutiennent la proposition

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Réviser l'adoption pour supprimer la note 161

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie** : soutient le retrait de la note 161. L'Australie prend note des dispositions proposées par l'Alignement EWG avec des notes supplémentaires "Sauf pour une utilisation dans des produits conformes à la norme pour le fromage non affiné, y compris le fromage frais (CXS 221-2001) à 15 mg/kg", "Sauf pour une utilisation dans des produits conformes à la norme pour la mozzarella (CXS 262-2006) à 5 mg/kg, dans la masse de fromage uniquement, pour obtenir les caractéristiques de couleur du produit", XS273 et XS275.



**UE** : l'utilisation est technologiquement justifiée uniquement pour les fromages aromatisés non affinés.

**RU**: approuve la proposition (uniquement le fromage aromatisé) non affiné.

**USA**: Soutiennent la suppression de la note 161 avec l'ajout des notes XS221, XS273, XS275 pour la cohérence avec les normes de produits. Autorisé pour une utilisation aux BPF pour les aliments en général Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général.

**FIA**: Soutient la révision visant à supprimer la note 161

**IACM** : soutient la proposition de réviser la disposition adoptée pour supprimer la note 161. La dose journalière moyenne globale provenant de l'emploi dans le cette catégorie représente une petite fraction de la DJA du JECFA de 15 mg/kg pc/jour.

**IDF** : soutient l'adoption telle que proposée. Niveaux d'emploi reporté à 50 mg/kg.

**NATCOL**: Soutient l'adoption à la limite de 50 mg/kg. Autorisé à 15 mg/kg selon CXS 221 et 5 mg/kg dans CXS 262 (mozzarella)

CURCUMIN	100(i)	500		3	Colorant	<p><i>Note du Président</i> : La proposition est cohérente avec les additifs alimentaires autorisés dans le CXS 221, comme spécifié dans la nouvelle note proposée.</p> <p>Adopte à 150 avec les notes XS262, XS273, XS275 et la nouvelle note « Pour un emploi dans les produits conformément à la Norme groupée pour le fromage non affiné y compris le fromage frais (CXS 221-2001) pour le traitement de la croûte de fromage comestible uniquement »</p>
----------	--------	-----	--	---	----------	---

**Proposition de la 2ème circulaire**: Adopte à 150 avec les notes XS262, XS273, XS275 et la nouvelle note « Pour un emploi dans les produits conformément à la Norme groupée pour le fromage non affiné y compris le fromage frais (CXS 221-2001) pour le traitement de la croûte de fromage comestible uniquement »

**Note du Président**: La proposition est cohérente avec les additifs alimentaires autorisés dans la norme CXS 221, comme spécifié dans la nouvelle note proposée.

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie** : soutient la proposition car elle est essentiellement conforme à l'alignement. Cependant, elle note que la LM différente proposée est de 150 mg/kg, ce qui est différent de l'alignement dans CXS 221. Il s'agit de BPF, mais seulement pour l'utilisation dans la croûte de fromage comestible, c'est-à-dire la nouvelle note.

**UE**: Soutient

**RU**: approuve la proposition uniquement pour la LM=150 mg/kg, uniquement pour les fromages aromatisés non affinés

**IACM, IDF**: Soutiennent la proposition.

**Proposition sur la 1ère circulaire**: Adopte à 500 avec les notes XS262, XS273

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie** : prend note de la disposition proposée par l'Alignement EWG dans les BPF avec des notes supplémentaires, "Pour une utilisation dans les produits conformes à la norme pour le fromage non affiné, y compris le fromage frais (CXS 221-2001), pour le traitement de la croûte de fromage comestible uniquement", XS273 et XS275.

**UE** : l'utilisation est technologiquement justifiée uniquement pour les fromages aromatisés non affinés. L'industrie a signalé 20-30 ppm comme niveau d'utilisation typique et 150 ppm comme niveau d'utilisation maximum Le niveau d'utilisation est important car l'exposition à la curcumine est égale à la DJA dans l'UE (EFSA, 2014).

**RU**: approuve la proposition uniquement pour la LM=150 mg/kg, uniquement pour les fromages aromatisés non affinés

**USA**: Soutiennent l'adoption à 500 avec les notes XS. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM**: soutient la proposition d'adoption à 500 mg/kg. Étant donné que seule une fraction des produits contient cette couleur particulière, il n'y a pas lieu de s'inquiéter d'un dépassement potentiel de la dose journalière moyenne de 3 mg/kg pc fixée par le JECFA en 2003

**IDF** : soutient l'adoption telle que proposée.

Lutéine de Tagetes erecta	161b(i)	BPF		4	Colorant	Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.
---------------------------	---------	-----	--	---	----------	---

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire**: Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7).  
Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, EU, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL**: Soutiennent le maintien en attendant la discussion au sein du tableau 3

EXTRAIT DE PAPIKA	160c(ii)	15	39	2	Colorant	<i>Note du Président</i> : La proposition n'inclut pas les notes XS262, XS221 ou XS275 selon les commentaires des observateurs (voir ci-dessous). Les membres du GTE sont priés de discuter de la révision  Adopte à 15 avec les notes 39, XS273
-------------------	----------	----	----	---	----------	--

**Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire**: Adopte à 15 avec les notes 39, XS273, XS275

**Note du Président**: La proposition n'inclut pas les notes XS262 ou XS21 selon les commentaires des observateurs (voir ci-dessous). Les membres du GTE sont priés de discuter de la révision

**Observations du GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire :**

**Australie** : prend note des commentaires supplémentaires reçus, qui s'ajoutent à la proposition d'alignement actuelle, comme indiqué dans les commentaires de l'Australie sur la première circulaire. Elle est favorable à la recherche d'avis supplémentaires du GTE sur les commentaires reçus et la proposition actuelle Comme indiqué précédemment, les GTE pour la NGAA et l'alignement doivent coordonner les amendements proposés, surtout si, dans ce cas, les amendements proposés sont différents.

**UE** : une justification de la nécessité de l'INS160c(ii) dans les XS 262 et 221 doit être fournie. Selon l'UE, l'utilisation de colorants dans ce FC n'est justifiée que pour les produits aromatisés.

**RU** : est d'accord avec la proposition d'adopter à 15 avec les notes 39 et XS262, seulement le fromage non affiné aromatisé Notes XS273, XS275, XS221 sont absentes dans la NGAA

**IACM** : soutient la proposition de l'EWG d'adopter à 15 mg/kg avec les notes XS262 et XS273 L'IACM demande si la note XS275 est appropriée.

**IDF** : Soutient la proposition. IDF se demande si la révision de la norme de produit est nécessaire puisque des dispositions seront supprimées de la norme avec l'exercice d'alignement.

**NATCOL** : Appuie l'adoption à 15ppm avec les notes XS262 (mozzarella, qui n'autorise aucune couleur jaune-rouge à l'heure actuelle et ne donne aucune justification évidente pour ces couleurs) et XS273 (fromage cottage, aucune couleur autorisée). En ce qui concerne l'évaluation de l'extrait de paprika par le JECFA, supprimer la note XS275 (fromage à la crème, où les carotènes et la norbixine sont déjà autorisés) et renvoyer l'approbation pour alignement sur cette norme.

**Proposition sur la 1ère circulaire**: Adopte à 15 avec les notes 39, XS262, et XS273

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**AUSTRALIE** : prend note des dispositions proposées par le groupe de travail sur l'alignement conformes à la proposition, mais avec des notes d'exclusion supplémentaires, XS221 et XS275.

**UE** : l'utilisation est technologiquement justifiée uniquement pour les fromages aromatisés non affinés. L'UE peut accepter l'adoption à 15ppm limitée aux fromages aromatisés non affinés.

**GUATEMALA**: > 320 mg/kg

**RU**: approuve la première proposition de la CL, uniquement le fromage aromatisé non affiné.

**USA**: Soutiennent l'adoption à 15 avec les notes 39, XS262, XS273. Autorisé pour l'emploi dans les aliments à des BPF.

**FIA**: Lors de la sixième session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP6), l'oléorésine de paprika a été listée dans l'avant-projet de norme pour la mozzarella aux BPF. Cependant, lors de la CCMMP7, toutes les dispositions relatives à l'oléorésine de paprika ont été supprimées des normes individuelles pour les fromages, car l'oléorésine de paprika n'avait été évaluée par le JECFA qu'en tant qu'épice.

L'intention était que, à la suite d'un résultat positif de l'évaluation du JECFA de l'extrait de paprika/l'oléorésine de paprika en tant que colorant, les dispositions relatives à l'utilisation de l'extrait de paprika/l'oléorésine de paprika seraient réintégrées dans les normes de fromage pertinentes.

L'extrait de paprika a maintenant été évalué par le JECFA comme un colorant. Comme il a une DJA, une LM numérique est appropriée plutôt que des BPF : Lors de la sixième session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP6), l'oléorésine de paprika a été listée dans l'avant-projet de norme pour la mozzarella aux BPF. Cependant, lors de la CCMMP7, toutes les dispositions relatives à l'oléorésine de paprika ont été supprimées des normes individuelles pour les fromages, car l'oléorésine de paprika n'avait été évaluée par le JECFA qu'en tant qu'épice.

L'intention était que, à la suite d'un résultat positif de l'évaluation du JECFA de l'extrait de paprika/l'oléorésine de paprika en tant que colorant, les dispositions relatives à l'utilisation de l'extrait de paprika/l'oléorésine de paprika seraient réintégrées dans les normes de fromage pertinentes.

L'extrait de paprika a maintenant été évalué par le JECFA comme un colorant. Comme il a une DJA, une LM numérique est appropriée plutôt que des BPF :

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 15 mg/kg. Dans l'évaluation de l'ingestion de 2014 du JECFA de l'extrait de paprika provenant de tous les aliments et boissons, l'ingestion la plus élevée au 95e % de 0,2 mg/kg pc/jour sous forme de caroténoïdes, est inférieure à la DJA du JECFA de 1,5 mg/kg pc sous forme de caroténoïdes (jusqu'à 13 % de la DJA). Le JECFA a conclu que l'exposition alimentaire aux extraits de paprika utilisé en tant que couleur alimentaire ne présente pas un problème pour la santé.

**IDF:** soutient l'adoption Note l'action à CCMMP6 et CCMMP7 comme discuté par la FIA ci-dessus L'extrait de paprika a maintenant été évalué par le JECFA comme un colorant. Comme il a une DJA, une LM numérique est appropriée plutôt que des BPF : IDF se demande si la note XS262 pourrait donc être supprimée par le GTE.

Ponceau 4R (rouge cochenille A):	124	100	3, 161	2008	Colorant	Réviser Adopté pour supprimer la note 161, maintenir la note 3, et ajouter les notes XS221, XS262, XS273 et XS275 et la note 201 "pour utilisation dans les produits aromatisés uniquement".
----------------------------------	-----	-----	--------	------	----------	--

**Proposition de la 2ème circulaire:** Réviser Adopté pour supprimer la note 161, maintenir la note 3, et ajouter les notes XS221, XS262, XS273 et XS275 et

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, IDF:** Soutiennent la proposition.

**UE:** non autorisé dans l'UE dans cette catégorie d'aliments. L'utilisation de ce colorant est limitée en raison de sa faible DJA dans l'UE. Est-il utilisé dans cette FC ? À quel niveau ?

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité et technologique.

**Proposition de la 1ère circulaire:** Réviser l'adoption pour supprimer la note 161.

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie :** soutient le retrait de la note 161. L'Australie prend note des dispositions proposées par l'Alignement EWG avec des notes supplémentaires, XS221, XS262, XS273 et XS275.

**UE:** non autorisé dans l'UE dans cette catégorie d'aliments. L'utilisation de ce colorant est limitée en raison de sa faible DJA dans l'UE.

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité et technologique.

**USA:** Si elles sont adoptées, les notes XS221, XS262, XS272, XS275, XS283 doivent être ajoutées pour des raisons de cohérence avec la norme sur les produits de base

**FIA, IDF:** Soutiennent la révision visant à supprimer la note 161

**IACM:** Soutient la révision visant à supprimer la note 161. Dans sa dernière évaluation de la sécurité (2011), le JECFA a conclu qu'il n'y a pas lieu de s'inquiéter d'un dépassement probable de la DJA du JECFA de 4 mg/kg pc sur la base d'une consommation réaliste au cours de la vie de 0,02 mg/kg pc/jour chez les enfants en Australie/Nouvelle-Zélande au 90e % de tous les aliments et boissons.

Jaune de quinoléine	104	BPF	3	7	Colorant	Interrompre.
---------------------	-----	-----	---	---	----------	--------------

**Proposition de la 2ème circulaire:** Cette couleur n'est autorisée dans aucune des normes de produits correspondantes - ajouter les notes XS221, XS262, XS273, XS275. BPF ne sont pas appropriées pour un additif avec une DJA numérique Requiert des informations sur l'emploi actuel et les niveaux d'emploi.

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie** soutient l'ajout des notes XS221, XS262, XS273 et XS275 car cette couleur n'est pas autorisée dans ces normes. L'alignement a ajouté ces notes d'exclusion, en notant qu'il s'agit d'un avant-projet de disposition. Il convient également que les BPF ne sont pas appropriées, mais il ne dispose pas d'informations sur les niveaux d'utilisation et s'en remet donc à d'autres.

**UE:** non autorisé dans l'UE dans cette catégorie d'aliments

**RU:** Ne pouvait pas être utilisé dans les BPF Cette FA a une DJA de 0-3mg/kg pc. Non utilisé dans cette FC

**Proposition sur la 1ère circulaire:** La disposition a été omise de la 1<sup>st</sup> CL.

TARTRAZINE	102	300	3	4	Colorant	Adopte à 150 avec les notes 3, XS221, XS262, XS273, et XS275 et la note 201 "Pour un emploi dans les produits aromatisés uniquement"
------------	-----	-----	---	---	----------	--

Proposition de la 2ème circulaire: Requier des informations sur le niveau d'emploi actuel dans le cette catégorie d'aliments. Adopte à 150 avec les notes 3, XS221, XS262, XS273, et XS275

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie:** soutient la proposition car elle est cohérente avec l'alignement, à savoir l'utilisation de XS221, XS262, XS273 et XS275. Elle ne dispose pas d'informations sur les niveaux d'utilisation et s'en remet donc à d'autres.

**UE:** UE soutient la requête pour plus d'informations.

**KR:** Non autorisé à l'emploi dans cette catégorie

**RU:** souscrit à la proposition uniquement pour le fromage aromatisé .non affiné.

**IACM:** Soutient la proposition.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte à 300 avec les notes 3, XS262, XS273

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie :** prend note des dispositions proposées par le groupe de travail sur l'alignement conformes à la proposition, mais avec une exclusion supplémentaire de la note XS275.

**UE :** l'utilisation est technologiquement justifiée uniquement pour les fromages aromatisés non affinés. La LM est excessive. Le niveau reporté par l'industrie était de 30 ppm (EFSA, 2009)

**RU:** approuve la proposition uniquement pour la LM=150 mg/kg, uniquement pour les fromages aromatisés non affinés

**USA:** Soutiennent l'adoption. Autorisé pour l'emploi dans les aliments en général

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 300 mg/kg. Le JECFA a conclu que la gamme des expositions alimentaires estimées à la tartrazine provenant de tous les aliments et boissons était bien inférieure à la DJA de 10 mg/kg pc (%), fixée par le JECFA en 2016 (4-73 % de la DJA), y compris l'apport pour les enfants et y compris l'estimation prudente de l'EFSA. Dans l'évaluation de sécurité la plus récente du JECFA, dans le scénario d'exposition le plus prudent supposant des niveaux d'utilisation maximaux dans tous les aliments et boissons, l'apport le plus élevé de tartrazine provenant de tous les aliments était de 0,4-7,3 mg/kg pc/jour au 95e % pour les enfants en Europe. FSANZ a rapporté une absorption plus réaliste allant jusqu'à 0,08 mg/kg pc/jour pour le 90e % des consommateurs seulement. Les estimations effectuées aux États-Unis (à l'aide d'une enquête alimentaire de 2 jours qui surestime l'exposition) confirment que la fourchette d'absorption est bien inférieure à la DJA, l'absorption totale provenant de tous les aliments et boissons pouvant atteindre 0.7 mg/kg pc/jour au 90e % du scénario d'exposition élevée et en supposant que 100 % des produits contiennent cette couleur (Doell et al 2016), et un apport plus réaliste allant jusqu'à 0,1 mg/kg pc/jour au 95e % de la consommation et aux niveaux d'utilisation maximum, en tenant compte de la fréquence des produits dans chaque catégorie d'aliments avec cette couleur sur l'étiquette (Bastaki et al 2017).

**IDF:** Soutient la proposition de la 1ère circulaire pour adoption

Zéaxanthine, synthétique	161h(i)	100		4	Colorant	Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.
--------------------------	---------	-----	--	---	----------	---

**1ère et 2ème propositions de la circulaire:** Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7).  
Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, EU, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL:** Soutiennent la proposition de maintien en attente de la discussion de la table 3 et d'abandon en cas d'adoption dans le tableau 3.

**Catégorie n°. 01.6.2. (Fromage non affiné)**

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

**NGAA:** FC n'est pas dans l'Appendice au tableau 3. Les colorants ont été adoptés précédemment dans FC

**OBSERVATION GÉNÉRALE A LA 1ère CIRCULAIRE :**

**Australie:** Le document d'alignement du GTE CX/FA 20/52/6 a fait quelques recommandations pour la CF 01.6.2, et plus important pour la CF 01.6.2.1 (notées ci-dessous). Mais l'Australie est à l'aise pour considérer des dispositions dans des sous-catégories si le GTE est d'accord

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
Caramel II-sulfite caramel	150b	50000		4	Colorant	Débattre de l'emploi dans les sous catégories
CURCUMIN	100(i)	500		4	Colorant	Débattre de l'emploi dans les sous catégories
Lutéine de Tagetes erecta	161b(i)	BPF		4	Colorant	Débattre de l'emploi dans les sous catégories
Zéaxanthine, synthétique	161h	100		4	Colorant	Débattre de l'emploi dans les sous catégories

**N° de la catégorie d' 01.6.2.1 (Fromage affiné, y compris la croûte)**

**Normes de produits correspondantes:** CODEX STAN 208-1999, 278-1978 (les colorants ne sont pas autorisés); 263-1966, 264-1966, 265-1966, 266-1966, 267-1966, 268-1966. 269-1967, 270-1968, 271-1968, 272-1968, 274-1969, 276-1973, 277-1973 (les colorants dans les tableaux 1 et 2 sont autorisés dans la masse du fromage pour des objectifs spécifiques), 278-1978 (ne débat pas des additifs alimentaires), 283-1978 (Autorise l'emploi de colorants spécifiques)

**NGAA:** FC n'est pas dans l'Appendice au tableau 3. Les colorants ont été adoptés précédemment dans FC

**OBSERVATION GÉNÉRALE A LA 1ère CIRCULAIRE :**

**Australie:** Le GTE d'alignement a examiné cette CF et ces normes de produits dans deux documents.

Lors de la réunion du CCFA de 2019 ; CX/FA 19/51/6, qui a aligné les CXS 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 274, 276 et 277.

CX/FA 20/52/6, pour la réunion de 2020 annulée, à examiner lors de la réunion de 2021, CXS 208, 278 et 283. Suggère que la référence à CXS 279-1975 ci-dessus est incorrecte car il devrait s'agir de CXS 278-1978.

L'Australie, en tant que présidente du groupe de travail sur l'alignement, fournit donc ces commentaires à partir de ces documents et du travail d'alignement entrepris.

**IDF :** note que cette catégorie comprend des normes qui ont été alignées et se réfère aux commentaires faits par la délégation de l'Australie pour la cohérence, en particulier en ce qui concerne les notes, à moins que IDF n'ait fait d'autres commentaires.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
Extrait riche en $\beta$ -Carotène de <i>Dunaliella salina</i>	160 (a)(iv)	100	XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278, XS283	2	Colorant	Maintient les discussions en attente sur les caratonéides dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Maintient les discussions en attente sur les caratonéides dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, UE, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL:** Soutiennent le maintien de la discussion en attente sur le caroténoïde

Extraits de rocou, à base de norbixine:	160b(ii)	25	185	4	Colorant	<p><b>Note du Président:</b> Disposition adoptée avec les notes 185 et 463 à 25 mg/kg en 2019 dans le cadre de l'alignement.</p> <p>Adopter à 25 avec les notes 185, 463, XS208, XS278, et une nouvelle note "Sauf pour l'utilisation dans les produits conformes à la norme générale pour les fromages (CXS 283-1978) à 50 mg/kg".</p>
---	----------	----	-----	---	----------	---

**2e proposition de circulaire Réviser** Adoptée à 25 avec les notes 185, 463, XS208, XS278, et une nouvelle note "Sauf pour l'utilisation dans les produits conformes à la Norme générale pour les fromages (CXS 283-1978) à 50 mg/kg".

**Note du Président:** Disposition adoptée avec les notes 185 et 463 à 25 mg/kg en 2019 dans le cadre de l'alignement.

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie :** soutient la proposition car elle est cohérente avec les travaux d'alignement, comme indiqué dans les commentaires de l'Australie sur la première circulaire.

**RU :** approuve la proposition de LM=15 mg/kg uniquement pour les fromages affinés orange, jaune et blanc cassé et le fromage pesto rouge et vert. La DJA n'est que de 0-0,6 mg/kg de poids corporel.

**IACM, IDF, NATCOL:** Soutiennent la proposition.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte à 25 avec les notes 185, XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278, XS283

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie:** Alignement sur le document 2020 CX/FA 20/52/6, adoption recommandée à 25 mg/kg, avec les notes 185 et 463 (Pour utilisation dans la masse de fromage uniquement pour les produits conformes aux normes pour le Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966) Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266- 1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968), Provolone (CXS 272- 1968), Coulommiers (CXS 274-1969), Camembert (CXS 276-1973) et Brie (CXS 277-1973)), mais avec les notes supplémentaires XS208 et XS278, ainsi qu'une nouvelle note "Sauf pour utilisation dans les produits conformes à la Norme générale pour les fromages (CXS 283-1978) à 50 mg/kg".

Le document d'alignement 2019 CX/FA 19/51/6 ne recommandait pas XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277. En contrôlant les dispositions confirmées pour le colorant à 25mg/kg pour emploi dans la masse de fromage uniquement qui se rapporte à la note 463, le commentaire de l'Australie est de suggérer de supprimer XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, d'ajouter la note 463 (déjà dans la NGAA) et une nouvelle note en raison du travail d'alignement et d'adopter et non de laisser à l'étape 4.

**UE :** comme l'utilisation de colorants est limitée dans de nombreuses normes de produits, l'UE considère qu'une autorisation éventuelle (dans des produits non normalisés) ne devrait concerner que certains types de fromage. L'UE est consciente de la nécessité de cette couleur pour les fromages affinés orange, jaune et blanc cassé, les fromages pesto rouge et vert, les fromages mimolette et le fromage Leicester rouge



**RU** : approuve la proposition de LM=15 mg/kg uniquement pour les fromages affinés orange, jaune et blanc cassé et le fromage pesto rouge et vert.

**USA**: Soutiennent l'adoption à 25 avec les notes proposées. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM**: soutient la proposition d'adoption à 25 mg/kg. Sur la base de l'évaluation de l'apport affiné réalisée par le JECFA en 2006 et d'une DJA de 0,6 mg/kg pc, il ne devrait pas y avoir de problèmes de sécurité puisque l'apport quotidien moyen estimé de tous les aliments et boissons ne représente que 4 % de la DJA.

**IDF**: soutient le commentaire de l'Australie demandant de supprimer les notes XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, d'ajouter la note 463 (déjà dans la NGAA) et la nouvelle note I283 en raison du travail d'alignement et d'adopter et non de laisser à l'étape 4.

**NATCOL**: Soutient l'adoption à 25 mg/kg

<b>Caramel II-sulfite caramel</b>	<b>150b</b>	<b>50000</b>		<b>Colorant</b>	<p><i>Note du Président</i>: SIN150d est adopté à 50000 et INS 150c est adopté à 15000 dans cette FC, tous deux avec les notes 201 "Pour utilisation dans les produits aromatisés uniquement »</p> <p>Adopte à 50000 avec les notes XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278, XS283</p>
---------------------------------------	-------------	--------------	--	-----------------	--

**Proposition de la 2ème circulaire**: Adopte à 50000 avec les notes XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278, XS283

**Note du Président**: SIN150d est adopté à 50000 et INS 150c est adopté à 15000 dans cette FC, tous deux avec les notes 201 "Pour utilisation dans les produits aromatisés uniquement »

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, IACM, IDF**: Soutiennent la proposition.

**UE**: est-ce qu'une justification technologique a été fournie? Quels sont les produits non normalisés dans lesquels cette couleur est utilisée ? Des exemples de produits utilisant cette couleur peuvent-ils être fournis ?

**RU**: Proposition contraire forte ! Toutes les propositions d'utilisation du colorant CAMEL II- SULFITE CAMEL INS 150b doivent être revues du point de vue de la sécurité et de la justification technique Les niveaux de sécurité (ML) proposés ne sont pas du tout sûrs. Ils sont plusieurs fois plus élevés que le niveau établi de la DJA 0-160 mg / kg pc Nous pensons qu'il faut prendre en compte le fait qu'il s'agit toujours d'un additif alimentaire et non d'un nutriment. Il n'y a pas de besoin technologique pour ce colorant dans aucun type de fromage relevant de cette CF.

**Proposition sur la 1ère circulaire**: Adopte à 50000 avec les notes XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278, XS283

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie** : note que le GTE sur l'alignement n'a traité que du caramel IV (SIN 150d), qui a proposé d'ajouter les notes d'exclusion XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278, XS283. Si le GTE convient que les deux formes de caramel sont similaires, alors l'Australie pourrait soutenir les mêmes dispositions et notes d'exclusion

**UE** : l'UE n'est pas consciente de la nécessité technologique de ce colorant pour tout type de fromage relevant de cette CF.

**RU**: Examine l'interruption. Toutes les propositions d'utilisation du colorant CAMEL II- SULFITE CAMEL INS 150b doivent être revues du point de vue de la sécurité et de la justification technique Les niveaux de sécurité (ML) proposés ne sont pas du tout sûrs. Ils sont plusieurs fois plus élevés que le niveau établi de la DJA 0-160 mg / kg pc Nous pensons qu'il faut prendre en compte le fait qu'il s'agit toujours d'un additif alimentaire et non d'un nutriment.

**USA**: Soutiennent l'adoption à 50000 avec les notes XS. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM** soutient la proposition d'adoption à 50000 mg/kg. Le caramel II est utilisé selon les BPF ou QS dans plusieurs juridictions. Comme indiqué dans la dernière évaluation de l'apport du JECFA en 2000 pour le caramel II, cette couleur représente <1% de la production totale de caramel coloré et est produite à petite échelle. L'utilisation du caramel II est limitée parmi les produits de cette catégorie. Par conséquent, on s'attend à ce que l'apport de cette catégorie d'aliments ne représente qu'une petite fraction de l'apport le plus prudent de jusqu'à 38 mg/kg pc/jour qui a été estimé résulter de l'utilisation primaire du colorant (boissons alcoolisées) à 95 % des consommateurs seulement. La dose journalière moyenne globale provenant de cette catégorie représente une petite fraction de la DJA du JECFA de 160 mg/kg pc/jour.

<b>CURCUMIN</b>	<b>100(i)</b>	<b>500</b>		<b>Colorant</b>	Adopte à 500 avec les notes XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278, XS283
-----------------	---------------	------------	--	-----------------	--

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Adopte à 500 avec les notes XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278, XS283

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie:** Soutient la proposition, note que le GTE d'alignement n'a pas traité de cette couleur, il ne peut donc pas fournir de commentaire sur la proposition de LM. Toutefois, les notes d'exclusion sont appropriées car il n'y a pas de dispositions pour cette couleur dans ces normes

**UE:** est-ce qu'une justification technologique a été fournie? Quels sont les produits non normalisés dans lesquels cette couleur est utilisée ? Des exemples de produits utilisant cette couleur peuvent-ils être fournis ? l'UE n'est pas consciente de la nécessité technologique de ce colorant pour tout type de fromage relevant de cette CF.

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité. DJA 0-3 mg/kg pc

**USA:** Soutiennent l'adoption à 500 avec les notes XS. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM** soutient la proposition d'adoption à 500 mg/kg. Étant donné que seule une fraction des produits contient cette couleur particulière il n'y a pas lieu de s'inquiéter d'un dépassement potentiel de la dose journalière moyenne de 3 mg/kg pc fixée par le JECFA en 2003

**IDF:** Soutient la proposition.

<b>Lutéine de Tagetes erecta</b>	<b>161b(i)</b>	<b>BPF</b>		<b>Colorant</b>	Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.
----------------------------------	----------------	------------	--	-----------------	--

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.

**Observations du GTE sur la proposition:**

<b>Australie, EU, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL:</b> soutiennent la mise en attente dans l'attente d'une discussion sur l'inclusion dans le tableau 3.						
EXTRAIT DE PAPIKA	160c(ii)	30	39	2	Colorant	<i>Note du Président:</i> La proposition ne comprend pas les notes de XS par les commentaires des observateurs (voir ci-dessous).  Adopte à 30 avec les notes 39, XS208, XS278
<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adopter à 30 avec les notes 39, XS208, XS278</p> <p><b>Note du Président:</b> La proposition ne comprend pas les notes de XS par les commentaires des observateurs (voir ci-dessous).</p> <p><b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b> L'Australie soutient la proposition si telle est l'opinion du GTE. Les notes d'exclusion (XS208, XS278 et XS283) ont été ajoutées en raison de l'alignement. Elle a également soutenu les notes d'exclusion supplémentaires en tant que commentaire à la 1ère circulaire, car il n'y a pas de dispositions pour l'additif dans ces normes. Il prend note des autres commentaires sur la première circulaire.</p> <p><b>UE :</b> une justification de la nécessité de l'INS160c(ii) dans les XS 262 et 221 doit être fournie. Selon l'UE, l'utilisation de colorants dans ce FC n'est justifiée que pour les produits aromatisés.</p> <p><b>RU :</b> approuve la proposition uniquement pour les fromages orange, jaune et blanc cassé affinés et le fromage pesto rouge. L'utilité de ces notes n'est pas claire :</p> <p>Note 208 Pour utilisation dans les produits séchés et déshydratés uniquement. Note 278 Pour utilisation dans la crème fouettée et la crème emballée sous pression uniquement.</p> <p><b>IACM, IDF:</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>NATCOL:</b> Soutient uniquement dans le fromage pesto affiné orange, jaune et blanc cassé et rouge</p> <p><b>Proposition sur la 1ère circulaire:</b> Adopte à 30 avec les notes 39, XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278, XS283.</p> <p><b>Observations du GTE sur la première circulaire :</b> note que le document CX/FA 20/52/6 du Groupe de travail sur l'alignement a traité de cette couleur pour les normes CXS 208, CXS 278 et CXS 283, où il a ajouté des notes d'exclusion XS208, XS278 et XS283 et la recommandation de rester à l'étape 2. Cependant, les notes d'exclusion supplémentaires sont appropriées puisqu'il n'y a pas de dispositions pour cette couleur dans ces autres normes. L'Australie note également que le travail d'alignement a traité de la couleur oléorésine de paprika (SIN 160c) avec une recommandation pour le ML des BPF en raison de la disposition dans CXS 283, avec XS208 et XS278, et a ajouté la note 39.</p> <p><b>UE :</b> comme l'utilisation de colorants est limitée dans de nombreuses normes de produits, l'UE considère qu'une autorisation éventuelle (dans des produits non normalisés) ne devrait concerner que certains types de fromage. L'UE est consciente de la nécessité de ce colorant dans les fromages orange, jaunes et blancs cassés affinés et dans le fromage pesto rouge à 30 ppm.</p> <p><b>RU :</b> approuve la proposition uniquement pour les fromages orange, jaune et blanc cassé affinés et le fromage pesto rouge.</p> <p><b>USA:</b> Soutiennent l'adoption à 30 avec les notes. Autorisé pour l'emploi dans les aliments à des BPF</p>						

FIA: Lors de la sixième session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP6), l'oléorésine de paprika a été inscrite dans les avant-projets de normes Cheddar ; Danbo ; Edam ; Gouda ; Havarti ; Samso ; Emmental ; Tilsiter ; Saint-Paulin ; Provolone ; Coulommiers ; Camembert ; et Brie aux BPF.

Cependant, lors de la CCMMP7, toutes les dispositions relatives à l'oléorésine de paprika ont été supprimées des normes individuelles pour les fromages, car l'oléorésine de paprika n'avait été évaluée par le JECFA qu'en tant qu'épice.

L'intention était que, à la suite d'un résultat positif de l'évaluation du JECFA de l'extrait de paprika/l'oléorésine de paprika en tant que colorant, les dispositions relatives à l'utilisation de l'extrait de paprika/l'oléorésine de paprika seraient réintégrées dans les normes de fromage pertinentes.

L'extrait de paprika a maintenant été évalué par le JECFA comme un colorant. Comme il a une DJA, une LM numérique est appropriée plutôt que des BPF :

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 30 mg/kg. L'extrait de paprika est utilisé pour fournir une couleur "orange" légère et stable afin d'uniformiser la couleur des fromages affinés, avec un niveau d'utilisation nécessaire pour répondre aux attentes des consommateurs. Dans l'évaluation de l'ingestion de 2014 du JECFA de l'extrait de paprika provenant de tous les aliments et boissons, l'ingestion la plus élevée au 95<sup>e</sup> % de 0,2 mg/kg pc/jour sous forme de caroténoïdes, est inférieure à la DJA du JECFA de 1,5 mg/kg pc sous forme de caroténoïdes (jusqu'à 13 % de la DJA). Le JECFA a conclu que l'exposition alimentaire aux extraits de paprika utilisés en tant que couleur alimentaire ne présente pas un problème pour la santé.

**IDF:** soutient l'adoption Note l'action du CCMMP6 et du CCMMP7 comme décrit par la FIA ci-dessus. L'extrait de paprika a maintenant été évalué par le JECFA comme un colorant. Comme il a une DJA, une LM numérique est appropriée plutôt que des BPF : IDF se demande si les notes XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277 pourraient donc être supprimées par le GTE.

**NATCOL:** soutient l'adoption

<b>Zéaxanthine, synthétique</b>	<b>161h(i)</b>	<b>100</b>		<b>Colorant</b>	Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.
---------------------------------	----------------	------------	--	-----------------	--

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.

#### **Observations du GTE sur la proposition**

**Australie, EU, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL:** Soutiennent la proposition de maintien en attente de la discussion de la table 3 et d'abandon en cas d'adoption dans le tableau 3.

#### **Catégorie d' aliments n°. 01.6.2.2 (Fromage affiné)**

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

**NGAA:** FC n'est pas dans l'Appendice au tableau 3. Les colorants ont été adoptés précédemment dans FC

#### **OBSERVATION GÉNÉRALE SUR LA 1<sup>ère</sup> CIRCULAIRE**

**Australie:** Le GTE d'alignement n'a pas considéré de dispositions pour cette CF, notant qu'il n'y a pas de normes de produits correspondantes, bien que certaines normes aient des dispositions dans leur tableau de classes fonctionnelles pour le traitement de surface/de la croûte. L'Australie a donc des commentaires limités pour cette CF. L'Australie n'a pas de dispositions distinctes pour les additifs alimentaires sur la croûte du fromage dans sa réglementation sur les additifs alimentaires. En Australie, plusieurs couleurs sont autorisées dans la catégorie alimentaire " fromage et produits fromagers ", certaines avec des BPF, d'autres avec une LM numérique.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
AMARANTHE	123	100		7	Colorant	Interrompre.
<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Interrompre.</p> <p><b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b>  <b>Australie, EU, RU:</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>NATCOL:</b> Soutenir la position d'IDF selon laquelle on peut utiliser jusqu'à 100 mg/kg.</p> <p><b>Proposition sur la 1ère circulaire:</b> Adopte</p> <p><b>Observations du GTE sur la première circulaire :</b>  <b>UE:</b> l'amarante a une DJA très faible Il convient d'utiliser à la place d'autres couleurs ayant une DJA plus élevée ou une DJA non spécifiée.</p> <p><b>RU:</b> ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité. Ne pas utiliser dans l'UR et l'Union économique eurasienne</p>						
Extraits de rocou, base de bixine,	160b(i)	1000	8	4	Colorant	Adopter à 100 avec la note 8.
<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adopter à 100 avec la note 8.</p> <p><b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b>  <b>Australie:</b> soutient la proposition, avec une réduction du seuil de tolérance en raison du niveau d'utilisation de l'IDF.</p> <p><b>EU, IACM, IDF:</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>RU:</b> ne souscrit pas à la proposition. La LM ne devrait pas être supérieure à 20 mg/kg</p> <p><b>Proposition sur la 1ère circulaire:</b> Adopte</p> <p><b>Observations du GTE sur la première circulaire :</b>  <b>UE:</b> la LM proposée est excessive. Dans l'UE, les utilisations et les niveaux d'utilisation des extraits d'annatto ont été récemment révisés. L'industrie européenne a demandé 20 ppm pour cette FC.</p> <p><b>RU:</b> ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité. Il n'est possible que d'obtenir une LM=20 mg/kg.</p> <p><b>USA:</b> Soutiennent l'adoption. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général</p> <p><b>IACM:</b> soutient la proposition d'adoption. Sur la base de l'évaluation de l'apport affiné réalisée par le JECFA en 2006 et d'une DJA de 12 mg/kg pc, il ne devrait pas y avoir de problèmes de sécurité puisque l'apport quotidien moyen estimé de tous les aliments et boissons ne représente que 0,2 % de la DJA.</p>						

<b>IDF:</b> soutient l'adoption Niveau d'emploi reporté jusqu'à 100 mg/kg d'emplois reportés comme colorant commun utilisé dans les fromages affinés à la croûte.						
<b>NATCOL:</b> considère que l'utilisation typique est de 20 mg/kg mais reconnaît également que des exceptions sont possibles.						
Extraits de rocou, à base de norbixine:	160b(ii)	50	185	4	Colorant	Adopter à 20 avec la note 185 et la nouvelle note "sauf pour l'utilisation dans les couennes colorées à l'orange jusqu'à 50 mgkg".
<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adopter à 20 avec la note 185.						
<b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b>						
<b>Australie:</b> soutient la proposition avec un niveau maximal réduit en raison du commentaire de l'UE et de la demande de l'industrie						
<b>EU, IACM:</b> Soutiennent la proposition.						
<b>RU:</b> ne souscrit pas à la proposition. La LM ne devrait pas être supérieure à 20 mg/kg						
<b>IDF:</b> Niveaux d'utilisation signalés jusqu'à 50 mg/kg dans plusieurs pays. Une nuance plus foncée d'orange est une couleur couramment utilisée pour la croûte des fromages affinés.						
<b>NATCOL:</b> Soutient. Cependant, 50 mg/kg permettrait une couleur jaune plus profonde.						
<b>Proposition sur la 1ère circulaire:</b> Adopte						
<b>Observations du GTE sur la première circulaire :</b>						
<b>UE:</b> Dans l'UE, les utilisations et les niveaux d'utilisation des extraits d'annatto ont été récemment révisés. L'industrie européenne a demandé 20 ppm pour cette FC. La LM pour les extraits d'annatto à base de NORBIXINE doit être soigneusement considérée en raison de la faible DJA pour ce colorant.						
<b>RU:</b> ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité.						
<b>USA:</b> Soutiennent l'adoption. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général						
<b>IACM:</b> soutient la proposition d'adoption. Sur la base de l'évaluation de l'apport affiné réalisée par le JECFA en 2006 et d'une DJA de 0,6 mg/kg pc, il ne devrait pas y avoir de problèmes de sécurité puisque l'apport quotidien moyen estimé de tous les aliments et boissons ne représente que 4 % de la DJA.						
<b>IDF:</b> soutient l'adoption Le niveau d'utilisation rapporté s'aligne sur le niveau maximum en tant que couleur commune utilisée dans le fromage affiné à la croûte						
<b>NATCOL:</b> considère que l'utilisation typique est de 20 mg/kg mais reconnaît également que des exceptions sont possibles.						
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	BPF		7	Colorant	Interrompre.
<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Les BPF ne sont pas appropriées car SIN122 a une DJA numérique. Requier des informations sur l'emploi actuel et les niveaux d'emploi.						
<b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b>						
<b>Australie:</b> Soutient la proposition.						

**UE** : aucune utilisation n'a été signalée par l'industrie dans cette FC (EFSA, 2015)

**RU**: Ne pouvait pas être utilisé dans les BPF Cette FA a une DJA 0- 4 mg/kg pc. Non utilisé dans cette FC

**Proposition sur la 1ère circulaire**: Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE** : aucune utilisation n'a été signalée par l'industrie dans cette FC (EFSA, 2015)

**RU**: Soutient la proposition de la 1ère circulaire

**IACM**: soutient la proposition d'adoption. La DJA du JECFA pour l'azorubine est de 4 mg/kg pc/jour (1983).

Extrait riche en β-Carotene de <i>Dunaliella salina</i>	160 (a)(iv)	500		2	Colorant	Maintient les discussions en attente sur les caratonoïdes dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))
---	-------------	-----	--	---	----------	--

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire**: Maintient les discussions en attente sur les caratonoïdes dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie, EU, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL**: Soutiennent le maintien de la discussion en attente sur le caroténoïde

Noir brillant ( Noir PN )	151	BPF		7	Colorant	Interrompre. Aucune information sur l'utilisation spécifique de cette FC n'est fournie.
---------------------------	-----	-----	--	---	----------	---

**Proposition de la 2ème circulaire**: Les BPF ne sont pas appropriées car il a une DJA numérique. Requier des informations sur l'emploi actuel et les niveaux d'emploi.

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie**: soutient la proposition, avec une réduction du seuil de tolérance en raison du niveau d'utilisation de l'IDF.

**UE** : aucune utilisation n'a signalé par l'industrie dans cette FC (EFSA, 2015)

**RU**: L'AF numérique ne peut pas être utilisée comme BPF DJA uniquement 0-1 mg/kg pc. Non utilisé dans cette FC

**Proposition sur la 1ère circulaire**: Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE** : aucune utilisation n'a signalé par l'industrie dans cette FC (EFSA, 2015)

**RU**: ne souscrit pas à la proposition. L'AF numérique ne peut pas être utilisée comme BPF DJA uniquement 0-1 mg/kg pc

**IACM**: soutient la proposition d'adoption. DJA du JECFA de 1 mg/kg pc/jour en 2019. Étant donné que seule une fraction des produits de cette catégorie contient cette couleur particulière, il n'y a pas lieu de s'inquiéter d'un éventuel dépassement de la DJA du JECFA par la dose journalière moyenne. Le rapport de synthèse du JECFA (2019) note que l'apport alimentaire de noir brillant provenant de toutes les sources signalées ne présente pas de problème de sécurité.

Brun HT	155	BPF		7	Colorant	Interrompre. Aucune information sur l'utilisation spécifique de cette FC n'est fournie.
<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Les BPF ne sont pas appropriées car il a une DJA numérique. Requier des informations sur l'emploi actuel et les niveaux d'emploi.</p> <p><b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b>  <b>Australie:</b> Soutient la proposition.</p> <p><b>UE :</b> aucune utilisation n'a signalé par l'industrie dans cette FC (EFSA, 2014) Si nécessaire, d'autres couleurs avec des DJA plus élevées ou une DJA non spécifiée doivent être utilisées à la place.</p> <p><b>RU:</b> L'AF numérique ne peut pas être utilisée comme BPF DJA uniquement 0-1,5 mg/kg pc. Non utilisé dans cette FC</p> <p><b>Proposition de la 1ère circulaire: adoptée</b></p> <p><b>Observations du GTE sur la première circulaire :</b>  <b>UE :</b> aucune utilisation n'a signalé par l'industrie dans cette FC (EFSA, 2014) Si nécessaire, d'autres couleurs avec des DJA plus élevées ou une DJA non spécifiée doivent être utilisées à la place.</p> <p><b>RU:</b> ne souscrit pas à la proposition. L'AF numérique ne peut pas être utilisée comme BPF DJA uniquement 0-1,5 mg/kg pc</p> <p><b>IACM:</b> soutient la proposition d'adoption. Compte tenu de la faible consommation quotidienne de produits de cette catégorie d'aliments et du fait que seule une fraction des produits contient cette couleur particulière, il n'y a pas lieu de s'inquiéter d'un dépassement potentiel de la DJA de 1,5 mg/kg pc fixée par le JECFA .</p>						
<b>Caramel II-sulfite caramel</b>	<b>150b</b>	<b>50000</b>			<b>Colorant</b>	<b>Note du Président:</b> Les SIN 150c et 150d sont adoptés dans cette FC à 50000 mg/kg sans aucune note.  Adopte
<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adopte  <b>Note du Président:</b> Les SIN 150c et 150d sont adoptés dans cette FC à 50000 mg/kg sans aucune note.</p> <p><b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b>  <b>Australie:</b> Soutient la proposition.</p> <p>l'industrie a signalé la teneur maximale de 100 ppm pour l'utilisation dans cette FC (EFSA, 2011). Une justification de la LM proposée est nécessaire.</p> <p><b>RU:</b> Proposition contraire forte ! Toutes les propositions d'utilisation du colorant CARMEL II- SULFITE CARMEL INS 150b doivent être revues du point de vue de la sécurité et de la justification technique Les niveaux de sécurité (ML) proposés ne sont pas du tout sûrs. Ils sont plusieurs fois plus élevés que le niveau établi de la DJA 0-160 mg / kg pc. Nous pensons qu'il faut prendre en compte le fait qu'il s'agit toujours d'un additif alimentaire et non d'un nutriment.</p> <p><b>IACM, IDF:</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>Proposition sur la 1ère circulaire:</b> Adopte</p>						



**Observations du GTE sur la première circulaire :**

l'industrie a signalé la teneur maximale de 100 ppm pour l'utilisation dans cette FC (EFSA, 2011).

**RU:** Examine l'interruption. Toutes les propositions d'utilisation du colorant CAMEL II- SULFITE CAMEL INS 150b doivent être revues du point de vue de la sécurité et de la justification technique Les niveaux de sécurité (ML) proposés ne sont pas du tout sûrs. Ils sont plusieurs fois plus élevés que le niveau établi de la DJA 0-160 mg / kg pc Nous pensons qu'il faut prendre en compte le fait qu'il s'agit toujours d'un additif alimentaire et non d'un nutriment.

**USA:** Soutiennent l'adoption à 50000. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 50000 mg/kg. Le caramel II est utilisé selon les BPF ou QS dans plusieurs juridictions. Comme indiqué dans la dernière évaluation de l'apport du JECFA en 2000 pour le caramel II, cette couleur représente <1% de la production totale de caramel coloré et est produite à petite échelle. L'utilisation du caramel II est limitée parmi les produits de cette catégorie. La dose journalière moyenne globale provenant de cette catégorie représente une petite fraction de la DJA du JECFA de 160 mg/kg pc/jour.

<b>CURCUMIN</b>	<b>100(i)</b>	<b>500</b>			<b>Colorant</b>	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère. Aucune information spécifique à l'utilisation dans ce CF n'est fournie.
-----------------	---------------	------------	--	--	-----------------	--

**proposition de la 2ème circulaire:** : Requier des informations sur l'emploi actuel et les niveaux d'emploi.

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie:** Soutient la proposition.

**UE :** aucune utilisation n'a été signalée dans cette catégorie d'aliments (EFSA, 2014).

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. DJA uniquement 0-1,5 mg/kg pc. Non utilisé dans cette FC

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE :** aucune utilisation n'a été signalée dans cette catégorie d'aliments (EFSA, 2014).

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité.

**USA:** Soutiennent l'adoption à 500. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 500 mg/kg. Étant donné que seule une fraction des produits contient cette couleur particulière, il n'y a pas lieu de s'inquiéter d'un dépassement potentiel de la dose journalière moyenne de 3 mg/kg pc fixée par le JECFA en 2003

<b>Lutéine de Tagetes erecta</b>	<b>161b(i)</b>	<b>BPF</b>			<b>Colorant</b>	Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Ne pas déplacer la FC parent si la disposition du tableau 3 est adoptée.
----------------------------------	----------------	------------	--	--	-----------------	--

**1ère et 2ème propositions de la circulaire:** Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie, EU, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL:** soutiennent la mise en attente dans l'attente d'une discussion sur l'inclusion dans le tableau 3.

EXTRAIT DE PAPIKA	160c(ii)	30	39	2	Colorant	Adopte
<p><b>1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:</b> Adopte</p> <p><b>Observations du GTE sur la proposition:</b>  <b>Australie, EU, RU, USA:</b> Soutiennent l'adoption à 30 avec la note 39</p> <p>FIA: Lors de la sixième session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP6), l'oléorésine de paprika a été inscrite dans les avant-projets de normes Cheddar ; Danbo ; Edam ; Gouda ; Havarti ; Samsø ; Emmental ; Tilsiter ; Saint-Paulin ; Provolone ; Coulommiers ; Camembert ; et Brie aux BPF.  Cependant, lors de la CCMMP7, toutes les dispositions relatives à l'oléorésine de paprika ont été supprimées des normes individuelles pour les fromages, car l'oléorésine de paprika n'avait été évaluée par le JECFA qu'en tant qu'épice.  L'intention était que, à la suite d'un résultat positif de l'évaluation du JECFA de l'extrait de paprika/l'oléorésine de paprika en tant que colorant, les dispositions relatives à l'utilisation de l'extrait de paprika/l'oléorésine de paprika seraient réintégrées dans les normes de fromage pertinentes.  L'extrait de paprika a maintenant été évalué par le JECFA comme un colorant. Comme il a une DJA, une LM numérique est appropriée plutôt que des BPF :  Il faut savoir que le niveau de couleur requis pour le cheddar peut être plus élevé que pour les autres fromages</p> <p><b>IACM:</b> soutient la proposition d'adoption à 30 mg/kg. Niveau d'utilisation nécessaire pour normaliser la couleur de la croûte des fromages affinés afin de répondre aux attentes des consommateurs. Dans l'évaluation de l'apport de 2014 du JECFA de l'extrait de paprika provenant de tous les aliments et boissons, l'apport le plus élevé au 95<sup>e</sup> % de 0,2 mg/kg pc/jour sous forme de caroténoïdes, est inférieur à la DJA du JECFA de 1,5 mg/kg pc sous forme de caroténoïdes (jusqu'à 13 % de la DJA). Le JECFA a conclu que l'exposition alimentaire à l'extrait de paprika utilisé comme colorant alimentaire ne présente pas de problème de santé.) Le JECFA a conclu que l'exposition alimentaire aux extraits de paprika utilisé en tant que couleur alimentaire ne présente pas un problème pour la santé.</p> <p><b>NATCOL:</b> Soutient l'adoption à 30 mg/kg</p>						
Jaune de quinoléine	104	BPF		7	Colorant	Interrompre. Aucune information sur l'utilisation spécifique de cette FC n'est fournie.
<p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Les BPF ne sont pas appropriées car INS 104 a une DJA numérique. Requiert des informations sur le niveau d'emploi actuel.</p> <p><b>Observations du GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire :</b>  <b>Australie:</b> soutient la proposition de chercher le niveau d'utilisation. Elle ne dispose pas d'informations sur les niveaux d'utilisation et s'en remet donc à d'autres.  <b>UE :</b> aucune utilisation n'a signalé par l'industrie dans cette FC (EFSA, 2015)  <b>RU:</b> L'AF numérique ne peut pas être utilisée comme BPF DJA 0-3 mg/kg pc. Non utilisé dans cette FC  <b>IACM:</b> suggère un niveau d'utilisation de 10 mg/kg</p> <p><b>Proposition de la 1<sup>ère</sup> circulaire: adoptée</b></p> <p><b>Observations du GTE sur la première circulaire :</b>  <b>UE :</b> aucune utilisation n'a signalé par l'industrie dans cette FC (EFSA, 2015)</p>						

**RU** : n'est pas d'accord avec la proposition. L'AF numérique ne peut pas être utilisée comme BPF DJA 0-3 mg/kg pc

**IACM**: soutient l'adoption Le niveau maximal proposé ne devrait pas soulever d'inquiétude car la dose journalière moyenne raffinée est inférieure à la DJA (0,3 - 10%) de 3 mg/kg pc, qui a été réaffirmée par le JECFA en 2016 Dans l'évaluation de sécurité la plus récente du JECFA, l'apport le plus prudent de jaune de quinoléine provenant de tous les aliments et boissons était de 4 mg/kg pc/jour au 95e % pour les enfants en Europe en utilisant les niveaux d'utilisation maximaux déclarés ; cependant, le JECFA a reconnu que l'estimation de FSANZ de 0,01 mg/kg pc par jour, pour les enfants au 95e %, est une exposition alimentaire plus réaliste, en supposant que 100 % des produits contiennent cette couleur. Le JECFA a noté que l'apport plus réaliste de la FSANZ était bien inférieur à la DJA et a conclu qu'il n'y a pas de problème de santé pour l'apport de jaune de quinoléine en tant qu'additif de couleur. Le JECFA a noté que l'apport plus réaliste de la FSANZ était bien inférieur à la DJA et a conclu qu'il n'y a pas de problème de santé pour l'apport de jaune de quinoléine en tant qu'additif de couleur.

TARTRAZINE	102	100		7	Colorant	Adopte
------------	-----	-----	--	---	----------	--------

Proposition de la 2ème circulaire: Adopte

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, EU, IACM, IDF:** Soutiennent la proposition.

**RU**: N'est pas d'accord avec la proposition, il n'y a pas de justification technique à l'utilisation de cette FA dans cette FC.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopter (la proposition originale indiquait un niveau d'utilisation de BPF - le projet de disposition est en fait de 100).

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE:** BPF non appropriée L'industrie a suggéré 100 ppm pour les croûtes de fromage comestibles (EFSA, 2009).

**RU** : ne correspond pas à la proposition. L'AF numérique ne peut pas être utilisée comme BPF DJA 0-10 mg/kg pc

**USA:** Soutiennent l'adoption. Autorisé pour l'emploi dans les aliments en général

**IACM:** soutient l'adoption Le JECFA a conclu que la gamme des expositions alimentaires estimées à la tartrazine provenant de tous les aliments et boissons était bien inférieure à la DJA de 10 mg/kg pc (%), fixée par le JECFA en 2016 (4-73 % de la DJA), y compris l'apport pour les enfants et y compris l'estimation prudente de l'EFSA. Dans l'évaluation de sécurité la plus récente du JECFA, dans le scénario d'exposition le plus prudent supposant des niveaux d'utilisation maximaux dans tous les aliments et boissons, l'apport le plus élevé de tartrazine provenant de tous les aliments était de 0,4-7,3 mg/kg pc/jour au 95e % pour les enfants en Europe. FSANZ a rapporté une absorption plus réaliste allant jusqu'à 0,08 mg/kg pc/jour pour le 90e % des consommateurs seulement Les estimations effectuées aux États-Unis (à l'aide d'une enquête alimentaire de 2 jours qui surestime l'exposition) confirment que la fourchette d'absorption est bien inférieure à la DJA, l'absorption totale provenant de tous les aliments et boissons pouvant atteindre 0.7 mg/kg pc/jour au 90e % du scénario d'exposition élevée et en supposant que 100 % des produits contiennent cette couleur (Doell et al 2016), et un apport plus réaliste allant jusqu'à 0,1 mg/kg pc/jour au 95e % de la consommation et aux niveaux d'utilisation maximum, en tenant compte de la fréquence des produits dans chaque catégorie d'aliments avec cette couleur sur l'étiquette (Bastaki et al 2017).

<b>Zéaxanthine, synthétique</b>	<b>161h(i)</b>	<b>100</b>			<b>Colorant</b>	Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Ne pas déplacer la FC parent si la disposition du tableau 3 est adoptée.
---------------------------------	----------------	------------	--	--	-----------------	--

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, EU, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL:** Soutiennent la proposition de maintien en attente de la discussion de la table 3 et d'abandon en cas d'adoption dans le tableau 3.

**N° de la catégorie 01.6.2.3 (Fromage râpé (pour reconstitution; par. exemple, pour sauces au fromage))**

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

**NGAA:** FC n'est pas dans l'Appendice au tableau 3. Les colorants ont été adoptés précédemment dans FC

**OBSERVATION GÉNÉRALE SUR LA 1<sup>ère</sup> CIRCULAIRE**

**Australie:** Aucun travail d'alignement sur cette CF. De plus, les réglementations australiennes n'ont pas cette catégorie d'aliments, donc l'Australie a fourni des commentaires limités.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
Extraits de rocou, base de bixine,	160b(i)	50	8	4	Colorant	Adopte

**proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:** Requiert des informations sur la justification technologique pour les colorants. L'utilisation est-elle destinée à restaurer la couleur perdue pendant la production ?

**Observations du GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire :**

**Australie :** soutient la proposition de demander une justification technologique.

**UE:** soutient la requête pour plus information.

**KR:** Utilisé pour les couleurs de cette catégorie

**RU:** N'est pas d'accord avec la proposition, il n'y a pas de justification technique à l'utilisation de cette FA dans cette FC.

**IACM:** IACM soutient la proposition à 50 mg/kg. Cette couleur est nécessaire pour correspondre à la couleur attendue par les consommateurs pour une utilisation dans des plats tels que les macaronis au fromage ou les trempettes au fromage.

**IDF:** L'utilisation rapportée est justifiée par la préférence du consommateur. La coloration est destinée à représenter le produit attendu/demandé (orange vif). La FIL soutient l'adoption au niveau de 50 mg/kg. IDF soutient l'adoption à un niveau de 50 mg/kg.

**NATCOL:** Nous comprenons que ce FC n'est pas nécessairement fabriqué à partir de fromage déjà coloré. La justification de l'ajout de couleur est la même que pour le fromage fondu. Si cette FC est fabriquée à partir de fromage non coloré, nous soutenons 50mg/Kg.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

UE : aimerait en savoir plus sur la justification technologique de l'utilisation de colorants dans cette FC L'utilisation de colorants est-elle nécessaire dans ce CF lorsqu'il s'agit d'un produit déshydraté préparé à partir d'une variété ou d'un fromage fondu dans lequel les colorants sont autorisés selon le cas ? Est-elle liée au processus de production des produits déshydratés ?

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité.

**USA:** Soutiennent l'adoption à 50 avec la note 8. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM** soutient la proposition d'adoption à 50 mg/kg. Sur la base de l'évaluation de l'apport affiné réalisée par le JECFA en 2006 et d'une DJA de 12 mg/kg pc, il ne devrait pas y avoir de problèmes de sécurité puisque l'apport quotidien moyen estimé de tous les aliments et boissons ne représente que 0,2 % de la DJA.

**IDF:** soutient l'adoption, le niveau maximal correspond au niveau d'emploi reporté.

**NATCOL:** Soutient l'adoption à 50 mg/kg

Extraits de rocou, à base de norbixine:	160b(ii)	50	185	4	Colorant	Adopte
---	----------	----	-----	---	----------	--------

**Proposition de la 2ème circulaire:** Requier des informations sur la justification technologique pour les colorants. L'utilisation est-elle destinée à restaurer la couleur perdue pendant la production ?

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

Australie : soutient la proposition de demander une justification technologique.

**UE:** soutient la requête pour plus information.

**KR:** Utilisé pour les couleurs de cette catégorie

**RU:** N'est pas d'accord avec la proposition, il n'y a pas de justification technique à l'utilisation de cette FA dans cette FC.

**IACM:** IACM soutient la proposition à 50 mg/kg. Cette couleur est nécessaire pour correspondre à la couleur attendue par les consommateurs pour une utilisation dans des plats tels que les macaronis au fromage ou les trempettes au fromage.

**IDF:** L'utilisation rapportée est justifiée par la préférence du consommateur. La coloration est destinée à représenter le produit attendu/demandé (orange vif).

**NATCOL:** Nous comprenons que ce FC n'est pas nécessairement fabriqué à partir de fromage déjà coloré. La justification de l'ajout de couleur est la même que pour le fromage fondu. Si cette FC est fabriquée à partir de fromage non coloré, nous soutenons 50mg/Kg.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

UE : aimerait en savoir plus sur la justification technologique de l'utilisation de colorants dans cette FC L'utilisation de colorants est-elle nécessaire dans ce CF lorsqu'il s'agit d'un produit déshydraté préparé à partir d'une variété ou d'un fromage fondu dans lequel les colorants sont autorisés selon le cas ? Est-elle liée au processus de production des produits déshydratés ?

RU: ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité.

USA: Soutiennent l'adoption à 50 avec la note 185. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

IACM soutient la proposition d'adoption à 50 mg/kg. Sur la base de l'évaluation de l'apport affiné réalisée par le JECFA en 2006 et d'une DJA de 0,6 mg/kg pc, il ne devrait pas y avoir de problèmes de sécurité puisque l'apport quotidien moyen estimé de tous les aliments et boissons ne représente que 4 % de la DJA.

IDF: soutient l'adoption, le niveau maximal correspond au niveau d'emploi reporté.

NATCOL: Soutient l'adoption à 50 mg/kg

Extrait riche en $\beta$ -Carotène de <i>Dunaliella salina</i>	160 (a)(iv)	100		2	Colorant	Maintient les discussions en attente sur les caratonéides dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))
--	-------------	-----	--	---	----------	--

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Maintient les discussions en attente sur les caratonéides dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1)).

**Observations du GTE sur la proposition:**

Australie, EU, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL: Soutiennent le maintien de la discussion en attente sur le caroténoïde

Caramel II-sulfite caramel	150b	50000			Colorant	Adopte
----------------------------	------	-------	--	--	----------	--------

**Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:** Requier des informations sur la justification technologique pour les colorants. L'utilisation est-elle destinée à restaurer la couleur perdue pendant la production ?

**Observations du GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire :**

Australie : soutient la proposition de demander une justification technologique.

UE: soutient la requête pour plus information.

KR: Utilisé pour les couleurs de cette catégorie

RU: ne souscrit pas la proposition. Pas de justification technologique pour utilisation de cette FA dans cette catégorie d'aliments

IDF: L'utilisation rapportée est justifiée par la préférence du consommateur. La coloration est destinée à répondre aux attentes du consommateur.

**Proposition sur la 1<sup>ère</sup> circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE** : aimerait en savoir plus sur la justification technologique de l'utilisation de colorants dans cette FC L'utilisation de colorants est-elle nécessaire dans ce CF lorsqu'il s'agit d'un produit déshydraté préparé à partir d'une variété ou d'un fromage fondu dans lequel les colorants sont autorisés selon le cas ? Est-elle liée au processus de production des produits déshydratés ? La LM proposée est excessive. Est-ce que la LM est exprimée sur la poudre de fromage? Par défaut, la LM dans la NGAA devrait être exprimée "tel que consommée".

**RU**: Examine l'interruption. Toutes les propositions d'utilisation du colorant CAMEL II- SULFITE CAMEL INS 150b doivent être revues du point de vue de la sécurité et de la justification technique Les niveaux de sécurité (ML) proposés ne sont pas du tout sûrs. Ils sont plusieurs fois plus élevés que le niveau établi de la DJA 0-160 mg / kg pc Nous pensons qu'il faut prendre en compte le fait qu'il s'agit toujours d'un additif alimentaire et non d'un nutriment.

**USA**: Soutiennent l'adoption à 50000. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM** soutient la proposition d'adoption à 50000 mg/kg. Le caramel II est utilisé selon les BPF ou QS dans plusieurs juridictions. Comme indiqué dans la dernière évaluation de l'apport du JECFA en 2000 pour le caramel II, cette couleur représente <1% de la production totale de caramel coloré et est produite à petite échelle. La dose journalière moyenne globale provenant de cette catégorie représente une petite fraction de la DJA du JECFA de 160 mg/kg pc/jour.

**IDF**: soutient l'adoption, le niveau maximal correspond au niveau d'emploi reporté.

<b>CURCUMIN</b>	<b>100(i)</b>	<b>500</b>			<b>Colorant</b>	Adopte
-----------------	---------------	------------	--	--	-----------------	--------

**Proposition de la 2ème circulaire**: Requier des informations sur la justification technologique pour les colorants. L'utilisation est-elle destinée à restaurer la couleur perdue pendant la production ?

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

Australie : soutient la proposition de demander une justification technologique.

**UE**: soutient la requête pour plus information.

**KR**: Utilisé pour les couleurs de cette catégorie

**RU**: ne souscrit pas la proposition. Pas de justification technologique pour utilisation de ce FA dans cette Catégorie d'aliments

**IACM**: soutient la proposition d'adoption de la première circulaire

**IDF**: L'utilisation rapportée est justifiée par la préférence du consommateur. La coloration est censée représenter le produit attendu/demandé.

**NATCOL**: Nous comprenons que ce FC n'est pas nécessairement fabriqué à partir de fromage déjà coloré. La justification de l'ajout de couleur est la même que pour le fromage fondu. Si cette FC est fabriquée à partir de fromage non coloré, nous soutenons 500mg/Kg.

**Proposition sur la 1ère circulaire**: Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE** : aimerait en savoir plus sur la justification technologique de l'utilisation de colorants dans cette FC L'utilisation de colorants est-elle nécessaire dans ce CF lorsqu'il s'agit d'un produit déshydraté préparé à partir d'une variété ou d'un fromage fondu dans lequel les colorants sont autorisés selon le cas ? Est-elle liée au processus de production des produits déshydratés ? La LM est excessive. Est-ce que la LM est exprimée sur la poudre de fromage? Par défaut, la LM dans la NGAA devrait être exprimée "tel que consommée".

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité. DJA 0-10 mg/kg pc

**USA:** Soutiennent l'adoption à 500. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM** soutient la proposition d'adoption à 500 mg/kg. Étant donné que seule une fraction des produits contient cette couleur particulière, il n'y a pas lieu de s'inquiéter d'un dépassement potentiel de la dose journalière moyenne de 3 mg/kg pc fixée par le JECFA en 2003

**IDF:** soutient l'adoption, le niveau maximal correspond au niveau d'emploi reporté.

**NATCOL:** Soutient l'adoption à 500 mg/kg

<b>Lutéine de Tagetes erecta</b>	<b>161b(i)</b>	<b>BPF</b>			<b>Colorant</b>	Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Ne pas déplacer la FC parent si la disposition du tableau 3 est adoptée.
----------------------------------	----------------	------------	--	--	-----------------	--

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, EU, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL:** Soutiennent la mise en attente dans l'attente d'une discussion sur l'inclusion dans le tableau 3.

EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	600	39	2	Colorant	Adopter à 140 mg/kg avec la note 39 à condition de confirmer que les niveaux d'utilisation rapportés sont sur une base de caroténoïdes totaux (voir note 39) et non sur une base d'extraits.
--------------------	----------	-----	----	---	----------	--

**Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:** Adopter à 140 mg/kg avec la note 39. Requier des informations sur la justification technologique pour les colorants. L'utilisation est-elle destinée à restaurer la couleur perdue pendant la production ?

**Observations du GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire :**

**Australie :** soutient la proposition de demander une justification technologique.

**UE:** soutient la requête pour plus information.

**KR:** Utilisé pour les couleurs de cette catégorie

**RU:** ne souscrit pas la proposition. LM si élevée parce que la DJA n'est que de 0-1,5 mg/kg pc Il n'y a pas de justification technologique pour l'utilisation de cette FA dans cette catégorie d'aliments.

**IACM:** Soutient la proposition de la GTE à adopter. Cette couleur est nécessaire pour correspondre à la couleur attendue par les consommateurs pour une utilisation dans des plats tels que les macaronis au fromage ou les trempettes au fromage. Veuillez voir les photos de fromage en poudre et de sauce au fromage reconstituée à partir de ces poudres (ration d'une part de poudre pour 4 parts de beurre et de lait) ou d'une dilution de cinq fois. (Ces images sont les mêmes que celles de la réponse de NATCOL ci-dessous).

**IDF:** Soutient la proposition. L'utilisation rapportée est justifiée par la préférence du consommateur. La coloration est destinée à représenter le produit attendu/demandé (orange vif).

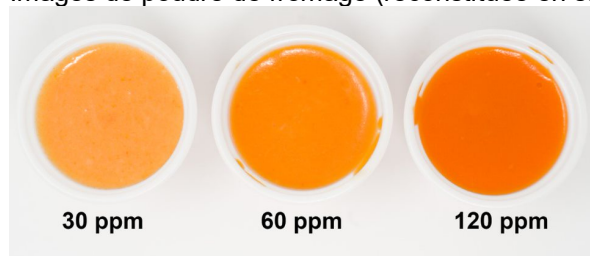


**NATCOL:** Soutient la proposition. Nous comprenons qu'il s'agit d'un produit "prêt à consommer". Il est utilisé pour ajouter de la couleur lorsque du fromage non coloré est utilisé.

Photos de la poudre de fromage à 600ppm, 300ppm et 150ppm :



Images de poudre de fromage (reconstituée en sauce au fromage) à partir de poudre de fromage plaquée à 30ppm, 60ppm et 120ppm :



**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopter à 140 mg/kg (Le projet de disposition aurait dû indiquer un niveau d'utilisation de 600).

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE: UE :** L'UE souhaite en savoir plus sur la justification technologique de l'utilisation des colorants dans ce FC. La LM proposée semble être élevée et doit être vérifiée. Est-ce que la LM est exprimée sur la poudre de fromage? Par défaut, la LM dans la NGAA devrait être exprimée "tel que consommée".

**RU, USA:** Soutiennent l'adoption de la proposition de la 1ère circulaire -Adoption à 150 avec la note 39

**IACM :** soutient la proposition d'adoption à 140 mg/kg. Nécessaire pour normaliser la couleur des poudres de fromage pour lesquelles le cheddar peut être utilisé comme ingrédient. Dans l'évaluation de l'ingestion de 2014 du JECFA de l'extrait de paprika provenant de tous les aliments et boissons, l'ingestion la plus élevée au 95e % de 0,2 mg/kg pc/jour sous forme de caroténoïdes, est inférieure à la DJA du JECFA de 1,5 mg/kg pc sous forme de caroténoïdes (jusqu'à 13 % de la DJA). Le JECFA a conclu que l'exposition alimentaire aux extraits de paprika utilisé en tant que couleur alimentaire ne présente pas un problème pour la santé.

**IDF:** soutient l'adoption, le niveau maximal correspond au niveau d'emploi reporté.

<b>Zéaxanthine, synthétique</b>	<b>161h(i)</b>	<b>100</b>		<b>Colorant</b>	Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Ne pas déplacer la FC parent si la disposition du tableau 3 est adoptée.
---------------------------------	----------------	------------	--	-----------------	--

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, EU, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL:** Soutiennent la proposition de maintien en attente de la discussion de la table 3 et d'abandon en cas d'adoption dans le tableau 3.

**Catégorie n°. 01.6.3. (Fromage de lactosérum)**

**Normes de produits correspondantes:** CODEX STAN 284-1981 (contient une référence générale aux additifs alimentaires inclus dans les tableaux 1 et 2)

**NGAA:** FC n'est dans l'Appendice au tableau 3. Les colorants n'ont pas été adoptés précédemment dans FC

**OBSERVATION GÉNÉRALE SUR LA 1<sup>ère</sup> CIRCULAIRE**

**Australie:** Pas d'alignement. Le GTE a travaillé sur cette norme de produit, mais il semble qu'elle ait été alignée plus tôt. De plus, les réglementations australiennes n'ont pas cette catégorie d'aliments, donc l'Australie n'a pas fourni des commentaires.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnell e SIN	Proposition finale du GTE
Extraits de rocou base de bixine,	160b(i)	50	8	4	Colorant	Interrompre.
<b>1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:</b> Interrompre.						
<b>Observations du GTE sur la proposition:</b>						
<b>Australie, EU, RU, IDF:</b> Soutiennent l'interruption						
Extraits de rocou, à base de norbixine:	160b(ii)	10	185	4	Colorant	Interrompre.
<b>1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:</b> Interrompre.						
<b>Observations du GTE sur la proposition:</b>						
<b>Australie, EU, RU, IDF:</b> Soutiennent l'interruption						

**Catégorie n°. 01.6.4. (Fromage affiné)**

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

**NGAA:** FC n'est pas dans l'Appendice au tableau 3. Les colorants ont été adoptés précédemment dans FC

**OBSERVATION GÉNÉRALE SUR LA 1ère CIRCULAIRE**

**Australie:** Aucun travail d'alignement sur cette CF. De plus, les réglementations australiennes n'ont pas cette catégorie spécifique d'aliments, donc l'Australie a fourni des commentaires limités sur les sous-catégories.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
Allura rouge AC	129	100	161	2009	Colorant	Débattre de l'emploi dans les sous catégories
Extraits de rocou, à base de norbixine:	160b(ii)	25	185	4	Colorant	Débattre de l'emploi dans les sous catégories
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	200		7	Colorant	Débattre de l'emploi dans les sous catégories
Extrait riche en $\beta$ -Carotène de <i>Dunaliella salina</i>	160 (a)(iv)	100		2	Colorant	Débattre de l'emploi dans les sous catégories
Noir brillant ( Noir PN )	151	200		7	Colorant	Débattre de l'emploi dans les sous catégories
Brun HT	155	200		7	Colorant	Débattre de l'emploi dans les sous catégories
Caramel II-sulfite caramel	150b	50000		4	Colorant	Débattre de l'emploi dans les sous catégories
CURCUMIN	100(i)	200		4	Colorant	Débattre de l'emploi dans les sous catégories
Lycopène, tomates	160d(ii)	1500		3	Colorant	Interrompre. Emploi déjà autorisé dans cette FC sous disposition adoptée dans le tableau 3
EXTRAIT DE PAPIKA	160c(ii)	140	39	2	Colorant	Débattre de l'emploi dans les sous catégories
Jaune de quinoléine	104	200		4	Colorant	Débattre de l'emploi dans les sous catégories
TARTRAZINE	102	200		7	Colorant	Débattre de l'emploi dans les sous catégories
Zéaxanthine, synthétique	161h(i)	100		4	Colorant	Débattre de l'emploi dans les sous catégories

**Catégorie n°. 01.6.4. 1. (Fromage transformé nature)**

**Descripteur:** Produit de fromage fondu qui ne contient pas d'arômes, d'assaisonnements, de fruits, de légumes et/ou de viande ajoutés. Les exemples comprennent: Fromage américain, requeson

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

**NGAA:** FC n'est pas dans l'Appendice au tableau 3. Les couleurs ont déjà été adoptées dans la FC parente

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
---------	-----	--------------------	-------	---------------	-----------------------------	---------------------------

<b>Allura rouge AC</b>	<b>129</b>	<b>100</b>	<b>161</b>	<b>Colorant</b>	Adopter à 100 mg/kg avec la note 161. Réviser dans la FC 1.6.4 mère si la note est supprimée dans les deux sous-catégories.
<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adopter à 100 mg/kg avec la note 161. Réviser dans la FC 1.6.4 mère si la note est supprimée dans les deux sous-catégories.</p> <p><b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b>  <b>Australie:</b> soutient la proposition. Il semble raisonnable de s'attendre à ce que les couleurs nécessaires pour le fromage fondu nature soient similaires à celles des fromages non affinés et affinés, afin de garantir que les produits soient comparables en termes de couleur, notant les commentaires de la 1ère circulaire.  <b>UE :</b> est d'avis que la justification est limitée aux seuls produits aromatisés. UE : aimerait en savoir plus sur la justification technologique de l'utilisation de colorants dans cette FC.  <b>KR:</b> Non autorisé à l'emploi dans cette catégorie  <b>RU:</b> ne souscrit pas la proposition. La décision générale de la GSFA est de ne pas utiliser d'alcool furfurylique dans les produits ordinaires Cela pourrait tromper les consommateurs sur la qualité du produit alimentaire.  <b>IACM, IDF:</b> Soutiennent la proposition.  <b>Proposition sur la 1ère circulaire:</b> Adopter à 100 mg/kg avec la note 161  <b>Observations du GTE sur la première circulaire :</b>  <b>UE:</b> Une justification technologique devra être fournie. L'UE se demande pourquoi les couleurs sont nécessaires dans les produits naturels ?  <b>RU:</b> ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité. DJA 0-7 mg/kg pc  <b>USA:</b> soutiennent le retrait de la note 161. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général. FC 01.6.4.1 n'est pas une catégorie traditionnelle d'aliments "nature" dans la mesure où "nature" n'est pas listé comme parenthèse dans le titre - pour cette catégorie d'aliments, nature exclut seulement les substances aromatiques selon le descripteur. Il n'existe pas de nombreux produits de fromage fondu qui ne contiennent pas de colorant ajouté. Voir le descripteur et les exemples - le "fromage américain" nécessite l'utilisation de colorant.  <b>FIA:</b> Soutient la révision visant à supprimer la note 161  <b>IACM:</b> Soutient la révision visant à supprimer la note 161. Dans l'évaluation de sécurité la plus récente du JECFA, l'apport le plus élevé de rouge allura provenant de tous les aliments était de 2,9 mg/kg pc/jour au 95e % pour les enfants de 3 à 9 ans en Europe dans le scénario le plus conservateur fidèle à la marque ; cependant, de façon plus réaliste, l'apport est jusqu'à 1,2 mg/kg pc/jour au 95e % dans le scénario non fidèle à la marque, en supposant que 100 % des produits contiennent ce colorant. Les estimations effectuées aux États-Unis (à l'aide d'une enquête alimentaire de 2 jours qui surestime l'exposition) confirment que la fourchette d'absorption est bien inférieure à la DJA, l'absorption totale provenant de tous les aliments et boissons pouvant atteindre 2.2 mg/kg pc/jour au 90e % du scénario d'exposition élevée et en supposant que 100 % des produits contiennent cette couleur (Doell et al 2016), et un apport plus réaliste allant jusqu'à 0,22 mg/kg pc/jour au 95e % de la consommation et aux niveaux d'utilisation maximum, en tenant compte de la fréquence des produits dans chaque catégorie d'aliments avec cette couleur sur l'étiquette (Bastaki et al 2017). Le JECFA a noté que la gamme des expositions alimentaires estimées à la Allura rouge AC provenant de tous les aliments et boissons était bien inférieure à la DJA de fixée par le JECFA (0,4– 41 % de la DJA), y compris l'apport pour les enfants et y compris l'estimation prudente de l'EFSA</p>					

**IDF:** soutient l'adoption L'utilisation a été confirmée bien qu'aucun niveau d'utilisation n'ait été fourni.

Extraits de rocou base de bixine,	160b(i)	60	8	4	Colorant	Adopter avec la note 8 et la nouvelle note "Sauf pour une utilisation à 100 mg/kg dans les fromages fondus en tranches ».
-----------------------------------	---------	----	---	---	----------	---

2 -ème proposition de circulaire Adopter avec une nouvelle note "Sauf pour une utilisation à 100 mg/kg dans les fromages fondus en tranches".

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie :** soutient la proposition, en prenant note du commentaire de l'IDF qui est à l'origine de la note supplémentaire.

**UE :** est d'avis que la justification est limitée aux seuls produits aromatisés. UE : aimerait en savoir plus sur la justification technologique de l'utilisation de colorants dans cette FC.

**JAPON: Japon** soutient la proposition Le SIN 160b(i) est utilisé dans les aliments dans l'ensemble de cette catégorie d'aliments pour rendre l'aliment visuellement attrayant et appétissant. Le niveau d'emploi maximal est de 10 mg/kg en tant que bixine.

**RU:** ne souscrit pas la proposition. La décision générale de la GSFA est de ne pas utiliser d'alcool furfurylique dans les produits ordinaires Cela pourrait tromper les consommateurs sur la qualité du produit alimentaire.

**FIA, IACM:** Soutiennent la proposition.

**IDF:** Soutient la proposition. L'utilisation rapportée est justifiée par la préférence du consommateur. La coloration est destinée à représenter le produit attendu/demandé (orange vif).

**NATCOL:** Les colorants Annatto sont traditionnellement utilisés pour donner une couleur attrayante aux fromages blancs/grisâtres. Stables lorsqu'ils sont utilisés dans cette FC dans des conditions normales.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE:** Une justification technologique devra être fournie. L'UE se demande pourquoi les couleurs sont nécessaires dans les produits naturels ?

**GUATEMALA:** > 120 mg/kg

**JAPON:** Le SIN 160b(i) est utilisé dans les aliments de manière générale dans cette catégorie d'aliments pour rendre l'aliment visuellement attrayant et appétissant et pour associer la couleur à la saveur. Le Japon souhaiterait fournir des informations sur le niveau d'utilisation maximal dans la prochaine circulaire.

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. Il n'y a pas de justification relative à la sécurité. L'utilisation de SIN 160b(i) pourrait induire en erreur les consommateurs sur la qualité de la pâte à fromage PLAIN.

**USA:** Soutient l'adoption. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général. FC 01.6.4.1 n'est pas une catégorie traditionnelle d'aliments "nature" dans la mesure où "nature" n'est pas listé comme parenthèse dans le titre - pour cette catégorie d'aliments, nature exclut seulement les substances aromatiques selon le descripteur. Il n'existe pas de nombreux produits de fromage fondu qui ne contiennent pas de colorant ajouté. Voir le descripteur et les exemples - le "fromage américain" nécessite l'utilisation de colorant.

**IACM:** soutient la proposition d'adoption. Sur la base de l'évaluation de l'apport affiné réalisée par le JECFA en 2006 et d'une DJA de 12 mg/kg pc, il ne devrait pas y avoir de problèmes de sécurité puisque l'apport quotidien moyen estimé de tous les aliments et boissons ne représente que 0,2 % de la DJA.

**IDF:** soutiendrait l'adoption avec une nouvelle note "pour utilisation à 100 mg/kg dans les fromages fondus en tranches uniquement". Le niveau d'utilisation signalé de 100 mg/kg est nécessaire pour obtenir les jaunes et les oranges plus éclatants souhaités, en particulier dans les fromages en tranches conditionnés dans des emballages clairs ou transparents. Des études montrent que la perte de pigment peut se produire en quelques heures seulement si le fromage est exposé à une lumière fluorescente de haute intensité (> 160 footcandles). La perte de pigment se présente généralement sous la forme d'un ton rose, mais si le fromage continue d'être exposé à une lumière intense, une perte totale de pigment est possible, ce qui peut entraîner un blanchiment.

<b>Extraits de rocou, à base de norbixine:</b>	<b>160b(ii)</b>	<b>25</b>	<b>185</b>	<b>Colorant</b>	Adopter à 70 mg/kg avec la note 185 "en tant que norbixine".
--	-----------------	-----------	------------	-----------------	--

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie:** Soutient la proposition.

**UE :** est d'avis que la justification est limitée aux seuls produits aromatisés. UE : aimerait en savoir plus sur la justification technologique de l'utilisation de colorants dans cette FC.

**JAPON:** Le SIN 160b(II) est utilisé dans les aliments de manière générale dans cette catégorie d'aliments pour rendre l'aliment visuellement attrayant et appétissant et pour associer la couleur à la saveur. Le Japon propose que le niveau maximal soit remplacé par 70 mg/kg. Le SIN 160b(II) est utilisé dans les aliments dans l'ensemble de cette catégorie d'aliments pour rendre l'aliment visuellement attrayant et appétissant. Le niveau d'emploi maximal est de 70 mg/kg en tant que de norbixine.

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité. L'utilisation de SIN 160b(ii) pourrait induire les consommateurs en erreur quant à la qualité du fromage PLAIN.

**USA:** Soutient l'adoption. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général. FC 01.6.4.1 n'est pas une catégorie traditionnelle d'aliments "nature" dans la mesure où "nature" n'est pas listé comme parenthèse dans le titre - pour cette catégorie d'aliments, nature exclut seulement les substances aromatiques selon le descripteur. Il n'existe pas de nombreux produits de fromage fondu qui ne contiennent pas de colorant ajouté. Voir le descripteur et les exemples - le "fromage américain" nécessite l'utilisation de colorant.

**FIA:** Les extraits de rocou, à base de norbixine, sont actuellement utilisés comme partie du colorant pour le fromage fondu en tranches non aromatisé et aromatisé (par exemple, l'arôme fumé) pour le commerce international. Niveau d'utilisation jusqu'à 25mg/kg en tant que norbixine. Il est utilisé pour donner une teinte jaune à orange et peut être utilisé en combinaison avec d'autres colorants.

Le rocou, parfois en combinaison avec d'autres couleurs, est souvent nécessaire pour atteindre les spécifications de couleur fixées par les clients de la restauration qui achètent du fromage fondu (par exemple, les chaînes mondiales de restauration rapide). Le niveau et le type de chaque couleur individuelle sont donc variables, en fonction des spécifications du client.

**IACM:** soutient la proposition d'adoption. Sur la base de l'évaluation de l'apport affiné réalisée par le JECFA en 2006 et d'une DJA de 0,6 mg/kg pc, il ne devrait pas y avoir de problèmes de sécurité puisque l'apport quotidien moyen estimé de tous les aliments et boissons ne représente que 4 % de la DJA

**IDF:** soutient l'adoption. Les fromages fondus nature ne sont pas nécessairement blancs, même s'ils ne sont pas aromatisés, mais varient du blanc pâle à l'orange foncé, principalement en raison des préférences des consommateurs. En outre, lorsqu'ils sont mélangés à un ou plusieurs fromages naturels comme matière première et à d'autres ingrédients à forte teneur en humidité, la couleur du mélange s'amincit en raison de la forte humidité, il est nécessaire d'ajouter beaucoup de norbixine à l'avance pour épaissir la couleur afin d'obtenir une couleur appropriée du produit final. L'utilisation rapportée est jusqu'à 66 mg/kg. Par conséquent, la FIL suggère un niveau maximum de 70 mg/kg.

**NATCOL:** Les colorants Annatto sont traditionnellement utilisés pour donner une couleur attrayante aux fromages blancs/grisâtres.

<b>AZORUBINE (CARMOSINE)</b>	<b>122</b>	<b>200</b>			<b>Colorant</b>	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.mère
------------------------------	------------	------------	--	--	-----------------	---

Proposition de la 2ème circulaire: Interrompre.

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, EU, RU:** Soutiennent la proposition

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE:** Une justification technologique devra être fournie. L'UE se demande pourquoi les couleurs sont nécessaires dans les produits naturels ?

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. L'utilisation pourrait induire les consommateurs en erreur quant à la qualité du fromage PLAIN.

<b>Extrait riche en <math>\beta</math>-Carotène de Dunaliella salina</b>	<b>160 (a)(iv)</b>	<b>100</b>			<b>Colorant</b>	Maintient les discussions en attente sur les caratonéides dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))
--	--------------------	------------	--	--	-----------------	--

**1ère et 2ème propositions de la circulaire:** Maintient les discussions en attente sur les caratonéides dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, EU, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL:** Soutiennent le maintien de la discussion en attente sur la carotenoïde

<b>Noir brillant ( Noir PN )</b>	<b>151</b>	<b>200</b>			<b>Colorant</b>	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.mère
----------------------------------	------------	------------	--	--	-----------------	---

Proposition de la 2ème circulaire: Interrompre.

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, EU, RU, IDF:** Soutiennent la proposition.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE:** Une justification technologique devra être fournie. L'UE se demande pourquoi les couleurs sont nécessaires dans les produits naturels ?

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. L'utilisation pourrait induire les consommateurs en erreur quant à la qualité du fromage PLAIN.

<b>Brun HT</b>	<b>155</b>	<b>200</b>			<b>Colorant</b>	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.mère
----------------	------------	------------	--	--	-----------------	---

Proposition de la 2ème circulaire: Interrompre.

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, EU, RU, IDF:** Soutiennent la proposition.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE:** Une justification technologique devra être fournie. L'UE se demande pourquoi les couleurs sont nécessaires dans les produits naturels ?

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. L'utilisation pourrait induire les consommateurs en erreur quant à la qualité du fromage PLAIN.

<b>Caramel II-sulfite caramel</b>	<b>150b</b>	<b>50000</b>			<b>Colorant</b>	Requiert des informations sur l'emploi actuel et les niveaux d'emploi. Les dispositions pour les SIN 150c et 150d sont adoptées dans le FC 01.6.4.2, et non 01.6.4.1.
---------------------------------------	-------------	--------------	--	--	-----------------	---

Proposition de la 2ème circulaire: Requiert des informations sur l'emploi actuel et les niveaux d'emploi

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie:** soutient la proposition de chercher le niveau d'utilisation. Elle ne dispose pas d'informations sur les niveaux d'utilisation et s'en remet donc à d'autres.

**UE:** soutient la requête pour plus information

**RU:** ne souscrit pas la proposition. La décision générale de la GSFA est de ne pas utiliser d'alcool furfurylique dans les produits ordinaires Cela pourrait tromper les consommateurs sur la qualité du produit alimentaire. Nous pensons qu'il faut prendre en compte le fait qu'il s'agit toujours d'un additif alimentaire et non d'un nutriment.

**IDF:** Les fromages fondus nature ne sont pas nécessairement blancs, même s'ils ne sont pas aromatisés, mais varient du blanc pâle à l'orange foncé, principalement en raison des préférences des consommateurs. Ces produits font l'objet d'un commerce international.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE:** Une justification technologique devra être fournie. L'UE se demande pourquoi les couleurs sont nécessaires dans les produits naturels ?

**RU:** Examine l'interruption. Toutes les propositions d'utilisation du colorant CAMEL II- SULFITE CAMEL INS 150b doivent être revues du point de vue de la sécurité et de la justification technique Les niveaux de sécurité (ML) proposés ne sont pas du tout sûrs. Ils sont plusieurs fois plus élevés que le niveau établi de la DJA 0-160 mg / kg pc Nous pensons qu'il faut prendre en compte le fait qu'il s'agit toujours d'un additif alimentaire et non d'un nutriment.

**USA:** Soutient l'adoption à 50000. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général. FC 01.6.4.1 n'est pas une catégorie traditionnelle d'aliments "nature" dans la mesure où "nature" n'est pas listé comme parenthèse dans le titre - pour cette catégorie d'aliments, nature exclut seulement les substances aromatiques selon le descripteur. Il n'existe pas de nombreux produits de fromage fondu qui ne contiennent pas de colorant ajouté. Voir le descripteur et les exemples - le "fromage américain" nécessite l'utilisation de colorant.

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 50000 mg/kg. Le caramel II est utilisé selon les BPF ou QS dans plusieurs juridictions. Comme indiqué dans la dernière évaluation de l'apport du JECFA en 2000 pour le caramel II, cette couleur représente <1% de la production totale de caramel coloré et est produite à petite



échelle. L'utilisation du caramel II est limitée parmi les produits de cette catégorie. La dose journalière moyenne globale provenant de cette catégorie représente une petite fraction de la DJA du JECFA de 160 mg/kg pc/jour.

<b>CURCUMIN</b>	<b>100(i)</b>	<b>200</b>			<b>Colorant</b>	Adopte
-----------------	---------------	------------	--	--	-----------------	--------

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la proposition**

**Australie:** Soutient la proposition.

**UE:** UE : est d'avis que la justification est limitée aux seuls produits aromatisés. UE : aimerait en savoir plus sur la justification technologique de l'utilisation de colorants dans cette FC.

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. L'utilisation pourrait induire les consommateurs en erreur quant à la qualité du fromage PLAIN.

**USA:** Soutiennent l'adoption à 200. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général. FC 01.6.4.1 n'est pas une catégorie traditionnelle d'aliments "nature" dans la mesure où "nature" n'est pas listé comme parenthèse dans le titre - pour cette catégorie d'aliments, nature exclut seulement les substances aromatiques selon le descripteur. Il n'existe pas de nombreux produits de fromage fondu qui ne contiennent pas de colorant ajouté. Voir le descripteur et les exemples - le "fromage américain" nécessite l'utilisation de colorant.

**IACM** soutient la proposition d'adoption à 200 mg/kg. Compte tenu de la faible consommation quotidienne de produits de cette catégorie d'aliments et du fait que seule une fraction des produits contient cette couleur particulière, il n'y a pas lieu de s'inquiéter d'un dépassement potentiel de la DJA de 3 mg/kg pc fixée par le JECFA en 2003 .

**IDF:** Soutient la proposition.

Lutéine de Tagetes erecta	161b(i)	BPF		4	Colorant	Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.
---------------------------	---------	-----	--	---	----------	---

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'Annexe 2 du document CX/FA 20/52/7).  
Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, EU, USA, IACM, IDF, NATCOL:** soutiennent la mise en attente dans l'attente d'une discussion sur l'inclusion dans le tableau 3.

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. L'utilisation pourrait induire les consommateurs en erreur quant à la qualité de l'aliment PLAIN. La proposition doit être abandonnée.

<b>EXTRAIT DE PAPRIKA</b>	<b>160c(ii)</b>	<b>140</b>	<b>39</b>		<b>Colorant</b>	Adopter à 70 mg/kg avec la note 39 "sur une base de caroténoïdes totaux".
---------------------------	-----------------	------------	-----------	--	-----------------	---

Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire: Demander des informations complémentaires sur les produits nécessitant des niveaux d'utilisation plus élevés (400-750 mg/kg).

**Observations du GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire :**

**Australie:** soutient la proposition de chercher le niveau d'utilisation. Elle ne dispose pas d'informations sur les niveaux d'utilisation et s'en remet donc à d'autres.

**UE:** Soutient la requête pour plus information

**JAPON:** Le SIN 160c(II) est utilisé dans les aliments dans l'ensemble de cette catégorie d'aliments pour rendre l'aliment visuellement attrayant et appétissant. Le niveau d'utilisation est de 25 mg/kg sur un total de caroténoïde dans le fromage fondu contenant du fromage cheddar comme ingrédients (à tartiner, en tranches, en cubes et en blocs).

**RU:** ne souscrit pas la proposition. La décision générale de la GSFA est de ne pas utiliser d'alcool furfurylique dans les produits ordinaires Cela pourrait tromper les consommateurs sur la qualité du produit alimentaire.

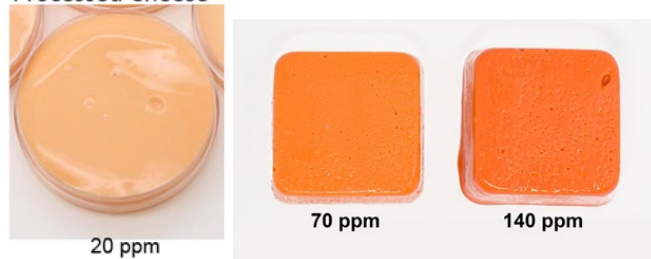
**FIA:** Les niveaux d'utilisation de 400-750 mg/kg fournis précédemment par d'autres répondants étaient en tant que paprika et se convertissent en environ 33,6 - 63 mg/kg en tant que caroténoïdes totaux. Les niveaux d'utilisation de 400-750 mg/kg fournis précédemment par d'autres répondants étaient en tant que paprika et se convertissent en environ 33,6 - 63 mg/kg en tant que caroténoïdes totaux.

**IACM:** Soutient la proposition L'IACM confirme que des niveaux maximaux de 140 mg/kg sont nécessaires pour le fromage fondu ordinaire (c'est-à-dire non aromatisé), tel que les tranches de fromage américain. (fourni la même image que celle présentée ci-dessous dans le commentaire du NATCOL, montrant des exemples de 70 et 140 ppm)

**IDF:** Les niveaux d'utilisation de 400-750 mg/kg sont en tant que paprika et se convertissent en environ 33,6 - 63 mg/kg en tant que caroténoïdes totaux. Les niveaux d'utilisation de 400-750 mg/kg fournis précédemment par d'autres répondants étaient en tant que paprika et se convertissent en environ 33,6 - 63 mg/kg en tant que caroténoïdes totaux. Les fromages fondus nature ne sont pas nécessairement blancs, même s'ils ne sont pas aromatisés, mais varient du blanc pâle à l'orange foncé, principalement en raison des préférences des consommateurs. Ces produits font l'objet d'un commerce international.

**NATCOL:** Images de 20ppm, 70ppm et 140ppm de paprika dans le fromage transformé :

Processed Cheese



**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE:** Une justification technologique devra être fournie. L'UE se demande pourquoi les couleurs sont nécessaires dans les produits naturels ?

**GUATEMALA:** > 400 mg/kg

**JAPON:** Japon soutient la proposition Le SIN 160c(II) est utilisé dans les aliments de manière générale dans cette catégorie d'aliments pour rendre l'aliment visuellement attrayant et appétissant et pour associer la couleur à la saveur. Le niveau d'emploi maximal est de 70 mg/kg.

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. L'utilisation pourrait induire les consommateurs en erreur quant à la qualité du fromage PLAIN.

**USA:** Soutiennent l'adoption à 140 avec la note 39. Autorisé pour l'emploi dans les aliments à des BPF. FC 01.6.4.1 n'est pas une catégorie traditionnelle d'aliments "nature" dans la mesure où "nature" n'est pas listé comme parenthèse dans le titre - pour cette catégorie d'aliments, nature exclut seulement les substances aromatiques selon le descripteur. Il n'existe pas de nombreux produits de fromage fondu qui ne contiennent pas de colorant ajouté. Voir le descripteur et les exemples - le "fromage américain" nécessite l'utilisation de colorant.

**FIA:** Dans le fromage fondu (et les produits connexes), l'extrait de paprika est utilisé et présente des avantages particuliers en raison du risque de "rougissement" lié à l'utilisation du rocou. Dans les anciennes normes du Codex pour le fromage fondu, l'"oléorésine de paprika" était autorisée.

Le paprika est utilisé comme colorant dans le fromage fondu en tranches non aromatisé destiné au commerce international pour donner une teinte orange à saumon, souvent en combinaison avec d'autres colorants (par exemple un mélange de paprika et d'annatto, ou un mélange de paprika et de bêta-carotène). Le niveau d'utilisation est variable, en fonction des exigences du client.

**IACM:** soutient la proposition d'adoption. Nécessaire pour normaliser la couleur du fromage fondu nature pour lequel le cheddar est utilisé comme ingrédient. Dans l'évaluation de l'ingestion de 2014 du JECFA de l'extrait de paprika provenant de tous les aliments et boissons, l'ingestion la plus élevée au 95e % de 0,2 mg/kg pc/jour sous forme de caroténoïdes, est inférieure à la DJA du JECFA de 1,5 mg/kg pc sous forme de caroténoïdes (jusqu'à 13 % de la DJA). Le JECFA a conclu que l'exposition alimentaire aux extraits de paprika utilisé en tant que couleur alimentaire ne présente pas un problème pour la santé.

**IDF:** soutient l'adoption, le niveau maximal correspond au niveau d'emploi reporté. Dans le fromage fondu (et les produits connexes), l'extrait de paprika est utilisé et présente des avantages particuliers en raison du potentiel de "rosissement" dû à l'utilisation de l'annatto. Dans les anciennes normes du Codex pour le fromage fondu, l'"oléorésine de paprika" était autorisée.

Le paprika est utilisé comme colorant dans le fromage fondu en tranches non aromatisé en Nouvelle-Zélande et pour l'exportation hors de Nouvelle-Zélande pour donner une teinte orange à saumon, souvent en combinaison avec d'autres colorants (par exemple un mélange de paprika et de rocou, ou un mélange de paprika et de bêta-carotène) Le niveau d'utilisation est variable, en fonction des exigences du client.

400-750 mg/kg en tant qu'extrait de paprika (33,6 - 63 mg/kg en tant que caroténoïde total) pour le fromage fondu au Japon.

<b>Jaune de quinoléine</b>	<b>104</b>	<b>200</b>		<b>Colorant</b>	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.mère
----------------------------	------------	------------	--	-----------------	---

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Interrompte.

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, EU, RU :** soutiennent la proposition

**UE:** Une justification technologique devra être fournie. L'UE se demande pourquoi les couleurs sont nécessaires dans les produits naturels ?

<b>TARTRAZINE</b>	<b>102</b>	<b>200</b>		<b>Colorant</b>	Adopte
-------------------	------------	------------	--	-----------------	--------

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie:** Soutient la proposition.

**UE:** UE : est d'avis que la justification est limitée aux seuls produits aromatisés. UE : aimerait en savoir plus sur la justification technologique de l'utilisation de colorants dans cette FC.

**KR:** Non autorisé à l'emploi dans cette catégorie

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. L'utilisation pourrait induire les consommateurs en erreur quant à la qualité de l'aliment PLAIN

**USA:** Soutiennent l'adoption. Autorisé pour l'emploi dans les aliments en général. FC 01.6.4.1 n'est pas une catégorie traditionnelle d'aliments "nature" dans la mesure où "nature" n'est pas listé comme parenthèse dans le titre - pour cette catégorie d'aliments, nature exclut seulement les substances aromatiques selon le descripteur. Il n'existe pas de nombreux produits de fromage fondu qui ne contiennent pas de colorant ajouté. Voir le descripteur et les exemples - le "fromage américain" nécessite l'utilisation de colorant.

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 200 mg/kg. Le JECFA a conclu que la gamme des expositions alimentaires estimées à la tartrazine provenant de tous les aliments et boissons était bien inférieure à la DJA de 10 mg/kg pc (%), fixée par le JECFA en 2016 (4-73 % de la DJA), y compris l'apport pour les enfants et y compris l'estimation prudente de l'EFSA. Dans l'évaluation de sécurité la plus récente du JECFA, dans le scénario d'exposition le plus prudent supposant des niveaux d'utilisation maximaux dans tous les aliments et boissons, l'apport le plus élevé de tartrazine provenant de tous les aliments était de 0,4-7,3 mg/kg pc/jour au 95e % pour les enfants en Europe. FSANZ a rapporté une absorption plus réaliste allant jusqu'à 0,08 mg/kg pc/jour pour le 90e % des consommateurs seulement. Les estimations effectuées aux États-Unis (à l'aide d'une enquête alimentaire de 2 jours qui surestime l'exposition) confirment que la fourchette d'absorption est bien inférieure à la DJA, l'absorption totale provenant de tous les aliments et boissons pouvant atteindre 0.7 mg/kg pc/jour au 90e % du scénario d'exposition élevée et en supposant que 100 % des produits contiennent cette couleur (Doell et al 2016), et un apport plus réaliste allant jusqu'à 0,1 mg/kg pc/jour au 95e % de la consommation et aux niveaux d'utilisation maximum, en tenant compte de la fréquence des produits dans chaque catégorie d'aliments avec cette couleur sur l'étiquette (Bastaki et al 2017).

**IDF:** soutient l'adoption, le niveau maximal correspond au niveau d'emploi reporté. L'utilisation concerne certains fromages fondus pour lesquels la couleur cible est le jaune par rapport à l'orange. La justification technologique ici est spécifique à certains fromages fondus où la couleur jaune est la cible. Ceci est très courant parmi certaines variétés de fromages fondus en bloc et en tranches destinés à être fondus, en particulier lorsque ces fromages sont destinés à être incorporés dans des sauces, y compris celles utilisées dans les préparations de macaroni au fromage.

<b>Zéaxanthine, synthétique</b>	<b>161h(i)</b>	<b>100</b>		<b>Colorant</b>	Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Ne pas déplacer de la FC parent si la disposition du tableau 3 est adoptée.
---------------------------------	----------------	------------	--	-----------------	---

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, EU, USA, IACM, IDF, NATCOL:** Soutiennent la proposition de maintien en attente de la discussion de la table 3 et d'abandon en cas d'adoption dans le tableau 3.

**RU:** ne souscrit pas la proposition. La décision générale de la GSFA est de ne pas utiliser d'alcool furfurylique dans les produits ordinaires Cela pourrait tromper les consommateurs sur la qualité du produit alimentaire. Il doit y avoir un abandon.

**Catégorie n°. 01.6.4.2.(Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.)**

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

**NGAA:** FC n'est pas dans l'Appendice au tableau 3. Les colorants ont été précédemment adoptés dans cette FC et dans la FC parente.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
<b>Allura rouge AC</b>	<b>129</b>	<b>100</b>	<b>161</b>		<b>Colorant</b>	Adopter à 100 mg/kg avec la note 161. Réviser dans la FC 1.6.4 mère si la note est supprimée dans les deux sous-catégories.
Proposition de la 2ème circulaire: Adopter à 100 mg/kg avec la note 161. Réviser dans la FC 1.6.4 mère si la note est supprimée dans les deux sous-catégories.						
<b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b>						
<b>Australie, EU, IACM, IDF:</b> Soutiennent la proposition.						
<b>RU:</b> souscrit à la proposition. N'est pas utilisé dans cette CF au RU et dans un certain nombre de pays également. N'est donc pas d'accord avec la suppression de la note 161. DJA 0-7 mg/kg pc. DJA 0-7 mg/kg pc						
<b>Proposition sur la 1ère circulaire:</b> Adopter à 100 mg/kg avec la note 161						
<b>Observations du GTE sur la première circulaire :</b>						
<b>UE:</b> ce colorant n'est pas autorisé dans le fromage fondu dans l'UE						
<b>RU :</b> accepte la 1ère proposition de la CL						
<b>USA:</b> soutient le retrait de la note 161. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général						
<b>FIA:</b> Soutient la révision visant à supprimer la note 161						
<b>IACM</b> la révision visant à supprimer la note 161. Dans l'évaluation de sécurité la plus récente du JECFA, l'apport le plus élevé de rouge allura provenant de tous les aliments était de 2,9 mg/kg pc/jour au 95e % pour les enfants de 3 à 9 ans en Europe dans le scénario le plus conservateur fidèle à la marque ; cependant, de façon plus réaliste, l'apport est jusqu'à 1,2 mg/kg pc/jour au 95e % dans le scénario non fidèle à la marque, en supposant que 100 % des produits contiennent ce colorant. Les estimations effectuées aux États-Unis (à l'aide d'une enquête alimentaire de 2 jours qui surestime l'exposition) confirment que la fourchette d'absorption est bien inférieure à la DJA, l'absorption totale provenant de tous les aliments et boissons pouvant atteindre 2.2 mg/kg pc/jour au 90e % du scénario d'exposition élevée et en supposant que 100 % des produits contiennent cette couleur (Doell et al 2016), et un apport plus réaliste allant jusqu'à 0,22 mg/kg pc/jour au 95e % de la consommation et aux niveaux d'utilisation maximum, en tenant compte de la fréquence des produits dans chaque catégorie d'aliments avec cette couleur sur l'étiquette (Bastaki et al 2017). Le JECFA a noté que la gamme des expositions alimentaires estimées à la Allura rouge AC provenant de tous les aliments et boissons était bien inférieure à la DJA de fixée par le JECFA (0,4– 41 % de la DJA), y compris l'apport pour les enfants et y compris l'estimation prudente de l'EFSA						
<b>IDF:</b> soutient l'adoption La teneur maximale correspond au niveau d'utilisation déclaré dans certains fromages fondus à tartiner. Cela inclut les fromages à tartiner aromatisés aux fruits ainsi que certains fromages à tartiner salés aromatisés au porto, au vin, aux dattes et aux olives. La justification technologique est de normaliser les différences de couleur rouge attendues par les consommateurs dans ces produits.						
Extraits de rocou base de bixine,	160b(i)	60	8	4	Colorant	Adopter à 15 mg/kg avec la note 8 et une nouvelle note "Sauf pour une utilisation à 100 mg/kg dans les fromages fondus en tranches".

2 -ème proposition de circulaire Adopter à 15 mg/kg avec la note 8 et une nouvelle note "Sauf pour une utilisation à 100 mg/kg dans les fromages fondus en tranches".

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie :** soutient la proposition, en prenant note des commentaires de l'UE et de la FIL qui justifient le changement de LM et la nouvelle note.

**EU, IACM, IDF:** Soutiennent la proposition.

**JAPON:** Japon soutient la proposition Le SIN 160b(II) est utilisé dans les aliments de manière générale dans cette catégorie d'aliments pour rendre l'aliment visuellement attrayant et appétissant et pour associer la couleur à la saveur. Le niveau d'emploi maximal est de 10 mg/kg en tant que bixine.

**RU:** Approuve l'adoption de la LM=15 mg/kg avec la note 8. Toutefois il n'y a pas de justification technologique pour utilisation nouvelle note "Sauf pour une utilisation à 100 mg/kg dans les fromages fondus en tranches".

**NATCOL:** Soutient. Stables lorsqu'ils sont utilisés dans cette FC dans des conditions normales.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE:** Dans l'UE, les d'utilisation des extraits d'annatto ont été récemment révisés. L'industrie a demandé une LPM de 15 ppm pour les extraits de rocou à base de bixine dans cette FC.

**JAPON:** Le SIN 160b(II) est utilisé dans les aliments de manière générale dans cette catégorie d'aliments pour rendre l'aliment visuellement attrayant et appétissant et pour associer la couleur à la saveur. Le Japon souhaiterait fournir des informations sur le niveau d'utilisation maximal dans la prochaine circulaire.

**RU:** souscrit à la proposition de la première circulaire

**USA:** Soutiennent l'adoption. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM:** soutient la proposition d'adoption. Sur la base de l'évaluation de l'apport affiné réalisée par le JECFA en 2006 et d'une DJA de 12 mg/kg pc, il ne devrait pas y avoir de problèmes de sécurité puisque l'apport quotidien moyen estimé de tous les aliments et boissons ne représente que 0,2 % de la DJA.

**IDF:** soutiendrait l'adoption avec une nouvelle note "pour utilisation à 100 mg/kg dans les fromages fondus en tranches uniquement". Le niveau d'utilisation signalé de 100 mg/kg est nécessaire pour obtenir les jaunes et les oranges plus éclatants souhaités, en particulier dans les fromages en tranches conditionnés dans des emballages clairs ou transparents. Des études montrent que la perte de pigment peut se produire en quelques heures seulement si le fromage est exposé à une lumière fluorescente de haute intensité (> 160 footcandles). La perte de pigment se présente généralement sous la forme d'un ton rose, mais si le fromage continue d'être exposé à une lumière intense, une perte totale de pigment est possible, ce qui peut entraîner un blanchiment.

<b>Extraits de rocou, à base de norbixine</b>	<b>160b(ii)</b>	<b>25</b>	<b>185</b>		<b>Colorant</b>	Adoption à 70 mg/kg avec la note 185.
---	-----------------	-----------	------------	--	-----------------	---------------------------------------

**1ère et 2ème propositions de la circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie:** Soutient la proposition.

**UE:** Dans l'UE, les d'utilisation des extraits d'annatto ont été récemment révisés. L'industrie a demandé une LPM de 8 ppm pour les extraits de rocou à base de norbixine dans cette FC. L'exposition aux extraits de rocou à base de norbixine est à la DJA dans l'UE, donc la LM doit être soigneusement considérée.

**JAPON:** Le SIN 160b(II) est utilisé dans les aliments de manière générale dans cette catégorie d'aliments pour rendre l'aliment visuellement attrayant et appétissant et pour associer la couleur à la saveur. Le Japon propose que la limite maximale soit remplacée par 70 mg/kg. Le niveau d'emploi maximal est de 70 mg/kg en tant que de norbixine.

**RU:** approuve l'adoption de la LM=15 mg/kg. DJA uniquement 0-0,6 mg/kg pc

**USA:** Soutiennent. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**FIA:** Soutient la proposition. Les extraits de rocou, à base de norbixine, sont actuellement utilisés comme partie du colorant pour le fromage fondu en tranches non aromatisé et aromatisé (par exemple, l'arôme fumé) pour le commerce international. Niveau d'utilisation jusqu'à 25mg/kg en tant que norbixine. Il est utilisé pour donner une teinte jaune à orange et peut être utilisé en combinaison avec d'autres colorants.

Le rocou, parfois en combinaison avec d'autres couleurs, est souvent nécessaire pour atteindre les spécifications de couleur fixées par les clients de la restauration qui achètent du fromage fondu (par exemple, les chaînes mondiales de restauration rapide). Le niveau et le type de chaque couleur individuelle sont donc variables, en fonction des spécifications du client.

**IACM** soutient la proposition d'adoption. Sur la base de l'évaluation de l'apport affiné réalisée par le JECFA en 2006 et d'une DJA de 0,6 mg/kg pc, il ne devrait pas y avoir de problèmes de sécurité puisque l'apport quotidien moyen estimé de tous les aliments et boissons ne représente que 4 % de la DJA.

**IDF:** soutient l'adoption, le niveau maximal correspond au niveau d'emploi reporté. Les extraits de rocou, à base de norbixine, sont actuellement utilisés dans la coloration des fromages fondus en tranches non aromatisés et aromatisés (par exemple, l'arôme fumé) sur les marchés nationaux et pour l'exportation mondiale. Il est utilisé pour donner une teinte jaune à orange et peut être utilisé en combinaison avec d'autres colorants. L'utilisation rapportée est jusqu'à 66 mg/kg. La justification est la suivante : lorsqu'ils sont mélangés à un ou plusieurs fromages naturels comme matière première et à d'autres ingrédients à forte teneur en humidité, la couleur du mélange s'amincit en raison de la forte humidité, il est nécessaire d'ajouter beaucoup de norbixine à l'avance pour épaissir la couleur afin d'obtenir une couleur appropriée du produit final. Par conséquent, la FIL suggère un niveau maximum de 70 mg/kg.

**NATCOL:** Nous considérons que 8 ppm est le niveau d'utilisation typique dans l'UE mais confirmons que des niveaux plus élevés sont utilisés dans d'autres parties du monde.

<b>AZORUBINE (CARMOSINE)</b>	<b>122</b>	<b>200</b>		<b>Colorant</b>	Adopte à 10 mg/kg
----------------------------------	------------	------------	--	-----------------	-------------------

2 -ème proposition de circulaire Requierdavantage d'informations sur l'emploi et le niveau d'emploi dans cette FC

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie :** soutient la proposition de demander des informations sur son utilisation et également son niveau d'utilisation

**UE :** soutient la demande d'informations supplémentaires.

**RU:** Approuve l'adoption de la LM=10 mg/kg/ cette quantité pour la technologie de production de fromage fondu aromatisé. DJA (0-4 mg/kg pc) DJA (0-4 mg/kg pc)

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE :** les résultats d'analyse indiquent un maximum de 10 ppm (EFSA, 2015).

**RU:** souscrit aux propositions d'une LM= 150 mg/kg

**IACM:** soutient la proposition d'adoption. La DJA du JECFA est de 4 mg/kg pc/jour (1983).

<b>Extrait riche en <math>\beta</math>-Carotène de Dunaliella salina</b>	<b>160 (a)(iv)</b>	<b>100</b>			<b>Colorant</b>	Maintient les discussions en attente sur les caratonéides dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))
--	--------------------	------------	--	--	-----------------	--

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Maintient les discussions en attente sur les caratonéides dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, EU, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL:** Soutiennent le maintien de la discussion en attente sur le caroténoïde

<b>Noir brillant ( Noir PN )</b>	<b>151</b>	<b>200</b>			<b>Colorant</b>	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.mère
----------------------------------	------------	------------	--	--	-----------------	---

2 -ème proposition de circulaire Requierit davantage d'informations sur l'emploi et le niveau d'emploi dans cette FC

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie :** soutient la proposition de demander des informations sur son utilisation et également son niveau d'utilisation

**UE :** soutient la demande d'informations supplémentaires.

**RU:** N'est pas utilisé dans cette CF au RU et dans un certain nombre de pays également. Donc il faut la note 161 DJA uniquement 0-1 mg/kg pc ! La LM proposée est beaucoup plus élevée !!!

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE :** aucune utilisation n'a signalé par l'industrie dans cette FC (EFSA, 2015)

**RU:** souscrit aux propositions d'une LM= 150 mg/kg

<b>Brun HT</b>	<b>155</b>	<b>200</b>			<b>Colorant</b>	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments mère
----------------	------------	------------	--	--	-----------------	---

2 ème proposition de circulaire Requierit davantage d'informations sur l'emploi et le niveau d'emploi dans cette FC

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie :** soutient la proposition de demander des informations sur son utilisation et également son niveau d'utilisation

**UE :** soutient la demande d'informations supplémentaires.

**RU:** N'est pas utilisé dans cette CF au RU et dans un certain nombre de pays également. Donc il faut la note 161 DJA uniquement 0-1,5 mg/kg pc ! La LM proposée est beaucoup plus élevée !!!



**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE :** aucune utilisation n'a signalé par l'industrie dans cette FC (EFSA, 2014) Si nécessaire, d'autres couleurs avec des DJA plus élevées ou une DJA non spécifiée doivent être utilisées à la place.

**RU:** souscrit aux propositions d'une LM= 150 mg/kg

<b>Caramel II-sulfite caramel</b>	<b>150b</b>	<b>50000</b>		<b>Colorant</b>	<b>Note du Président:</b> Les SIN 150c et 150d sont adoptés dans cette FC à 50000 mg/kg 150D comprend la note 72 Basé sur les aliments prêts à consommer. »  Adopte
---------------------------------------	-------------	--------------	--	-----------------	---

2 -ème proposition de circulaire Adopte

**Note du Président:** Les SIN 150c et 150d sont adoptés dans cette FC à 50000 mg/kg 150D comprend la note 72 Basé sur les aliments prêts à consommer. »

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, IACM, IDF:** Soutiennent la proposition.

**UE :** aucune utilisation n'a été signalée par l'industrie (EFSA, 2011) La LM proposée est excessive. Une justification technologique et des exemples de produits devraient être fournis.

**JAPON:** Le Japon souhaite retirer son commentaire fourni dans la 1ère circulaire car aucune information n'est fournie par l'industrie

**RU:** Proposition contraire forte ! Toutes les propositions d'utilisation du colorant CAMEL II- SULFITE CAMEL INS 150b doivent être revues du point de vue de la sécurité et de la justification technique Les niveaux de sécurité (ML) proposés ne sont pas du tout sûrs. Ils sont plusieurs fois plus élevés que le niveau établi de la DJA 0-160 mg / kg pc Nous pensons qu'il faut prendre en compte le fait qu'il s'agit toujours d'un additif alimentaire et non d'un nutriment.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE :** Fromages fondus aromatisés, aucune utilisation n'a été signalée par l'industrie (EFSA, 2011) La LM proposée est excessive.

**JAPON:** Le SIN 150b est utilisé dans les aliments de manière générale dans cette catégorie d'aliments pour rendre l'aliment visuellement attrayant et appétissant et pour associer la couleur à la saveur. Le Japon souhaiterait fournir des informations sur le niveau d'utilisation maximal dans la prochaine circulaire.

**RU:** Examine l'interruption. Toutes les propositions d'utilisation du colorant CAMEL II- SULFITE CAMEL INS 150b doivent être revues du point de vue de la sécurité et de la justification technique Les niveaux de sécurité (ML) proposés ne sont pas du tout sûrs. Ils sont plusieurs fois plus élevés que le niveau établi de la DJA 0-160 mg / kg pc Nous pensons qu'il faut prendre en compte le fait qu'il s'agit toujours d'un additif alimentaire et non d'un nutriment.

**USA:** Soutiennent l'adoption à 50000. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 50000 mg/kg. Le caramel II est utilisé selon les BPF ou QS dans plusieurs juridictions. Comme indiqué dans la dernière évaluation de l'apport du JECFA en 2000 pour le caramel II, cette couleur représente <1% de la production totale de caramel coloré et est produite à petite échelle. L'utilisation du caramel II est limitée parmi les produits de cette catégorie. La dose journalière moyenne globale provenant de cette catégorie représente une petite fraction de la DJA du JECFA de 160 mg/kg pc/jour

<b>CURCUMIN</b>	<b>100(i)</b>	<b>200</b>			<b>Colorant</b>	Adopte à 100 mg/kg
-----------------	---------------	------------	--	--	-----------------	--------------------

2 -ème proposition de circulaire Adopte à 100 mg/kg

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**UE:** Accepte

**RU:** N'est pas utilisé dans cette CF au RU et dans un certain nombre de pays également. Donc il faut la note 161 DJA uniquement 0-3 mg/kg pc ! La LM proposée est beaucoup plus élevée !!!

**IACM, IDF:** Soutiennent la proposition.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE:** L'industrie a signalé 10-30 ppm comme niveau d'utilisation typique et 100 ppm comme niveau d'utilisation maximum Le niveau d'utilisation est important car l'exposition à la curcumine est égale à la DJA dans l'UE (EFSA, 2014).

**RU:** souscrit aux propositions d'une LM= 150 mg/kg

**USA:** Soutiennent l'adoption à 200. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM** soutient la proposition d'adoption à 200 mg/kg. Compte tenu de la faible consommation quotidienne de produits de cette catégorie d'aliments et du fait que seule une fraction des produits contient cette couleur particulière, il n'y a pas lieu de s'inquiéter d'un dépassement potentiel de la DJA de 3 mg/kg pc fixée par le JECFA en 2003

Lutéine de Tagetes erecta	161b(i)	100		4	Colorant	Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.
---------------------------	---------	-----	--	---	----------	---

**1ère et 2ème propositions de la circulaire:** Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7).  
Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, EU, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL:** soutiennent la mise en attente dans l'attente d'une discussion sur l'inclusion dans le tableau 3.

<b>EXTRAIT DE PAPRIKA</b>	<b>160c(ii)</b>	<b>140</b>	<b>39</b>		<b>Colorant</b>	Adoption à 100 mg/kg avec la note 39.
---------------------------	-----------------	------------	-----------	--	-----------------	---------------------------------------

2 -ème proposition de circulaire Demander des commentaires sur les niveaux d'utilisation réels car les commentaires indiquent une fourchette de LM de 35 à 750 mg/kg. Les niveaux d'utilisation proposés devraient discuter de la sécurité par rapport à la DJA du JECFA. Demande d'information sur les produits spécifiques au sein de FC utilisant un niveau d'utilisation plus élevé jusqu'à 750 mg/kg.

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie :** soutient la proposition de demander des informations sur son utilisation et également son niveau d'utilisation

**UE:** dans l'UE, l'industrie a indiqué 35 ppm comme niveau d'utilisation typique et 100 ppm comme LM (EFSA 2015). En ce qui concerne la sécurité de la LM, l'évaluation affinée de l'exposition (scénario fidèle à la marque) est juste à la DJA pour les consommateurs de haut niveau (P95) (tout-petits et enfants) de toutes les utilisations autorisées dans l'UE (EFSA Journal 2015;13(12):4320).

**JAPON:** Le SIN 160c(II) est utilisé dans les aliments de manière générale dans cette catégorie d'aliments pour rendre l'aliment visuellement attrayant et appétissant et pour associer la couleur à la saveur. Le niveau d'utilisation est de 25 mg/kg sur un total de caroténoïde dans le fromage fondu tartinable et le bloc de fromage fondu.

**RU:** N'est pas utilisé dans cette CF au RU et dans un certain nombre de pays également. Donc il faut la note 161 DJA seulement 0-1,5 mg/kg pc !!!!! La LM proposée est beaucoup plus élevée !!!

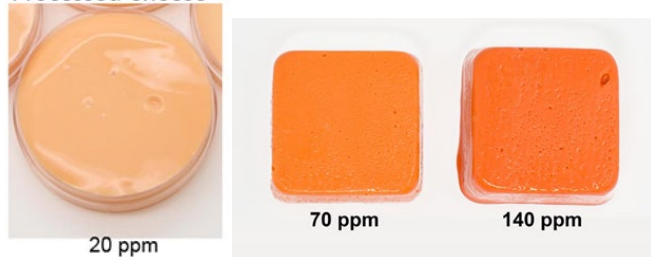
**FIA:** Les niveaux d'utilisation de 400-750 mg/kg fournis précédemment par d'autres répondants étaient en tant que paprika et se convertissent en environ 33,6 - 63 mg/kg en tant que caroténoïdes totaux. Les niveaux d'utilisation de 400-750 mg/kg fournis précédemment par d'autres répondants étaient en tant que paprika et se convertissent en environ 33,6 - 63 mg/kg en tant que caroténoïdes totaux.

**IACM:** Confirme que des niveaux maximaux de 140 mg/kg sont nécessaires pour le fromage fondu aromatisé. Voir les informations de sécurité soumises précédemment concernant la DJA du JECFA. (inclus le même graphique que dans le commentaire NATCOL ci-dessous montrant les niveaux de 70 et 140 ppm)

**IDF:** Soutient la proposition.

**NATCOL:** Soutient 70ppm comme niveau normal Les valeurs proposées par la FIL (36 - 63 mg/kg) sont appropriées pour obtenir une nuance de couleur acceptable. Image à 20ppm, 70ppm et 140ppm :

Processed Cheese



**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE:** dans l'UE, l'industrie a indiqué 35 ppm comme niveau d'utilisation typique et 100 ppm comme LM (EFSA 2015)

**GUATEMALA:** > 320ppm

**JAPAN** soutient la proposition Le SIN 160c(II) est utilisé dans les aliments de manière générale dans cette catégorie d'aliments pour rendre l'aliment visuellement attrayant et appétissant et pour associer la couleur à la saveur. Le niveau d'emploi maximal est de 70 mg/kg.

**RU, USA:** soutiennent la première proposition de CL - adoption à 140 avec la note 39 Autorisé pour l'emploi dans les aliments à des BPF

**FIA:** Dans le fromage fondu (et les produits connexes), l'extrait de paprika est utilisé et présente des avantages particuliers en raison du potentiel de "rosissement" dû à l'utilisation de l'annatto. Dans les anciennes normes du Codex pour le fromage fondu, l'"oléorésine de paprika" était autorisée.

**IACM:** soutient la proposition d'adoption. Nécessaire pour normaliser le colorant des fromages transformés pour lesquels le fromage cheddar peut être utilisé en tant qu'ingrédient. Dans l'évaluation de l'ingestion de 2014 du JECFA de l'extrait de paprika provenant de tous les aliments et boissons, l'ingestion la plus élevée au 95e % de 0,2 mg/kg pc/jour sous forme de caroténoïdes, est inférieure à la DJA du JECFA de 1,5 mg/kg pc sous forme de caroténoïdes (jusqu'à 13 % de la DJA). Le JECFA a conclu que l'exposition alimentaire aux extraits de paprika utilisés en tant que couleur alimentaire ne présente pas un problème pour la santé.

**IDF:** Dans le fromage fondu (et les produits connexes), l'extrait de paprika est utilisé et présente des avantages particuliers en raison du potentiel de "rosissement" dû à l'utilisation de l'annatto. Dans les anciennes normes du Codex pour le fromage fondu, l'"oléorésine de paprika" était autorisée. Niveau d'emploi reporté: 420-750 mg/kg en tant qu'extrait de paprika (35,28 - 63 mg/kg en tant que caroténoïde total) pour le fromage fondu.

<b>Jaune de quinoléine</b>	<b>104</b>	<b>200</b>			<b>Colorant</b>	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.mère
----------------------------	------------	------------	--	--	-----------------	---

Proposition de la 2ème circulaire: Interrompre.

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, UE, RU:** soutiennent la proposition

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE :** aucune utilisation n'a été signalée par l'industrie dans cette FC (EFSA, 2015)

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité.

<b>TARTRAZINE</b>	<b>102</b>	<b>200</b>			<b>Colorant</b>	Adopte
-------------------	------------	------------	--	--	-----------------	--------

**1ère et 2ème propositions de la circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, UE:** soutiennent la proposition

**RU:** N'est pas utilisé dans cette CF au RU et dans un certain nombre de pays également. Donc il faut la note 161 DJA uniquement 0-10 mg/kg pc ! La LM proposée est beaucoup plus élevée !!!

**USA:** Soutiennent l'adoption. Autorisé pour l'emploi dans les aliments en général

**IACM:** soutient la proposition d'adoption. Le JECFA a conclu que la gamme des expositions alimentaires estimées à la tartrazine provenant de tous les aliments et boissons était bien inférieure à la DJA de 10 mg/kg pc (%), fixée par le JECFA en 2016 (4-73 % de la DJA), y compris l'apport pour les enfants et y compris l'estimation prudente de l'EFSA. Dans l'évaluation de sécurité la plus récente du JECFA, dans le scénario d'exposition le plus prudent supposant des niveaux d'utilisation maximaux dans tous les aliments et boissons, l'apport le plus élevé de tartrazine provenant de tous les aliments était de 0,4-7,3 mg/kg pc/jour au 95e % pour les enfants en Europe. FSANZ a rapporté une absorption plus réaliste allant jusqu'à 0,08 mg/kg pc/jour pour le 90e % des consommateurs seulement Les estimations effectuées aux États-Unis (à l'aide d'une enquête alimentaire de 2 jours qui surestime l'exposition) confirment que la fourchette d'absorption est bien

inférieure à la DJA, l'absorption totale provenant de tous les aliments et boissons pouvant atteindre 0.7 mg/kg pc/jour au 90e % du scénario d'exposition élevée et en supposant que 100 % des produits contiennent cette couleur (Doell et al 2016), et un apport plus réaliste allant jusqu'à 0,1 mg/kg pc/jour au 95e % de la consommation et aux niveaux d'utilisation maximum, en tenant compte de la fréquence des produits dans chaque catégorie d'aliments avec cette couleur sur l'étiquette (Bastaki et al 2017).

**IDF:** soutient l'adoption Les niveaux d'utilisation signalés correspondent au niveau maximal. L'utilisation concerne certains fromages fondus pour lesquels la couleur cible est le jaune par rapport à l'orange. La justification technologique ici est spécifique à certains fromages fondus où la couleur jaune est la cible. Ceci est très courant parmi certaines variétés de fromages fondus en bloc et en tranches destinés à être fondus, en particulier lorsque ces fromages sont destinés à être incorporés dans des sauces, y compris celles utilisées dans les préparations de macaroni au fromage.

<b>Zéaxanthine, synthétique</b>	<b>161h(i)</b>	<b>100</b>		<b>Colorant</b>	Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Ne pas déplacer de la FC parent si la disposition du tableau 3 est adoptée.
---------------------------------	----------------	------------	--	-----------------	---

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, EU, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL:** Soutiennent la proposition de maintien en attente de la discussion de la table 3 et d'abandon en cas d'adoption dans le tableau 3.

**Catégorie d' n°. 01.6.5. (fromage analogues)**

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

**NGAA:** FC n'est pas dans l'Appendice au tableau 3. Les colorants ont été adoptés précédemment dans FC

**OBSERVATION GÉNÉRALE SUR LA 1<sup>ère</sup> CIRCULAIRE**

**Australie:** Pas de travail d'alignement sur cette CF puisqu'il n'y a pas de norme de produit pertinente De plus, les réglementations australiennes n'ont pas cette catégorie spécifique d'aliments, donc l'Australie a fourni des commentaires limités.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
Extraits de rocou base de bixine,	160b(i)	50	8	4	Colorant	Adopter à 100 mg/kg avec la note 8.

Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire: Adopter à 100 avec la note 8.

**Observations du GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire :**

**Australie, Guatemala, IACM:** Soutiennent la proposition.

**UE:** quelle est la raison d'être de la LM de 100ppm ?

**JAPON:** Japon soutiennent la proposition Le SIN 160b(II) est utilisé dans les aliments de manière générale dans cette catégorie d'aliments pour rendre l'aliment visuellement attrayant et appétissant et pour associer la couleur à la saveur. Le niveau d'emploi maximal est de 10 mg/kg.

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité. Non utilisés dans cette FC dans RU

**IDF:** IDF soutient l'adoption. Un niveau d'utilisation plus élevé est nécessaire pour les jaunes et oranges plus vibrants souhaités, en particulier dans les fromages en tranches.

**NATCOL:** Les raisons de colorer les analogues de fromage sont les mêmes que pour les fromages fondus : donner une couleur attrayante à un fromage blanc/grisâtre.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE :** aucune utilisation n'a signalé par l'industrie dans cette FC.

**JAPON:** Le SIN 160b(II) est utilisé dans les aliments de manière générale dans cette catégorie d'aliments pour rendre l'aliment visuellement attrayant et appétissant et pour associer la couleur à la saveur. Le Japon souhaiterait fournir des informations sur le niveau d'utilisation maximal dans la prochaine circulaire.

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité. Non utilisés dans cette FC dans RU

**USA:** Soutiennent l'adoption. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM:** soutient la proposition d'adoption. Sur la base de l'évaluation de l'apport affiné réalisée par le JECFA en 2006 et d'une DJA de 12 mg/kg pc, il ne devrait pas y avoir de problèmes de sécurité puisque l'apport quotidien moyen estimé de tous les aliments et boissons ne représente que 0,2 % de la DJA.

**IDF:** soutient l'adoption Le niveau d'emploi maximal reporté est de 100 mg/kg. Un niveau d'utilisation plus élevé est nécessaire pour les jaunes et oranges plus vibrants souhaités, en particulier dans les fromages en tranches.

AZORUBINE (CARMOISINE)	122	BPF	3	7	Colorant	NOTE: SIN 122 a une DJA numérique de 0-4 mg/kg pc. Le niveau d'utilisation des BPF n'est pas approprié  Adopte à 100 mg/kg avec la note 3 « traitement de surface uniquement »
---------------------------	-----	-----	---	---	----------	--

Proposition de la 2ème circulaire: Adopter à 100 mg/kg avec la note 3. NOTE: SIN 122 a une DJA numérique de 0-4 mg/kg pc. Le niveau d'utilisation des BPF n'est pas approprié

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, Guatemala, IACM:** Soutiennent la proposition.

**UE:** quelle est la raison d'être de la LM de 100ppm ? Des exemples de produits dans lesquels elle est utilisée ?

**Proposition de la 1ère circulaire:** Requiert des informations sur les niveaux d'emploi actuels. NOTE: SIN122 a une DJA numérique de 0-4 mg/kg pc. Le niveau d'utilisation des BPF n'est pas approprié.

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE :** aucune utilisation n'a signalé par l'industrie dans cette FC (EFSA, 2015)

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité. Non utilisés dans cette FC dans RU

**IACM:** Soutient également à un niveau de 100mg/kg. La DJA du JECFA est de 4 mg/kg pc/jour (1983).

Extrait riche en $\beta$ -Carotène de Dunaliella salina	160 (a)(iv)	200		2	Colorant	Maintient les discussions en attente sur les caratonéides dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))
---	-------------	-----	--	---	----------	--

**1ère et 2ème propositions de la circulaire:** Maintient les discussions en attente sur les caratonéides dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1)).

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, EU, Guatemala, JAPON, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL:** Soutiennent le maintien de la discussion en attente sur le caroténoïde

Noir brillant ( Noir PN )	151	BPF	3	7	Colorant	NOTE: SIN151 a une DJA numérique de 0-1 mg/kg pc. Le niveau d'utilisation des BPF n'est pas approprié  Adopter à 100 mg/kg avec la note 3.
---------------------------	-----	-----	---	---	----------	--

**Proposition de la 2ème circulaire:** Adopter à 100 mg/kg avec la note 3. NOTE: SIN151 a une DJA numérique de 0-1 mg/kg pc. Le niveau d'utilisation des BPF n'est pas approprié

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, Guatemala:** Soutiennent la proposition.

**UE:** ne soutient pas aucune utilisation n'a signalée par l'industrie dans cette FC (EFSA, 2015) quelle est la raison d'être de la LM de 100ppm ? Des exemples de produits dans lesquels elle est utilisée ? La DJA est uniquement 1 mg/kg pc/ j.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Requiert des informations sur les niveaux d'emploi actuels. NOTE: SIN155 a une DJA numérique de 0-1,5 mg/kg pc. Le niveau d'utilisation des BPF n'est pas approprié.

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE :** aucune utilisation n'a signalé par l'industrie dans cette FC (EFSA, 2015)

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité. Non utilisés dans cette FC dans RU. DJA uniquement 0-1 mg/kg pc

**IACM:** Soutient également à un niveau de 100mg/kg. DJA du JECFA de 1 mg/kg pc/jour en 2019. Étant donné que seule une fraction des produits de cette catégorie contient cette couleur particulière, il n'y a pas lieu de s'inquiéter d'un éventuel dépassement de la DJA du JECFA par la dose journalière moyenne. Le rapport de synthèse du JECFA (2019) note que l'apport alimentaire de noir brillant provenant de toutes les sources signalées ne présente pas de problème de sécurité.

Brun HT	155	BPF	3	7	Colorant	NOTE: SIN155 a une DJA numérique de 0-1,5 mg/kg pc. Le niveau d'utilisation des BPF n'est pas approprié  Adopter à 100 mg/kg avec la note 3.
Proposition de la 2ème circulaire: Adopter à 100 mg/kg avec la note 3. NOTE: SIN155 a une DJA numérique de 0-1 mg/kg pc. Le niveau d'utilisation des BPF n'est pas approprié						
<b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b>						
<b>UE:</b> ne soutient pas aucune utilisation n'a signalée par l'industrie dans cette FC (EFSA, 2014) quelle est la raison d'être de la LM de 100ppm ? Des exemples de produits dans lesquels elle est utilisée ? La DJA est uniquement 1,5 mg/kg pc/ j.						
<b>Guatemala:</b> Soutient la proposition.						
<b>RU:</b> ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité. Non utilisés dans cette FC dans RU. DJA uniquement 0 1,5 mg/kg						
<b>Proposition sur la 1ère circulaire:</b> Requiert des informations sur les niveaux d'emploi actuels. NOTE: SIN155 a une DJA numérique de 0-1,5 mg/kg pc. Le niveau d'utilisation des BPF n'est pas approprié.						
<b>Observations du GTE sur la première circulaire :</b>						
<b>UE :</b> aucune utilisation n'a signalé par l'industrie dans cette FC (EFSA, 2014) Si nécessaire, d'autres couleurs avec des DJA plus élevées ou une DJA non spécifiée doivent être utilisées à la place.						
<b>RU:</b> ne souscrit pas à la proposition. L'AF numérique ne peut pas être utilisée comme BPF DJA uniquement 0-1,5 mg/kg pc						
<b>IACM:</b> Soutient également à un niveau de 100mg/kg. Compte tenu de la faible consommation quotidienne de produits de cette catégorie d'aliments et du fait que seule une fraction des produits contient cette couleur particulière, il n'y a pas lieu de s'inquiéter d'un dépassement potentiel de la DJA de 1,5 mg/kg pc fixée par le JECFA en 1984 .						
Caramel II-sulfite caramel	150b	50000		4	Colorant	<b>Note du Président:</b> Les SIN 150c et 150d sont adoptés dans cette FC à 50000 SIN150d Comprend la note 201.  Adopte
Proposition de la 2ème circulaire: Adopte						
<b>Note du Président:</b> Les SIN 150c et 150d sont adoptés dans cette FC à 50000 SIN150d Comprend la note 201.						
<b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b>						
<b>Australie, Guatemala, IACM:</b> Soutiennent la proposition.						
<b>UE :</b> emploi dans le fromage n'a pas été signalé par l'industrie (EFSA, 2011) La LM est excessive.						
<b>RU:</b> Proposition contraire forte ! Toutes les propositions d'utilisation du colorant CAMEL II- SULFITE CAMEL INS 150b doivent être revues du point de vue de la sécurité et de la justification technique Les niveaux de sécurité (ML) proposés ne sont pas du tout sûrs. Ils sont plusieurs fois plus élevés que le niveau établi de la DJA 0-160 mg / kg pc. Nous pensons qu'il faut prendre en compte le fait qu'il s'agit toujours d'un additif alimentaire et non d'un nutriment.						



**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE :** emploi dans le fromage n'a pas été signalé par l'industrie (EFSA, 2011) La LM est excessive.

**RU:** Examine l'interruption. Toutes les propositions d'utilisation du colorant CAMEL II- SULFITE CAMEL INS 150b doivent être revues du point de vue de la sécurité et de la justification technique Les niveaux de sécurité (ML) proposés ne sont pas du tout sûrs. Ils sont plusieurs fois plus élevés que le niveau établi de la DJA 0-160 mg / kg pc Nous pensons qu'il faut prendre en compte le fait qu'il s'agit toujours d'un additif alimentaire et non d'un nutriment.

**USA:** Soutiennent l'adoption à 50000. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 50000 mg/kg. Le caramel II est utilisé selon les BPF ou QS dans plusieurs juridictions. L'apport de cette catégorie d'aliments ne devrait pas entraîner un apport journalier moyen global dépassant la DJA de 160 mg/kg pc fixée par le JECFA en 2000

CURCUMIN	100(i)	500		4	Colorant	Adopte
----------	--------	-----	--	---	----------	--------

**1ère et 2ème propositions de la circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, Guatemala:** Soutiennent la proposition.

**UE:** UE: ne soutient pas l'adoption à cette LM. aucune utilisation n'a signalé par l'industrie dans cette FC (EFSA, 2014) Malgré cela (c'est-à-dire en utilisant uniquement les niveaux d'utilisation rapportés dans les estimations d'exposition affinées), les estimations pour les tout-petits et les enfants grands consommateurs étaient à la DJA avec un dépassement de la DJA dans une enquête chacun. L'UE pourrait accepter la LM de 100ppm

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité. Non utilisés dans cette FC dans RU. DJA uniquement 0 3 mg/kg

**USA:** Soutiennent l'adoption à 500. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 500 mg/kg. Compte tenu de la faible consommation quotidienne de produits de cette catégorie d'aliments et du fait que seule une fraction des produits contient cette couleur particulière, il n'y a pas lieu de s'inquiéter d'un dépassement potentiel de la DJA de 3 mg/kg pc fixée par le JECFA en 2003

Indigotine ( carmin d'indigo):	132	200	3, 161	2009	Colorant	Réviser l'adoption pour supprimer la note 161
--------------------------------	-----	-----	--------	------	----------	---

**1ère et 2ème propositions de la circulaire:** Réviser l'adoption pour supprimer la note 161

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie:** soutient la proposition

**UE:** l'utilisation dans l'analogue du fromage n'a pas été signalée par l'industrie (EFSA, 2014). toute information étayant l'utilisation et la LM ?

**RU:** N'est pas utilisé dans cette CF au RU et dans un certain nombre de pays également. Donc il faut une note 161

**USA:** soutiennent le retrait de la note 161. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**FIA, IACM:** soutiennent la proposition de réviser la disposition pour supprimer la note 161

Lutéine de <i>Tagetes erecta</i>	161b(i)	BPF		4	Colorant	Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.
----------------------------------	---------	-----	--	---	----------	---

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7).  
Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, EU, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL:** soutiennent la mise en attente dans l'attente d'une discussion sur l'inclusion dans le tableau 3.

EXTRAIT DE "PAPRIKA"	160c(ii)	50	39	2	Colorant	Adopter à 70 mg/kg avec la note 39 "sur une base de caroténoïdes totaux".
----------------------	----------	----	----	---	----------	---

Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire: Demander des commentaires sur les niveaux d'utilisation réels car les commentaires indiquent une fourchette de LM de 14 à 750 mg/kg. Les niveaux d'utilisation proposés devraient discuter de la sécurité par rapport à la DJA du JECFA. Demande d'information sur les produits spécifiques au sein de FC utilisant un niveau d'utilisation plus élevé jusqu'à 750 mg/kg

**Observations du GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire :**

**Australie :** soutient la proposition de demander des informations sur son utilisation et également son niveau d'utilisation

**UE:** dans l'UE, l'industrie a indiqué 14 ppm comme niveau d'utilisation typique et 35 ppm comme LM (EFSA 2015). En ce qui concerne la sécurité de la LM, l'évaluation affinée de l'exposition (scénario fidèle à la marque) est juste à la DJA pour les consommateurs de haut niveau (P95) (tout-petits et enfants) de toutes les utilisations autorisées dans l'UE (EFSA Journal 2015;13(12):4320).

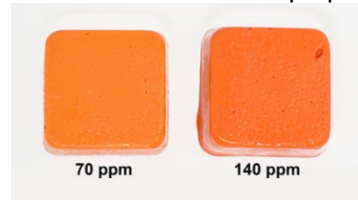
**JAPON:** Le SIN 160c(II) est utilisé dans les aliments de manière générale dans cette catégorie d'aliments pour rendre l'aliment visuellement attrayant et appétissant et pour associer la couleur à la saveur. La limite maximale d'emploi est de 25 mg/kg sur un total de caroténoïde dans le fromage d'imitation pour transformation ultérieure et autres analogues de fromage (à tartiner, râpé, en bloc et en cube).

**RU:** Non utilisé dans cette FC dans RU

**IACM:** L'IACM confirme que des niveaux maximaux de 140 mg/kg sont nécessaires pour les analogues du fromage Voir les informations de sécurité soumises précédemment concernant la DJA du JECFA. (Graphique fourni vu ci-dessous dans les commentaires du NATCOL)

**IDF:** Les niveaux d' rapportés utilisation de 400-750 mg/kg sont en tant que paprika et se convertissent en environ 33,6 - 63 mg/kg en tant que caroténoïdes totaux. Note 39 « Sur une base de caroténoïdes totaux »  
IDF suggère un niveau maximum de 70 mg/kg

**NATCOL:** Les valeurs proposées par la FIL (36 - 63 mg/kg) sont appropriées pour obtenir une nuance de couleur acceptable. Image à 70ppm et 140ppm :



**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE:** dans l'UE, l'industrie a indiqué 14 ppm comme niveau d'utilisation typique et 35 ppm comme LM (EFSA 2015)

**GUATEMALA:** > 320ppm

**JAPON:** propose que le niveau maximal soit remplacé par 70 mg/kg. Le SIN 160c(II) est utilisé dans les aliments de manière générale dans cette catégorie d'aliments pour rendre l'aliment visuellement attrayant et appétissant et pour associer la couleur à la saveur. Le niveau d'emploi maximal est de 70 mg/kg.

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. L'AF numérique ne peut pas être utilisée comme BPF DJA uniquement 0-5 mg/kg pc

**USA:** Soutiennent l'adoption à 50 avec la note 39. Autorisé pour l'emploi dans les aliments à des BPF

**IACM :** soutient la proposition d'adoption à 50 mg/kg pour normaliser la couleur des analogues de fromage pour lesquels le cheddar peut être utilisé comme ingrédient. Dans l'évaluation de l'ingestion de 2014 du JECFA de l'extrait de paprika provenant de tous les aliments et boissons, l'ingestion la plus élevée au 95e % de 0,2 mg/kg pc/jour sous forme de caroténoïdes, est inférieure à la DJA du JECFA de 1,5 mg/kg pc sous forme de caroténoïdes (jusqu'à 13 % de la DJA). Le JECFA a conclu que l'exposition alimentaire aux extraits de paprika utilisé en tant que couleur alimentaire ne présente pas un problème pour la santé.

**IDF:** soutient l'adoption L'extrait de paprika est utilisé et présente des avantages particuliers en raison du risque de "rougissement" lié à l'utilisation de l'annatto. Niveaux d'emploi recommandés: 400 - 750 mg/kg en tant qu'extrait de paprika (33,6 - 63 mg/kg en tant que caroténoïde total) pour les analogues du fromage

Jaune de quinoléine	104	BPF	3	7	Colorant	Interrompre.
---------------------	-----	-----	---	---	----------	--------------

**2 -ème proposition de circulaire** Interrompre.

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, EU, RU, IDF:** Soutiennent la proposition.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE :** emploi dans le fromage n'a pas été signalé par l'industrie (EFSA, 2015)

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. L'AF numérique ne peut pas être utilisée comme BPF DJA uniquement 0-3 mg/kg pc

TARTRAZINE	102	300	3	4	Colorant	Adopte
------------	-----	-----	---	---	----------	--------

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie:** soutient la proposition

**UE :** non autorisé dans l'UE dans cette CF. Des informations sur la justification technologique et l'utilisation de cette couleur dans cette CF ? Des informations à l'appui de la LM ?

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité. DJA uniquement 0-10 mg/kg pc

**USA:** Soutiennent l'adoption. Autorisé pour l'emploi dans les aliments en général

**IACM:** soutient la proposition d'adoption. Le JECFA a conclu que la gamme des expositions alimentaires estimées à la tartrazine provenant de tous les aliments et boissons était bien inférieure à la DJA de 10 mg/kg pc (%), fixée par le JECFA en 2016 (4-73 % de la DJA), y compris l'apport pour les enfants et y compris l'estimation prudente de l'EFSA. Dans l'évaluation de sécurité la plus récente du JECFA, dans le scénario d'exposition le plus prudent supposant des niveaux d'utilisation maximaux dans tous les aliments et boissons, l'apport le plus élevé de tartrazine provenant de tous les aliments était de 0,4-7,3 mg/kg pc/jour au 95e % pour les enfants en Europe. FSANZ a rapporté une absorption plus réaliste allant jusqu'à 0,08 mg/kg pc/jour pour le 90e % des consommateurs seulement. Les estimations effectuées aux États-Unis (à l'aide d'une enquête alimentaire de 2 jours qui surestime l'exposition) confirment que la fourchette d'absorption est bien inférieure à la DJA, l'absorption totale provenant de tous les aliments et boissons pouvant atteindre 0.7 mg/kg pc/jour au 90e % du scénario d'exposition élevée et en supposant que 100 % des produits contiennent cette couleur (Doell et al 2016), et un apport plus réaliste allant jusqu'à 0,1 mg/kg pc/jour au 95e % de la consommation et aux niveaux d'utilisation maximum, en tenant compte de la fréquence des produits dans chaque catégorie d'aliments avec cette couleur sur l'étiquette (Bastaki et al 2017).

**IDF:** Soutient la proposition.

Zéaxanthine, synthétique	161h(i)	100		4	Colorant	Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.
--------------------------	---------	-----	--	---	----------	---

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7).  
Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, EU, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL:** Soutiennent la proposition de maintien en attente de la discussion de la table 3 et d'abandon en cas d'adoption dans le tableau 3.

**Catégorie n°. 01.6.6. (Fromages de protéines de lactosérum)**

**Normes de produits correspondantes:** CODEX STAN 284-1971 (contient une référence générale aux additifs alimentaires dans les tableaux 1 et 2 la NGAA)

**NGAA:** FC n'est dans l'Appendice au tableau 3. Les colorants n'ont pas été adoptés précédemment dans FC

**OBSERVATION GÉNÉRALE SUR LA 1<sup>ère</sup> CIRCULAIRE**

**Australie:** Pas d'alignement. Le GTE a travaillé sur cette norme de produit, mais il semble qu'elle ait été alignée plus tôt. De plus, les réglementations australiennes n'ont pas cette catégorie d'aliments, donc l'Australie n'a pas fourni des commentaires.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
Extraits de rocou base de bixine,	160b(i)	50	8	4	Colorant	Interrompre.
<b>1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:</b> Interrompre.						
<b>Observations du GTE sur la proposition:</b> <b>Australie, EU, RU, IDF:</b> Soutiennent l'interruption						
Extraits de rocou, à base de norbixine:	160b(ii)	10	185	4	Colorant	Interrompre.
<b>1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:</b> Interrompre.						
<b>Observations du GTE sur la proposition:</b> <b>Australie, EU, RU, IDF:</b> Soutiennent l'interruption						

### **Catégorie n°. 01.7. (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)**

**Normes de produits correspondantes:** CODEX STAN 243-2003 (les colorants sont autorisés dans les laits fermentés aromatisés et les boissons à base de lait fermenté, y compris dans ceux traités thermiquement après fermentation).

**NGAA:** FC n'est pas dans l'Appendice au tableau 3. Les colorants ont été adoptés précédemment dans FC

#### **OBSERVATION GÉNÉRALE SUR LA 2<sup>ème</sup> CIRCULAIRE :**

**Australie:** commentaires supplémentaires et modifiés dus au GTE sur l'alignement, 2<sup>ème</sup> circulaire (actuellement en attente de commentaires du GTE). Les commentaires reçus à propos de la première circulaire du GTE sur l'alignement indiquaient que la norme FC 01.7 n'englobe pas spécifiquement les produits ordinaires, de sorte qu'il a été considéré que la note 362 (excluant les produits ordinaires conformes à la norme CXS 243) n'était pas nécessaire. Ceci est expliqué dans les commentaires relatifs au point 12 (page 13) de l'annexe 1 de la deuxième circulaire du GTE pour l'alignement. Par conséquent, la note 362 a été supprimée des dispositions relatives aux couleurs proposées dans l'annexe 3 de la deuxième circulaire d'alignement. Il s'agit d'un changement par rapport à la 1<sup>ère</sup> circulaire sur l'alignement et aux commentaires antérieurs de l'Australie.

#### **OBSERVATION GÉNÉRALE A LA 1<sup>ère</sup> CIRCULAIRE :**

**Australie:** Le GTE sur l'alignement examine actuellement (circulaires supplémentaires pour la réunion de 2021) la CXS 243-2003, afin d'aligner les dispositions sur la NGAA. L'Australie est le président du GTE et fournit donc les commentaires ci-dessous en notant ce travail à ce jour reflétant la 1<sup>ère</sup> circulaire (septembre 2020) relative spécifiquement à FC 01.7.

Le GTE Alignement a proposé d'ajouter la note 362 (Excluant les produits nature conformes à la norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003)) dans le cadre du travail d'alignement, comme indiqué dans les commentaires individuels ci-dessous.

**USA:** Notes Les colorants ont été adoptés précédemment dans cette FC.

**IDF :** note que cette catégorie comprend des normes qui ont été alignées et se réfère aux commentaires faits par la délégation de l'Australie pour la cohérence, en particulier en ce qui concerne les notes, à moins que IDF n'ait fait d'autres commentaires.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
Allura rouge AC	129	300	161	2009	Colorant	Révisé adopté Adopter à 300 correspond à STAN 243-2003. Retirer la note 161.
<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Révisé adopté Adopter à 300 correspond à STAN 243-2003. Retirer la note 161. Ajout Note 362 "A l'exception des nature produits conformément à la Norme pour les laits fermentés (STAN 243-2003)</p> <p><b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b></p> <p><b>Australie:</b> soutient la proposition. Toutefois, elle prend note du commentaire général ci-dessus selon lequel elle estime que la note 362 n'est pas nécessaire pour la norme FC 01.7, en raison de la deuxième circulaire du GTE sur les commentaires relatifs à l'alignement.</p> <p><b>Guatemala, FIA, IACM, IDF:</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>Proposition de la 1ère circulaire:</b> Révisé adopté Retirer la note 161.</p> <p><b>Observations du GTE sur la première circulaire :</b></p> <p><b>Australie:</b> Note que le groupe de travail sur l'alignement a proposé d'ajouter la note 362 (à l'exclusion des produits nature conformes à la norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003)) et de l'adopter au niveau du ML 300 mg/kg. L'Australie soutient le retrait de la note 161.</p> <p><b>UE :</b> un niveau de concentration inférieur à 300 devrait être suffisant. Dans l'UE, l'industrie n'a pas signalé l'utilisation dans les desserts. Cependant, les résultats d'analyse fournis par l'EUMS ont montré une présence limitée de SIN 129 dans les desserts jusqu'à 66 ppm. La LM ne doit pas être supérieure à 150 ppm.</p> <p><b>Inde :</b> autorise l'utilisation de cette couleur à 100 ppm dans cette catégorie.</p> <p><b>RU:</b> souscrit à la proposition. Elle figure déjà dans la NGAA, la note 161 n'est pas nécessaire</p> <p><b>USA:</b> soutiennent la suppression de la note 161 pour des raisons de cohérence avec la norme de produit. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général</p> <p><b>FIA, IDF:</b> Soutiennent la révision visant à supprimer la note 161</p> <p><b>IACM</b> la révision visant à supprimer la note 161. Dans l'évaluation de sécurité la plus récente du JECFA, l'apport le plus élevé de rouge allura provenant de tous les aliments était de 2,9 mg/kg pc/jour au 95e % pour les enfants de 3 à 9 ans en Europe dans le scénario le plus conservateur fidèle à la marque ; cependant, de façon plus réaliste, l'apport est jusqu'à 1,2 mg/kg pc/jour au 95e % dans le scénario non fidèle à la marque, en supposant que 100 % des produits contiennent ce colorant. Les estimations effectuées aux États-Unis (à l'aide d'une enquête alimentaire de 2 jours qui surestime l'exposition) confirment que la fourchette</p>						

d'absorption est bien inférieure à la DJA, l'absorption totale provenant de tous les aliments et boissons pouvant atteindre 2.2 mg/kg pc/jour au 90e % du scénario d'exposition élevée et en supposant que 100 % des produits contiennent cette couleur (Doell et al 2016), et un apport plus réaliste allant jusqu'à 0,22 mg/kg pc/jour au 95e % de la consommation et aux niveaux d'utilisation maximum, en tenant compte de la fréquence des produits dans chaque catégorie d'aliments avec cette couleur sur l'étiquette (Bastaki et al 2017). Le JECFA a noté que la gamme des expositions alimentaires estimées à la Allura rouge AC provenant de tous les aliments et boissons était bien inférieure à la DJA de fixée par le JECFA (0,4– 41 % de la DJA), y compris l'apport pour les enfants et y compris l'estimation prudente de l'EFSA.

AMARANTHE	123	300		7	Colorant	Interrompre.
-----------	-----	-----	--	---	----------	--------------

## 2 -ème proposition de circulaire Adopte

### Observations du GTE sur la 2ème circulaire :

**Australie** : prend note de l'alignement que le GTE a proposé XS243, étant donné qu'il n'y a aucune disposition dans la norme CXS 243 pour la couleur.

**UE** : s'oppose fermement à l'adoption en raison d'éventuels problèmes de sécurité (exposition). La DJA est très faible (0,5 mg/kg pc/d), l'utilisation de cette couleur dans cette FC n'est pas nécessaire Les couleurs ayant une DJA plus élevée ou une DJA non spécifiée doivent être utilisées à la place

**Proposition sur la 1ère circulaire:** La disposition a été omise de la 1<sup>st</sup> CL.

Extraits de rocou base de bixine,	160b(i)	500	8	4	Colorant	Adoptent à 100 mg/kg avec la note 8 et la nouvelle note "A l'exception pour un emploi dans les produits non-nature conformément à la norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003) à 20 mg/kg"
-----------------------------------	---------	-----	---	---	----------	--

**2 -ème proposition de circulaire Adopter** à 100 mg/kg avec la note 362 et la nouvelle note "A l'exception pour un emploi dans les produits conformément à la norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003) à 20 mg/kg"

### Observations du GTE sur la 2ème circulaire :

**Australie** : soutient la proposition, en notant la cohérence de la nouvelle note avec la proposition d'alignement. Considère que la note 362 n'est pas nécessaire

**UE** : pour toute LM supérieure à 20ppm, une justification technologique doit être fournie. L'UE se demande quelle est cette justification et quels sont les produits pour lesquels une LM supérieure à 20 ppm est nécessaire ? Comme indiqué, dans l'UE, l'industrie a demandé une LM de 15 ppm.

**Guatemala, FIA, IACM:** Soutiennent la proposition.

**Japon:** soutient la proposition Le SIN 160b(i) est utilisé dans les aliments dans l'ensemble de cette catégorie d'aliments pour rendre l'aliment visuellement attrayant et appétissant. La limite maximale d'emploi est de 75 mg/kg dans les garnitures à base de produits laitiers aromatisés au fromage.

**RU:** Soutenir la proposition de l'UE - L'industrie a demandé une LPM de 15 ppm pour les extraits de rocou à base de bixine dans cette FC. Ne pas soutenir le lien avec la norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003) à 20 mg/kg".

**IDF:** soutient la proposition mais se demande si les deux notes ne prêtent pas à confusion : La note 362 ( Excluant les produits nature conformes à la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)) et la nouvelle note (" Sauf pour utilisation dans des produits conformes à la Norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003) à 20 mg/kg ") , et ne doit pas être remplacée par une nouvelle note : Sauf pour utilisation dans des produits non nature conformes à la Norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003) à 20 mg/kg ".

**Proposition sur la 1ère circulaire: Adopte****Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie:** note que le groupe de travail sur l'alignement a proposé d'ajouter la note 362, et une nouvelle note "Sauf pour l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003) à 20 mg/kg", et de laisser à l'étape 4. L'Australie soutient l'adoption, mais avec de nouvelles notes, à la LM de 500 mg/kg.

**UE:** la LM est excessive. **UE:** Dans l'UE, les d'utilisation des extraits d'annatto ont été récemment révisés. L'industrie a demandé une LPM de 15 ppm pour les extraits de rocou à base de bixine dans cette FC.

**Inde :** autorise l'utilisation de cette couleur à 100 ppm dans cette catégorie.

**JAPON:** Soutient la proposition. Le SIN 160b(i) est utilisé dans les aliments dans l'ensemble de cette catégorie d'aliments pour rendre l'aliment visuellement attrayant et appétissant. La limite maximale d'emploi est de 75 mg/kg dans les garnitures à base de produits laitiers aromatisés au fromage.

**RU:** souscrit à la proposition de la première circulaire

**USA:** Soutiennent l'adoption. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**FIA, IDF:** Soutiennent la proposition de la 1ère circulaire

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 500 mg/kg. Sur la base de l'évaluation de l'apport affiné réalisée par le JECFA en 2006 et d'une DJA de 12 mg/kg pc, il ne devrait pas y avoir de problèmes de sécurité puisque l'apport quotidien moyen estimé de tous les aliments et boissons ne représente que 0,2 % de la DJA.

**NATCOL:** considère que l'utilisation typique est de 15 mg/kg mais reconnaît également que des exceptions sont possibles.

Extraits de rocou, à base de norbixine	160b(ii)	20	185	4	Colorant	Adopter à 100 avec la note 185 et la nouvelle note "A l'exception pour un emploi dans les produits non nature conformément à la norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003) à 20 mg/kg"
--	----------	----	-----	---	----------	---

**proposition de la 2ème circulaire:** Adopter à 100 avec la note 362 et la nouvelle note "A l'exception pour un emploi dans les produits conformément à la norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003) à 20 mg/kg"

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie :** soutient la proposition, en notant la cohérence de la nouvelle note avec la proposition d'alignement. Examiner la note 362 non requise

**UE:** s'oppose aux inquiétudes relatives à l'exposition de sécurité. Au sein de L' UE, l'industrie a demandé une LPM de 7,5 ppm pour les extraits de rocou à base de norbixine dans cette FC. L'exposition aux extraits de rocou à base de norbixine est à la DJA dans l'UE, donc la LM doit être soigneusement considérée.

**Guatemala, FIA, IACM, IDF:** Soutiennent la proposition.

**JAPON: Japon** soutient la proposition Le SIN 160b(II) est utilisé dans les aliments de manière générale dans cette catégorie d'aliments pour rendre l'aliment visuellement attrayant et appétissant et pour associer la couleur à l'arôme. Le niveau d'emploi maximal est de 20 mg/kg dans les puddings contenant de la citrouille comme ingrédient.



**RU:** Soutenir la proposition de l'UE - L'industrie a demandé une LPM de 7,5 ppm pour les extraits de rocou à base de bixine dans cette FC. Ne pas soutenir le lien avec la norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003) à 20 mg/kg".

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopter

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie :** note que le groupe de travail sur l'alignement a proposé d'ajouter la note 362, et de laisser à l'étape 4. L'Australie soutient l'adoption, mais avec de nouvelles notes, à la LM de 20 mg/kg.

**UE:** Dans l'UE, les d'utilisation des extraits d'annatto ont été récemment révisés. L'industrie a demandé une LPM de 7,5 ppm pour les extraits de rocou à base de norbixine dans cette FC. L'exposition aux extraits de rocou à base de norbixine est à la DJA dans l'UE, donc la LM doit être soigneusement considérée.

**Inde :** autorise l'utilisation de cette couleur à 100 ppm dans cette catégorie.

**JAPON:** Soutient la proposition. Le SIN 160b(II) est utilisé dans les aliments de manière générale dans cette catégorie d'aliments pour rendre l'aliment visuellement attrayant et appétissant et pour associer la couleur à l'arôme. Le niveau d'emploi maximal est de 20 mg/kg dans les puddings contenant de la citrouille comme ingrédient.

**RU:** approuve la première proposition de la CL dans la LM =10 mg/kg

**USA:** Soutiennent l'adoption. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**FIA:** Soutient la proposition de la 1ère circulaire

**IACM :** soutient la proposition d'adoption à 20 mg/kg. Sur la base de l'évaluation de l'apport affiné réalisée par le ECFA en 2006 et d'une DJA de 0,6 mg/kg pc, il ne devrait pas y avoir de problèmes de sécurité puisque l'apport quotidien moyen estimé de tous les aliments et boissons ne représente que 4 % de la DJA

**IDF:** soutient l'adoption L'extrait d'annatto à base de norbixine est utilisé dans les yaourts aromatisés pour donner au yaourt une teinte jaune/orange qui est une couleur appropriée pour l'arôme du yaourt (par exemple, des arômes tels que, mais non limités à, citron, abricot, crème anglaise, etc.). Il peut être utilisé en combinaison avec d'autres couleurs pour obtenir le profil de couleur final, de sorte que les niveaux d'utilisation du composant annatto varient selon les produits. Le niveau d'annatto utilisé peut atteindre 90 mg/kg. Dans ce cas particulier, le rocou contient 2,6% de norbixine, ce qui correspond à 2,34 mg/kg "en tant que norbixine".

AZORUBINE (CARMOSINE)	122	150		7	Colorant	Adoption– la proposition à aligner avec CXS 243-2003
--------------------------	-----	-----	--	---	----------	--

**proposition de la 2ème circulaire :** Adopter à 362 correspond à STAN 243-2003

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie :** soutient la proposition, en notant la cohérence de la nouvelle note avec la proposition d'alignement. Examiner la note 362 non requise

**EU, Guatemala, IACM, IDF:** Soutiennent la proposition.

**RU:** La LM proposée est beaucoup plus élevée. Ne pas soutenir le lien avec la norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003) à 20 mg/kg

**Proposition sur la 1ère circulaire: Adopte****Observations du GTE sur la première circulaire :**

L'Australie note que le GTE chargé de l'alignement a proposé d'ajouter la note 362, avec une LM de 150 mg/kg dans le cadre de l'alignement sur la norme CXS 243. L'Australie soutient l'adoption mais avec l'ajout de la note 362.

**UE:** accepte La valeur analytique moyenne est de 15 ppm, la valeur maximale de 136 ppm (EFSA, 2015).

**Inde :** autorise l'utilisation de cette couleur à 100 ppm dans cette catégorie.

**RU:** souscrit à la proposition de la première circulaire

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 150 mg/kg. La DJA du JECFA pour l'azorubine est de 4 mg/kg pc/jour (1983).

**IDF:** soutient l'adoption, même niveau que dans CXS 243.

Extrait riche en β-Carotène de Dunaliella salina	160 (a)(iv)	100	XS243	2	Colorant	Maintient les discussions en attente sur les caratonéides dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))
--	-------------	-----	-------	---	----------	--

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Maintient les discussions en attente sur les caratonéides dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, UE, JAPON, RU, USA, IACM : IDF, NATCOL:** Soutiennent le maintien de la discussion en attente sur le caroténoïde

Noir brillant ( Noir PN )	151	150		7	Colorant	Adoption– la proposition à aligner avec CXS 243-2003
---------------------------	-----	-----	--	---	----------	--

**2 -ème proposition de circulaire** Adopter avec la note 362.

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie :** soutient la proposition, en notant la cohérence de la nouvelle note avec la proposition d'alignement. Examiner la note 362 non requise

**EU, Guatemala, IACM, IDF:** Soutiennent la proposition.

**RU:** N'est pas utilisé dans cette CF au RU et dans un certain nombre de pays également. Donc il faut la note 161 DJA uniquement 0-1 mg/kg pc ! La LM proposée est beaucoup plus élevée !!!

**Proposition de la 1ère circulaire: adoptée****Observations du GTE sur la première circulaire :**

L'Australie note que le GTE chargé de l'alignement a proposé d'ajouter la note 362, avec une LM de 150 mg/kg dans le cadre de l'alignement sur la norme CXS 243. L'Australie soutient l'adoption mais avec l'ajout de la note 362.

**UE:** pour desserts, l'industrie a fourni 80 ppm comme niveau d'utilisation typique et 110 ppm comme une LM (EFSA 2015)

**RU:** souscrit à la proposition de la première circulaire

**IACM** : soutient la proposition d'adoption à 150 mg/kg. DJA du JECFA de 1 mg/kg pc/jour en 2019. Étant donné que seule une fraction des produits de cette catégorie contient cette couleur particulière, il n'y a pas lieu de s'inquiéter d'un éventuel dépassement de la DJA du JECFA par la dose journalière moyenne. Le rapport de synthèse du JECFA (2019) note que l'apport alimentaire de noir brillant provenant de toutes les sources signalées ne présente pas de problème de sécurité.

**IDF**: soutient l'adoption, même niveau que dans CXS 243.

Brun HT	155	150		7	Colorant	Adoption– la proposition à aligner avec CXS 243-2003
---------	-----	-----	--	---	----------	--

**2 -ème proposition de circulaire.** Adopter avec la note 362 - proposition correspond à CXS 243-2003

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie** : soutient la proposition, en notant la cohérence de la nouvelle note avec la proposition d'alignement. Examiner la note 362 non requise

**EU, Guatemala, IACM, IDF**: Soutiennent la proposition.

**RU**: N'est pas utilisé dans cette CF au RU et dans un certain nombre de pays également. Donc il faut Note 161. DJA seulement 0-15 mg/kg pc !!!! La LM proposée est beaucoup plus élevée !!! Impossible d'établir un lien avec la norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003).

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

L'Australie note que le GTE chargé de l'alignement a proposé d'ajouter la note 362, avec une LM de 150 mg/kg, dans le cadre de l'alignement sur la norme CXS 243. L'Australie soutient l'adoption mais avec l'ajout de la note 362, à la LM de 150 mg/kg.

**UE** : aucune utilisation n'a été signalée par l'industrie dans cette FC (EFSA, 2014). Si nécessaire, d'autres couleurs avec des DJA plus élevées ou une DJA non spécifiée doivent être utilisées à la place.

**RU**: approuve la première proposition de la CL dans la LM =10 mg/kg

**IACM**: soutient la proposition d'adoption à 150 mg/kg. Compte tenu de la faible consommation quotidienne de produits de cette catégorie d'aliments et du fait que seule une fraction des produits contient cette couleur particulière, il n'y a pas lieu de s'inquiéter d'un dépassement potentiel de la DJA de 1,5 mg/kg pc fixée par le JECFA en 1984.

**IDF**: soutient l'adoption, même niveau que dans CXS 243

Caramel II-sulfite caramel	150b	50000		4	Colorant	<i>Note du Président:</i> Les SIN 150c et 150d sont adoptés dans le CF à 2000  Adopter à 2000 avec la note 400 et la nouvelle note "Sauf pour l'utilisation dans les produits de crème glacée de couleur brun clair à 3600 mg/kg".
----------------------------	------	-------	--	---	----------	--

**2 -ème proposition de circulaire** Adopter à 2000 avec les notes 362 et 400 et la nouvelle note "Sauf pour l'utilisation dans les produits de crème glacée de couleur brun clair à 3600 mg/kg".

**Note du Président:** Les SIN 150c et 150d sont adoptés dans le CF à 2000

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie** : soutient la proposition, en prenant note des commentaires relatifs à l'utilisation et aux LM du Japon. À noter que la LM de CXS 243 est de 150 mg/kg (ce qui se rapporte à la note 400). Examiner la note 362 non requise

**EU, Guatemala, IACM, IDF**: Soutiennent la proposition.

**JAPON**: **Japon** soutient la proposition Le SIN 150b est utilisé dans des crèmes glacées spécifiques de couleur brun clair (par exemple, au café, au caramel, à la châtaigne, etc.) pour rendre l'aliment visuellement attrayant et appétissant et pour associer la couleur à la saveur. Le niveau d'emploi maximal est de 3600 mg/kg.

**RU**: Proposition contraire forte ! Toutes les propositions d'utilisation du colorant CAMEL II- SULFITE CAMEL INS 150b doivent être revues du point de vue de la sécurité et de la justification technique Les niveaux de sécurité (ML) proposés ne sont pas du tout sûrs. Ils sont plusieurs fois plus élevés que le niveau établi de la DJA 0-160 mg / kg pc

Nous pensons qu'il faut prendre en compte le fait qu'il s'agit toujours d'un additif alimentaire et non d'un nutriment.

**Proposition sur la 1ère circulaire**: Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie** note que le groupe de travail sur l'alignement a proposé d'ajouter la note 362 et une 400( pour l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003) à 150 mg/kg et de laisser à l'étape 4. L'Australie soutient l'adoption, mais avec de nouvelles notes, à la LM de 50000 mg/kg.

**UE**: pour desserts, l'industrie a fourni 1000 ppm comme niveau d'utilisation typique et 110 ppm comme une LM (EFSA 2011) La LM de 5000 est excessive.

**JAPON**: Soutiennent la proposition. Le SIN 150b est utilisé dans des crèmes glacées spécifiques de couleur brun clair (par exemple, au café, au caramel, à la châtaigne, etc.) pour rendre l'aliment visuellement attrayant et appétissant et pour associer la couleur à la saveur. Le niveau d'emploi maximal est de 3600 mg/kg.

**RU**: Examine l'interruption. Toutes les propositions d'utilisation du colorant CAMEL II- SULFITE CAMEL INS 150b doivent être revues du point de vue de la sécurité et de la justification technique Les niveaux de sécurité (ML) proposés ne sont pas du tout sûrs. Ils sont plusieurs fois plus élevés que le niveau établi de la DJA 0-160 mg / kg pc Nous pensons qu'il faut prendre en compte le fait qu'il s'agit toujours d'un additif alimentaire et non d'un nutriment.

**USA**: Soutiennent l'adoption à 50000. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM**: soutient la proposition d'adoption à 50000 mg/kg. Le caramel II est utilisé selon les BPF ou QS dans plusieurs juridictions. Comme indiqué dans la dernière évaluation de l'apport du JECFA en 2000 pour le caramel II, cette couleur représente <1% de la production totale de caramel coloré et est produite à petite échelle. L'utilisation du caramel II est limitée parmi les produits de cette catégorie. La dose journalière moyenne globale provenant de cette catégorie représente une petite fraction de la DJA du JECFA de 160 mg/kg pc/jour.

**IDF**: soutient l'adoption, le niveau est 150mg/kg dans CXS 243.

CURCUMIN	100(i)	150		7	Colorant	Adopter avec la nouvelle Note 402 ( "Pour emploi dans les produits conformément à la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003). » à 100mg/kg)
----------	--------	-----	--	---	----------	--

**Proposition de la 2ème circulaire:** Adopte avec les notes 362 et 402" ( Pour un emploi dans les produits conformément à la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003).à 100mg/kg)

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie :** soutient la proposition notant qu'elle est essentiellement cohérente avec l'alignement. Ainsi que cela a été noté Les GTE pour la NGAA et l'alignement doivent coordonner les amendements proposés. Examiner la note 362 non requise

**UE, Guatemala, FIA, IACM : IDF, NATCOL** Soutiennent la proposition.

**RU:** Impossible d'établir un lien avec la norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003).

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**L'Australie** note que le GTE chargé de l'alignement a proposé d'ajouter la note 362, avec une différente LM de 100 mg/kg, dans le cadre de l'alignement sur la norme CXS 243. L'Australie soutient l'adoption, mais avec l'ajout de la note 362 et une LM différente de 100 mg/kg (qui provient de la norme CXS 243).

**UE:** peut soutenir. L'industrie a signalé 7-20 ppm comme niveau d'utilisation typique et 147 ppm comme niveau d'utilisation maximum Le niveau d'utilisation est important car l'exposition à la curcumine est égale à la DJA dans l'UE (EFSA, 2014).

**Inde :** autorise l'utilisation de cette couleur à 100 ppm dans cette catégorie.

**RU:** Soutient la proposition de la 1ère circulaire

**USA:** Soutiennent l'adoption à 150. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM :** soutient la proposition d'adoption à 150 mg/kg. Étant donné que seule une fraction des produits contient cette couleur particulière, il n'y a pas lieu de s'inquiéter d'un dépassement potentiel de la dose journalière moyenne de 3 mg/kg pc fixée par le JECFA en 2003

**IDF:** soutient l'adoption, le niveau est 100 mg/kg dans CXS 243.

**NATCOL:** Soutient l'adoption à 150

Lutéine de Tagetes erecta	161b(i)	150		4	Colorant	Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.
---------------------------	---------	-----	--	---	----------	---

**1ère et 2ème propositions de la circulaire:** Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7).  
Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, EU, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL:** soutiennent la mise en attente dans l'attente d'une discussion sur l'inclusion dans le tableau 3.

**Inde:** n'autorise pas ce colorant dans cette catégorie

Lycopène, tomates	160d(ii)	5000		3	Colorant	Interrompre. Emploi déjà autorisé dans cette FC sous disposition adoptée dans le tableau 3
-------------------	----------	------	--	---	----------	---

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Interrompre. Emploi déjà autorisé dans cette FC sous disposition adoptée dans le tableau 3

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie:** L'Australie soutient la proposition, ce qui est différent de la façon dont l'alignement a considéré les 3 couleurs de lycopène lors de l'alignement du CXS 243 avec le FC 01.7.

Une modification de la circulaire d'alignement est probablement nécessaire. L'EWG d'alignement a proposé d'ajouter la note 362, avec une LM différente de 30 mg/kg dans le cadre de l'alignement sur la CXS 243.

**UE, INDE, JAPON, RU, USA, IACM : IDF, NATCOL:** Soutiennent l'interruption. Emploi déjà autorisé dans cette FC sous disposition adoptée dans le tableau 3

**JAPON:** Le Japon soutient la proposition étant donné que le SIN 160d(ii) figure dans le tableau 3 et que la catégorie d'aliments 01.7 ne figure pas dans l'annexe du tableau 3. Le SIN 160d(ii) est effectivement utilisé dans les aliments de cette catégorie

EXTRAIT DE PAPIKA	160c(ii)	50	39	2	Colorant	Adopte à 60 mg/kg avec les notes 39 et XS243 :
-------------------	----------	----	----	---	----------	--

**Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:** Adopte avec la note 39 et XS243

**Observations du GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire :**

**Australie, EU, Guatemala, IACM, NATCOL:** Soutiennent la proposition.

**Japon** soutient la proposition Le SIN 160c(ii) est utilisé dans les aliments de manière générale dans cette catégorie d'aliments pour rendre l'aliment visuellement attrayant et appétissant et pour associer la couleur à l'arôme.

**RU:** Impossible d'établir un lien avec la norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003).

**IDF:** Soutient l'emploi proposé IDF suggère de s'aligner sur le résultat de la discussion concernant la disposition relative à l'INS 160c(ii) sous FC 1.1.4 (qui envisage de supprimer la note XS243).

**Proposition sur la 1<sup>ère</sup> circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie:** note que le groupe de travail sur l'alignement a proposé d'ajouter la note XS243, dans le cadre de l'alignement sur la norme CXS 243, mais qu'il est resté à l'étape 2. L'Australie peut soutenir l'adoption mais en ajoutant la note XS243, et en gardant le même ML et la même note 39

**UE:** dans l'UE, l'industrie a indiqué 11 ppm comme niveau d'utilisation typique et 50 ppm comme LM (EFSA 2015)

**INDE :** L'extrait de paprika est utilisé en Inde depuis des siècles comme une épice qui apporte également des propriétés colorantes à un aliment.

**JAPON :** propose que la limite maximale soit remplacée par 60 mg/kg. SIN 160c(ii) est utilisé dans les aliments dans l'ensemble de cette catégorie d'aliments pour rendre l'aliment visuellement attrayant et appétissant et pour associer la couleur à l'arôme. La limite maximale d'emploi est de 60 mg/kg dans les glaces aromatisées aux fruits.

**RU:** Soutient la proposition.

**USA:** soutiennent l'adoption

**IACM :** soutient la proposition d'adoption à 50 mg/kg pour donner de la couleur à la crème glacée, aux sorbets contenant des ingrédients laitiers et aux yaourts aux fruits. Dans l'évaluation de l'ingestion de 2014 du JECFA de l'extrait de paprika provenant de tous les aliments et boissons, l'ingestion la plus élevée au 95e % de 0,2 mg/kg pc/jour sous forme de caroténoïdes, est inférieure à la DJA du JECFA de 1,5 mg/kg pc sous forme de caroténoïdes (jusqu'à 13 % de la DJA). Le JECFA a conclu que l'exposition alimentaire aux extraits de paprika utilisé en tant que couleur alimentaire ne présente pas un problème pour la santé.

Ponceau 4R (rouge cochenille A):	124	150	161	2008	Colorant	Réviser la disposition adoptée - Supprimer la note 161 - la proposition s'aligne sur la norme CXS 243-2003.
----------------------------------	-----	-----	-----	------	----------	---

**Proposition de la 2ème circulaire:** Retirez la note 161 et ajouter la note 362- la proposition correspond à CXS 243-2003

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie :** soutient la proposition car conforme à l'alignement. Examiner la note 362 non requise

**UE :** le niveau d'utilisation est excessif. Dans l'UE, 10 ppm est considérée comme suffisant, ce qui reflète également les éventuelles préoccupations en matière d'exposition dans l'UE. L'utilisation de ce colorant est limitée en raison de sa faible DJA dans l'UE.

**Guatemala, IACM, IDF:** Soutiennent la proposition.

**RU:** ne souscrit pas la proposition./LM est plus élevée. Impossible d'établir un lien avec la norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003).

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Révisé adopté Retirer la note 161.

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie :** note que le groupe de travail sur l'alignement a proposé d'ajouter la note 362, dans le cadre de l'alignement sur la norme CXS 243, avec la même LM. L'Australie peut soutenir l'adoption, la suppression de la note 161 avec l'ajout de la note 362 et la même LM

**UE :** le niveau d'utilisation est excessif. Dans l'UE, 10 ppm est considérée comme suffisant, ce qui reflète également les éventuelles préoccupations en matière d'exposition dans l'UE. L'utilisation de ce colorant est limitée en raison de sa faible DJA dans l'UE.

**Inde :** autorise l'utilisation de cette couleur à 100 ppm dans cette catégorie.

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité. DJA 0-4 mg/kg pc

**FIA:** soutient le retrait de la note 161

**IACM :** soutient la proposition de réviser la disposition adoptée pour supprimer la note 161. Dans sa dernière évaluation de la sécurité (2011), le JECFA a conclu qu'il n'y a pas lieu de s'inquiéter d'un dépassement probable de la DJA du JECFA de 4 mg/kg pc sur la base d'une consommation réaliste au cours de la vie de 0,02 mg/kg pc/jour chez les enfants en Australie/Nouvelle-Zélande au 90e % de tous les aliments et boissons

**IDF:** soutient l'adoption, même niveau que dans CXS 243

Jaune de quinoléine	104	150		7	Colorant	Adoption– la proposition à aligner avec CXS 243-2003
<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adopter à 362 correspond à STAN 243-2003						
<b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b>						
<b>Australie :</b> soutient la proposition notant qu'elle est cohérente avec l'alignement. Considère que la note 362 n'est pas nécessaire						
<b>UE :</b> le niveau d'utilisation est excessif. Les résultats d'analyse indiquent 4 4 ppm comme niveau moyen et 9 ppm comme niveau d'utilisation maximum						
<b>Guatemala, IACM, IDF:</b> Soutiennent la proposition.						
<b>RU:</b> ne souscrit pas la proposition./LM est plus élevée. Impossible d'établir un lien avec la norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003).						
<b>Proposition sur la 1ère circulaire:</b> Adopte						
<b>Observations du GTE sur la première circulaire :</b>						
<b>Australie :</b> note que le groupe de travail sur l'alignement a proposé d'ajouter la note 362, dans le cadre de l'alignement sur la norme CXS 243, avec la même LM. L'Australie peut soutenir l'adoption avec l'ajout de la note 362 et la même LM						
<b>UE :</b> le niveau d'utilisation est excessif. Les résultats d'analyse indiquent 4 4 ppm comme niveau moyen et 9 ppm comme niveau d'utilisation maximum						
<b>RU:</b> ne souscrit pas à la proposition. L'AF numérique ne peut pas être utilisée comme BPF DJA 0-3 mg/kg pc						
<b>IDF:</b> soutient l'adoption, même niveau que dans CXS 243						
Jaune orangé, FCF	110	300	161	2009	Colorant	Retirez la note 161 proposition correspond à CXS 243-2003
<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Retirez la note 161 et ajouter la note 362= proposition correspond à CXS 243-2003						
<b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b>						
<b>Australie :</b> soutient la proposition notant qu'elle est cohérente avec l'alignement. Considère que la note 362 n'est pas nécessaire						
<b>UE :</b> le niveau d'utilisation est excessif. Les résultats d'analyse indiquent 3 4 ppm comme niveau moyen et 4,3 ppm comme niveau d'utilisation maximum						
<b>Guatemala, FIA, IACM, IDF:</b> Soutiennent la proposition.						
<b>RU:</b> ne souscrit pas la proposition./LM est plus élevée. Ne pas soutenir le lien avec la norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003)						
<b>Proposition de la 1ère circulaire:</b> Révisé adopté Retirer la note 161						
<b>Observations du GTE sur la première circulaire :</b>						
<b>Australie :</b> note que le groupe de travail sur l'alignement a proposé d'ajouter la note 362, dans le cadre de l'alignement sur la norme CXS 243, avec la même LM. L'Australie peut soutenir l'adoption, la suppression de la note 161 avec l'ajout de la note 362 et la même LM						
<b>UE :</b> le niveau d'utilisation est excessif. Les résultats d'analyse indiquent 3 4 ppm comme niveau moyen et 4,3 ppm comme niveau d'utilisation maximum						



**Inde** : autorise l'utilisation de cette couleur à 100 ppm dans cette catégorie.

**RU**: ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité. DJA 0-4 mg/kg pc

**USA**: soutiennent la suppression de la note 161 pour des raisons de cohérence avec la norme de produit. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**FIA**: soutient le retrait de la note 161

**IACM** : soutient la proposition de réviser la disposition adoptée pour supprimer la note 161. Dans sa dernière évaluation de la sécurité (2011), le JECFA a conclu qu'il n'y a pas lieu de s'inquiéter d'un dépassement probable de la DJA du JECFA de 4 mg/kg pc sur la base d'une consommation réaliste au cours de la vie de 0,12 mg/kg pc/jour chez les enfants en Australie/Nouvelle-Zélande au 90e % de tous les aliments et boissons. Les estimations effectuées aux États-Unis (à l'aide d'une enquête alimentaire de 2 jours qui surestime l'exposition) confirment que la fourchette d'absorption est bien inférieure à la DJA, l'absorption totale provenant de tous les aliments et boissons pouvant atteindre 0.8 mg/kg pc/jour au 90e % du scénario d'exposition élevée et en supposant que 100 % des produits contiennent cette couleur (Doell et al 2016), et un apport plus réaliste allant jusqu'à 0,2 mg/kg pc/jour au 95e % de la consommation et aux niveaux d'utilisation maximum, en tenant compte de la fréquence des produits dans chaque catégorie d'aliments avec cette couleur sur l'étiquette (Bastaki et al 2017).. Le JECFA a noté que l'apport plus réaliste de la FSANZ était 3% à la DJA et a conclu qu'il n'y a pas de problème de santé pour l'apport de jaune d'orange en tant qu'additif de couleur.

**IDF**: soutient l'adoption, même niveau que dans CXS 243.

TARTRAZINE	102	300		7	Colorant	Adopter avec la note 362 - proposition correspond à CXS 243-2003
------------	-----	-----	--	---	----------	--

**Proposition de la 2ème circulaire**: Adopter avec la note 362 - proposition correspond à CXS 243-2003

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie** : soutient la proposition car conforme à l'alignement. Examine note 362 non requise

**Guatemala, FIA, IACM, IDF**: Soutiennent la proposition.

**RU**: ne souscrit pas la proposition./LM est plus élevée. Ne pas soutenir le lien avec la norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003)

**Proposition de la 1ère circulaire: adoptée**

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie** : note que le groupe de travail sur l'alignement a proposé d'ajouter la note 362, dans le cadre de l'alignement sur la norme CXS 243, avec la même LM. L'Australie peut soutenir l'adoption avec l'ajout de la note 362 et la même LM

**UE**: l'industrie a signalé la teneur maximale de 10 ppm pour cette FC (EFSA, 2009).

**Inde** : autorise l'utilisation de cette couleur à 100 ppm dans cette catégorie.

**RU**: ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité. DJA 0-10 mg/kg pc

**USA:** Soutiennent l'adoption. Autorisé pour l'emploi dans les aliments en général

**FIA:** Soutient la proposition de la 1ère circulaire

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 300 mg/kg. Le JECFA a conclu que la gamme des expositions alimentaires estimées à la tartrazine provenant de tous les aliments et boissons était bien inférieure à la DJA de 10 mg/kg pc (%), fixée par le JECFA en 2016 (4-73 % de la DJA), y compris l'apport pour les enfants et y compris l'estimation prudente de l'EFSA. Dans l'évaluation de sécurité la plus récente du JECFA, dans le scénario d'exposition le plus prudent supposant des niveaux d'utilisation maximaux dans tous les aliments et boissons, l'apport le plus élevé de tartrazine provenant de tous les aliments était de 0,4-7,3 mg/kg pc/jour au 95e % pour les enfants en Europe. FSANZ a rapporté une absorption plus réaliste allant jusqu'à 0,08 mg/kg pc/jour pour le 90e % des consommateurs seulement. Les estimations effectuées aux États-Unis (à l'aide d'une enquête alimentaire de 2 jours qui surestime l'exposition) confirment que la fourchette d'absorption est bien inférieure à la DJA, l'absorption totale provenant de tous les aliments et boissons pouvant atteindre 0.7 mg/kg pc/jour au 90e % du scénario d'exposition élevée et en supposant que 100 % des produits contiennent cette couleur (Doell et al 2016), et un apport plus réaliste allant jusqu'à 0,1 mg/kg pc/jour au 95e % de la consommation et aux niveaux d'utilisation maximum, en tenant compte de la fréquence des produits dans chaque catégorie d'aliments avec cette couleur sur l'étiquette (Bastaki et al 2017).

**IDF:** soutient les adoptions L'utilisation déclarée correspond au niveau maximum.

Zéaxanthine, synthétique	161h(i)	150		4	Colorant	Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.
--------------------------	---------	-----	--	---	----------	---

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7).  
Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, EU, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL:** Soutiennent la proposition de maintien en attente de la discussion de la table 3 et d'abandon en cas d'adoption dans le tableau 3.

**Catégorie no. 01.8.1 (Lactosérum et produits à base de lactosérum, sauf fromage de lactosérum)**

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

**NGAA:** FC n'est pas dans l'Appendice au tableau 3. Les colorants n'ont pas été adoptés précédemment dans FC

**OBSERVATION GÉNÉRALE SUR LA 1ère CIRCULAIRE**

**Australie:** Observations australiennes

Pas de travail d'alignement sur cette CF puisqu'il n'y a pas de norme de produit pertinente. De plus, les réglementations australiennes n'ont pas cette catégorie spécifique d'aliments, donc l'Australie a fourni des commentaires.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes		Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
---------	-----	--------------------	-------	--	---------------	-----------------------------	---------------------------

Extraits de rocou base de bixine,	160b(i)	20	8		4	Colorant	Interrompre.
<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Interrompre.</p> <p><b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b>  <b>Australie, EU, RU, IDF:</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>Proposition sur la 1ère circulaire:</b> Adopte</p> <p><b>Observations du GTE sur la première circulaire :</b>  <b>UE : Interrompre.</b> UE : n'est pas convaincue du besoin technologique. Le lactosérum est un produit intermédiaire, il ne devrait donc pas y avoir de besoin de colorants. Le lactosérum n'est pas aromatisé.</p> <p><b>RU:</b> ne souscrit pas à la proposition. Il n'y a pas de justification relative à la sécurité. L'utilisation de SIN 160b(i) pourrait induire en erreur les consommateurs sur la qualité de la pâte à fromage PLAIN.</p> <p><b>IACM:</b> soutient la proposition d'adoption à 20 mg/kg. Sur la base de l'évaluation de l'apport affiné réalisée par le JECFA en 2006 et d'une DJA de 12 mg/kg pc, il ne devrait pas y avoir de problèmes de sécurité puisque l'apport quotidien moyen estimé de tous les aliments et boissons ne représente que 0,2 % de la DJA.</p> <p>Les membres ne signalent pas l'ajout de colorants au lactosérum. S'il est détecté, il peut être dû à un transfert de la production de fromages colorés qui permettent cet additif.</p>							
Extraits de rocou, à base de norbixine	160b(ii)	20	185		4	Colorant	Interrompre.
<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Interrompre.</p> <p><b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b>  <b>Australie, EU, RU, IDF:</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>Proposition sur la 1ère circulaire:</b> Adopte</p> <p><b>Observations du GTE sur la première circulaire :</b>  <b>UE : Interrompre.</b> UE : n'est pas convaincue du besoin technologique. Le lactosérum est un produit intermédiaire, il ne devrait donc pas y avoir de besoin de colorants. Le lactosérum n'est pas aromatisé.</p> <p><b>RU:</b> ne souscrit pas à la proposition. Il n'y a pas de justification relative à la sécurité. L'utilisation de SIN 160b(II) pourrait induire en erreur les consommateurs sur la qualité de la pâte à fromage PLAIN.</p> <p><b>IACM:</b> soutient la proposition d'adoption à 20 mg/kg. Sur la base de l'évaluation de l'apport affiné réalisée par le JECFA en 2006 et d'une DJA de 0,6 mg/kg pc, il ne devrait pas y avoir de problèmes de sécurité puisque l'apport quotidien moyen estimé de tous les aliments et boissons ne représente que 4 % de la DJA</p> <p><b>IDF:</b> Les membres ne signalent pas l'ajout de colorants au lactosérum. S'il est détecté, il peut être dû à un transfert de la production de fromages colorés qui permettent cet additif.</p>							

Caramel II-sulfite caramel	150b	50000		4	Colorant	Interrompre.
<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Interrompre.</p> <p><b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b>  <b>Australie, EU, RU, IDF:</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>Proposition sur la 1ère circulaire:</b> Adopte</p> <p><b>Observations du GTE sur la première circulaire :</b>  <b>UE : Interrompre.</b> UE : n'est pas convaincue du besoin technologique. Le lactosérum est un produit intermédiaire, il ne devrait donc pas y avoir de besoin de colorants. Le lactosérum n'est pas aromatisé.</p> <p><b>RU:</b> Examine l'interruption. Toutes les propositions d'utilisation du colorant CAMEL II- SULFITE CAMEL INS 150b doivent être revues du point de vue de la sécurité et de la justification technique Les niveaux de sécurité (ML) proposés ne sont pas du tout sûrs. Ils sont plusieurs fois plus élevés que le niveau établi de la DJA 0-160 mg / kg pc Nous pensons qu'il faut prendre en compte le fait qu'il s'agit toujours d'un additif alimentaire et non d'un nutriment.</p> <p><b>IACM:</b> soutient la proposition d'adoption à 50000 mg/kg. Le caramel II est utilisé selon les BPF ou QS dans plusieurs juridictions. Comme indiqué dans la dernière évaluation de l'apport du JECFA en 2000 pour le caramel II, cette couleur représente &lt;1% de la production totale de caramel coloré et est produite à petite échelle. L'utilisation du caramel II est limitée parmi les produits de cette catégorie. La dose journalière moyenne globale provenant de cette catégorie représente une petite fraction de la DJA du JECFA de 160 mg/kg pc/jour</p>						

**Catégorie no. 01.8.2 (Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum)**

**Normes de produits correspondantes:** CODEX STAN 289-1995 (contient une référence générale aux additifs alimentaires contenant dans les tableaux 1 et 2 la NGAA)331-2017 (n'autorise aucun additif alimentaire)

**NGAA:** FC n'est dans l'Appendice au tableau 3. Les colorants n'ont pas été adoptés précédemment dans FC

**OBSERVATION GÉNÉRALE SUR LA 1ère CIRCULAIRE**

**Australie:** Le GTE sur l'alignement examine actuellement (circulaires supplémentaires pour la réunion de 2021) la CXS 331-2017, afin d'aligner les dispositions sur la NGAA. L'Australie est le président du GTE et fournit donc les commentaires ci-dessous en notant ce travail à ce jour reflétant la 1ère circulaire (septembre 2020). Comme indiqué, la norme de produit n'autorise aucun additif alimentaire, les notes d'exclusion ont donc été ajoutées. Pas d'alignement du travail du GTE sur la norme CXS 289-1995, mais semble avoir été aligné plus tôt.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
Extraits de rocou base de bixine,	160b(i)	20	8	4	Colorant	Interrompre.

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Interrompre.

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie:** peut soutenir l'abandon puisque la norme CXS 331-2017 n'autorise aucun additif alimentaire et que la norme CXS 289-1995 ne contient pas de dispositions relatives aux colorants puisqu'elle a déjà été alignée sur la présente norme qui n'autorise aucun colorant.

**UE : Interrompre. UE :** n'est pas convaincue du besoin technologique. Le lactosérum est un produit intermédiaire, il ne devrait donc pas y avoir de besoin de colorants. Le lactosérum n'est pas aromatisé.

**RU:** Soutient l'interruption

**IDF:** Soutient la proposition. Les membres ne signalent pas l'ajout de colorants au lactosérum. S'il est détecté, il peut être dû à un transfert de la production de fromages colorés qui permettent cet additif.

Extraits de rocou, à base de norbixine:	160b(ii)	20	185	4	Colorant	Interrompre.
---	----------	----	-----	---	----------	--------------

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Interrompre.

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie:** peut soutenir l'abandon puisque la norme CXS 331-2017 n'autorise aucun additif alimentaire et que la norme CXS 289-1995 ne contient pas de dispositions relatives aux colorants puisqu'elle a déjà été alignée sur la présente norme qui n'autorise aucun colorant.

**UE : Interrompre. UE :** n'est pas convaincue du besoin technologique. Le lactosérum est un produit intermédiaire, il ne devrait donc pas y avoir de besoin de colorants. Le lactosérum n'est pas aromatisé.

**RU:** Soutient l'interruption

**IDF:** Soutient la proposition. Les membres ne signalent pas l'ajout de colorants au lactosérum. S'il est détecté, il peut être dû à un transfert de la production de fromages colorés qui permettent cet additif.

**Catégorie no. 02.1 (Matières grasses et huiles pratiquement anhydres)**

**Normes de produits correspondantes:** CODEX STAN 19-1981 (colorants non autorisés)

**NGAA:** FC n'est dans l'Appendice au tableau 3. Les colorants n'ont pas été adoptés précédemment dans FC

**OBSERVATION GÉNÉRALE SUR LA 1<sup>ère</sup> CIRCULAIRE**

**Australie:** Le GTE d'alignement a aligné les additifs alimentaires pour CXS 19-1981 en tant que partie de CX/FA 20/52/6 Les commentaires ci-dessous concernent le travail d'alignement. L'Australie est à l'aise avec les dispositions relatives à ces colorants dans les sous-catégories, notant qu'il n'y a pas de dispositions relatives aux colorants dans la CXS 19-1981.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
Lycopène de <i>Blakeslea trispora</i>	160d(iii)	25		4	Colorant	Interrompre.
Lycopène (synthétique)	160d(i)	25		4	Colorant	Interrompre.
Lycopène, tomates	160d(ii)	25		3	Colorant	Interrompre.

**Catégorie no. 02.1.1 (Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee)**

**Normes de produits correspondantes:** CODEX STAN -19-198 (les colorants ne sont pas autorisés), 280-1973 (contient une référence générale aux additifs alimentaires dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA)

**NGAA:** FC mère dans l'Appendice au tableau 3. Les colorants n'ont pas été adoptés précédemment dans FC

**OBSERVATION GÉNÉRALE SUR LA 1ère CIRCULAIRE**

**Australie:** Le GTE d'alignement a aligné les additifs alimentaires pour CXS 19-1981 en tant que partie de CX/FA 20/52/6 La norme 280-1973 semble avoir été alignée plus tôt, de sorte que le GTE sur l'alignement n'a pas eu besoin d'aligner cette norme. Les commentaires ci-dessous concernent le travail d'alignement. L'Australie est d'accord pour supprimer les dispositions relatives à ces couleurs si le GTE est d'accord.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
Extraits de rocou base de bixine,	160b(i)	100	8	4	Colorant	Interrompre.
<b>1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:</b> Interrompre.						
<b><u>Observations du GTE sur la proposition:</u></b>						
<b>Australie, EU, RU, IDF:</b> Soutiennent l'interruption						
Lycopène de <i>Blakeslea trispora</i>	160d(iii)	25			Colorant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.2.1
<b>1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:</b> Interrompre.						
<b><u>Observations du GTE sur la proposition:</u></b>						
<b>Australie, EU, RU, IDF:</b> Soutiennent l'interruption						
Lycopène (synthétique)	160d(i)	25			Colorant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.2.1
<b>1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:</b> Interrompre.						

**Observations du GTE sur la proposition:****Australie, EU, RU, IDF:** Soutiennent l'interruption

<b>Lycopène, tomates</b>	<b>160d(ii)</b>	<b>25</b>		<b>Colorant</b>	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.2.1
--------------------------	-----------------	-----------	--	-----------------	--

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Interromptre.**Observations du GTE sur la proposition:****Australie, EU, RU, IDF:** Soutiennent l'interruption**Catégorie n°. 02.1.2 (Matières grasses et huiles végétales)**

**Normes de produits correspondantes:** CODEX STAN 19-1981 (la section 3.1 stipule que les colorants ne sont pas autorisés dans les huiles végétales, mais des colorants spécifiques sont autorisés dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors du traitement ou dans le but de normaliser la couleur - on ne sait pas si cette utilisation est autorisée dans les huiles végétales), 33-1981, 210-1999, 325R-2017 (les colorants ne sont pas autorisés).

**NGAA:** FC mère dans l'Appendice au tableau 3. Les colorants ont été adoptés précédemment dans FC

**OBSERVATION GÉNÉRALE A LA 1<sup>ère</sup> CIRCULAIRE :**

**Australie:** Le GTE d'alignement a aligné les additifs alimentaires pour CXS 19-1981, CXS 33-1981, CXS 210-1999 (mais pas CXS 325R-2017, aucun additif alimentaire n'est autorisé) dans le cadre de CX/FA 20/52/6. Les commentaires ci-dessous concernent le travail d'alignement.

**CANADA** Dans le rapport 2018 du GTE sur la NGAA (CX/FA 18/50/7), il a été noté :

" Lors de la discussion des dispositions relatives à l'utilisation d'émulsifiants et de régulateurs d'acidité spécifiques dans les catégories d'aliments 02.1.2 (Huiles et graisses végétales) et 02.1.3 (Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales), il a été noté qu'il existe une correspondance complète entre ces catégories d'aliments et les normes de produits correspondantes et que les émulsifiants et les régulateurs d'acidité n'étaient pas autorisés dans les normes de produits correspondantes. Cependant, plusieurs membres ont noté que les émulsifiants et les régulateurs d'acidité sont utilisés dans les produits inclus dans les catégories d'aliments 02.1.2 et 02.1.3".

En conséquence, le CCFA a demandé l'avis du CCFO sur l'utilisation des additifs dans les huiles et les graisses. Le Canada demande si un avis similaire a été demandé au CCFO pour les colorants, et si oui, cette contribution pourrait être utile dans le rapport de ce groupe de travail, pour faire avancer la discussion.

En l'absence d'avis du CCFO, le Canada s'inquiète de la nécessité technologique des colorants dans cette catégorie d'aliments et recommande que les dispositions relatives aux colorants soient conformes à celles énoncées dans les normes de produits. Au Canada, seul le carotène dans les graisses et les huiles végétales (à l'exception de l'huile d'olive) est autorisé, dans une quantité nécessaire pour remplacer la couleur perdue pendant la transformation. Ceci est similaire, bien que plus restrictif, à l'exigence établie dans la norme pour les graisses et les huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981):

« Les colorants suivants sont autorisés pour restituer au produit sa couleur naturelle perdue en cours de traitement ou pour la normaliser, à condition que le colorant ajouté ne trompe pas le consommateur ou ne l'induisse pas en erreur en masquant un défaut ou la qualité inférieure du produit ou en laissant croire que celui-ci a une valeur supérieure à sa valeur réelle ».

Conformément au CXS 19-1981, le Canada ne s'opposerait pas à une proposition pour la curcumine (SIN 100(i) à 5 mg/kg ou les extraits de rocou, à base de bixine (SIN 160b(i) (ne faisant pas partie du tableau ci-dessous)) dans FC 02.1.2, avec la note 232 " Pour utilisation dans les graisses végétales conformes à la Norme pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981) uniquement ", et éventuellement les notes XS33, XS210 et XS325R.

Bien que certains caroténoïdes soient autorisés dans la norme, le Canada ne suggère pas d'adopter des dispositions pour SIN 160(a)(iv) pour le moment, en attendant la discussion sur les caroténoïdes.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
Extrait riche en $\beta$ -Carotène de Dunaliella salina	160 (a)(iv)	25	232, XS33, XS210, XS325R	2	Colorant	Maintient les discussions en attente sur les caroténoïdes dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))
<b>1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:</b> Maintient les discussions en attente sur les caroténoïdes dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))						
<b>Observations du GTE sur la proposition:</b> <b>Australie, EU, Guatemala, RU, USA, IACM, NATCOL :</b> Soutiennent le maintien de la discussion en attente sur le caroténoïde						
ROUGE DE BETTERAVE	162	BPF		7	Colorant	Interrompt. Corrélation un à un entre la norme de produits et catégorie d'aliments. Colorants non autorisés dans les CXS correspondants
<b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Interrompt. Corrélation un à un entre la norme de produits et catégorie d'aliments. Colorants non autorisés dans les CXS correspondants						
<b>Observations du GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire :</b> <b>Australie, EU, RU:</b> Soutiennent la proposition.						
<b>Proposition sur la 1<sup>ère</sup> circulaire:</b> Adopte avec les notes XS19, XS33, XS210, XS325R						
<b>Observations du GTE sur la première circulaire :</b> <b>Australie :</b> note que le groupe de travail sur l'alignement a proposé d'ajouter les notes XS19, XS33, XS210 et de les maintenir à l'étape 7 des BPF. L'Australie peut soutenir l'adoption telle que proposée avec XS325R.						
<b>UE:</b> Ne soutient pas l'adoption. L'UE se demande quels sont les produits non normalisés pour lesquels les couleurs mentionnées sont nécessaires. L'UE note que seul un nombre très limité de couleurs est considéré comme justifié dans les normes de produits correspondantes.						
<b>RU:</b> Proposition contraire forte. Les huiles et graisses végétales sont des produits PLAI !!!!! L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur!!						
<b>USA:</b> Soutiennent l'adoption avec les XS notes. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général						
<b>IACM:</b> soutient la proposition d'adoption à des BPF avec les notes						
Caramel II-sulfite caramel	150b	20000		4	Colorant	Interrompt. Corrélation un à un entre la norme de produits et catégorie d'aliments. Colorants non autorisés dans les CXS correspondants



**Proposition de la 2ème circulaire:** Interrompre. Corrélation un à un entre la norme de produits et catégorie d'aliments. Colorants non autorisés dans les CXS correspondants

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, EU, RU:** Soutiennent la proposition.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte avec les notes XS19, XS33, XS210, XS325R

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie :** note que le groupe de travail sur l'alignement a proposé d'ajouter les notes XS19, XS33, XS210 et de maintenir à l'étape 4 le niveau maximal de 20 000 mg/kg.

L'Australie peut soutenir l'adoption telle que proposée avec XS325R.

**UE:** Ne soutient pas l'adoption. L'UE se demande quels sont les produits non normalisés pour lesquels les couleurs mentionnées sont nécessaires. L'UE note que seul un nombre très limité de couleurs est considéré comme justifié dans les normes de produits correspondantes.

**RU:** Proposition contraire forte. Huiles et matières grasses végétales table est les produits PLAI !!!!! L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur !

**USA:** Soutiennent l'adoption avec les XS notes. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM:** soutient la proposition d'adoption. Bien que la gamme des niveaux d'utilisation puisse varier selon les produits pour plaire à divers consommateurs, le niveau maximal proposé est nécessaire pour répondre aux attentes concernant les produits de cette catégorie. Le caramel II est utilisé selon les BPF ou QS dans plusieurs juridictions. Comme indiqué dans la dernière évaluation de l'apport du JECFA en 2000 pour le caramel II, cette couleur représente <1% de la production totale de caramel coloré et est produite à petite échelle. L'utilisation du caramel II est limitée parmi les produits de cette catégorie. La dose journalière moyenne globale provenant de cette catégorie représente une petite fraction de la DJA du JECFA de 160 mg/kg pc/jour

CHLOROPHYLLES	140	BPF		7	Colorant	Demande de clarification au CCFO sur l'utilisation du SIN 140 dans les huiles végétales pour restaurer la couleur naturelle perdue lors du traitement ou dans le but d'uniformiser la couleur, y compris dans les huiles vierges, pressées à froid et autres huiles couvertes par la CXS 19-1981, et spécifiquement à cette fin dans les huiles végétales destinées à la friture.
---------------	-----	-----	--	---	----------	---

**Proposition de la 2ème circulaire:** Compte tenu des déclarations sur les additifs alimentaires à la section 3, et sur les colorants à la section 3.1 de la CXS 19-1981, demander au CCFO des éclaircissements sur l'utilisation de colorants dans les huiles végétales pour restaurer la couleur naturelle perdue lors du traitement ou dans le but de normaliser la couleur, y compris dans les huiles vierges, pressées à froid et autres huiles couvertes par la CXS 19-1981, et plus précisément sur l'utilisation de chlorophylles (SIN 140) à cette fin dans les huiles végétales pour la friture.

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie:** soutient la proposition. L'Australie note et répète ses commentaires précédents selon lesquels le GTE d'alignement a aligné les additifs alimentaires pour CXS 19-1981, CXS 33-1981, CXS 210-1999 (mais pas CXS 325R-2017, aucun additif alimentaire n'est autorisé) dans le cadre de CX/FA 20/52/6.

**UE, Japon:** soutiennent la proposition selon laquelle le CCFA demande des éclaircissements au CCFO.

**RU:** Proposition contraire forte. Huiles et matières grasses végétales table est les produits PLAIN !!!!! L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur !

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte avec les notes XS19, XS33, XS210, XS325R

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie :** note que le groupe de travail sur l'alignement a proposé d'ajouter les notes XS19, XS33, XS210 et de les maintenir à l'étape 7 des BPF. L'Australie peut soutenir l'adoption telle que proposée avec XS325R.

**UE :** Ne soutient pas l'adoption. L'UE se demande quels sont les produits non normalisés pour lesquels les couleurs mentionnées sont nécessaires. L'UE note que seul un nombre très limité de couleurs est considéré comme justifié dans les normes de produits correspondantes.

**JAPON:** le SIN 140 est utilisé dans les aliments dans l'ensemble de cette catégorie pour restaurer la couleur naturelle perdue lors de la production. La dose maximale d'utilisation est de 50 mg/kg dans l'huile végétale pour la friture.

**RU:** Proposition contraire forte. Huiles et matières grasses végétales table est les produits PLAI !!!!! L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur !

**USA:** Soutiennent l'adoption avec les XS notes. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à des BPF avec les notes

**NATCOL:**

CURCUMIN	100(i)	5		7	Colorant	<i>Note du Président:</i> Proposition à aligner avec CXS 19-1981  Adopte avec les notes XS33, XS 210 et XS 325R et la nouvelle note « Pour un emploi dans les produits conformément à la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981) dans l'objectif de restaurer les couleurs naturelles perdues dans la transformation ou normalisation du colorant uniquement.
----------	--------	---	--	---	----------	--

**proposition de la 2ème circulaire:** Le curcumine est listé dans la CXS 19-1981 pour une utilisation comme colorant à 5 mg/kg. Cependant, étant donné les déclarations sur les additifs alimentaires dans la section 3, et sur les colorants dans la section 3.1 de la CXS 19-1981, demander des éclaircissements au CCFO sur l'utilisation de colorants dans les huiles végétales pour restaurer la couleur naturelle perdue lors du traitement ou dans le but de normaliser la couleur, y compris dans l'huile végétale vierge, pressée à froid, pour la friture, et d'autres huiles couvertes par la CXS 19-1981, et spécifiquement sur l'utilisation de la curcumine (SIN 100(i)) à cette fin.

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie:** soutient la proposition. L'Australie note et répète ses commentaires précédents selon lesquels le GTE d'alignement a aligné les additifs alimentaires pour CXS 19-1981, CXS 33-1981, CXS 210-1999 (mais pas CXS 325R-2017, aucun additif alimentaire n'est autorisé) dans le cadre de CX/FA 20/52/6.

accepte de demander la clarification du CCFO.

**RU:** Proposition contraire forte. Huiles et matières grasses végétales est les produits PLAI !!!!! L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur !

**IACM:** Soutient la proposition.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte avec les notes XS19, XS33, XS210, XS325R

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

Australie : note que le GTE pour l'alignement a proposé d'adopter au niveau du ML de 5 mg/kg en raison de l'alignement avec deux nouvelles notes supplémentaires : " À l'exclusion des huiles vierges et pressées à froid dans les produits conformes à la norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981) et à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) ", " Pour utilisation dans les produits conformes à la norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981) dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors du traitement ou de normaliser la couleur uniquement ". L'Australie peut également soutenir XS33, XS210 et XS325R mais pas XS19. L'Australie suggère donc de rester avec la recommandation du GTE d'alignement du niveau maximal de 5 mg/kg, mais avec les 2 nouvelles notes, XS33, XS210 et XS325R.

**UE:** Ne soutient pas l'adoption. L'UE se demande quels sont les produits non normalisés pour lesquels les couleurs mentionnées sont nécessaires. L'UE note que seul un nombre très limité de couleurs est considéré comme justifié dans les normes de produits correspondantes.

**RU:** Proposition contraire forte. Huiles et matières grasses végétales table est les produits PLAI !!!!! L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur !

**USA:** Soutiennent l'adoption avec les XS notes. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 5 mg/kg. La gamme des niveaux d'utilisation peut varier en fonction de l'effet recherché pour répondre aux préférences des consommateurs. Étant donné que seule une fraction des produits contient cette couleur particulière, il n'y a pas lieu de s'inquiéter d'un dépassement potentiel de la dose journalière moyenne de 3 mg/kg pc fixée par le JECFA en 2003

<b>Lycopène de <i>Blakeslea trispora</i></b>	<b>160d(iii)</b>	<b>25</b>		<b>Colorant</b>	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.2.1. Corrélation un à un entre la norme de produits et catégorie d'aliments. Colorants non autorisés dans les CXS correspondants
--	------------------	-----------	--	-----------------	---

**Proposition de la 2ème circulaire:** Interrompre. Corrélation un à un entre la norme de produits et catégorie d'aliments. Colorants non autorisés dans les CXS correspondants

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, EU, RU:** Soutiennent la proposition.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte avec les notes XS19, XS33, XS210, XS325R

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie:** note que le GTE sur l'alignement n'a pas abordé cette couleur dans le cadre des travaux d'alignement. Par conséquent, l'Australie ne peut pas fournir de commentaires sur les LM proposées, mais elle pourrait soutenir l'ajout des notes proposées XS19, XS33, XS210 et XS325R si l'adoption était soutenue par le GTE.

**RU:** Proposition contraire forte. Huiles et matières grasses végétales table est les produits PLAI !!!!! L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur !

**IACM:** Soutient la proposition de la 1ère circulaire

<b>Lycopène (synthétique)</b>	<b>160d(i)</b>	<b>25</b>			<b>Colorant</b>	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.2.1. Corrélation un à un entre la norme de produits et catégorie d'aliments. Colorants non autorisés dans les CXS correspondants
-------------------------------	----------------	-----------	--	--	-----------------	---

**Proposition de la 2ème circulaire:** Interrompre. Corrélation un à un entre la norme de produits et catégorie d'aliments. Colorants non autorisés dans les CXS correspondants

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, EU, RU:** Soutiennent la proposition.

**Proposition de la 1ère circulaire:** Adopte avec les notes XS19, XS33, XS210, XS325R

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie:** note que le GTE sur l'alignement n'a pas abordé cette couleur dans le cadre des travaux d'alignement. Par conséquent, l'Australie ne peut pas fournir de commentaires sur les LM proposées, mais elle pourrait soutenir l'ajout des notes proposées XS19, XS33, XS210 et XS325R si l'adoption était soutenue par le GTE.

**UE :** Ne soutient pas l'adoption. L'UE se demande quels sont les produits non normalisés pour lesquels les couleurs mentionnées sont nécessaires. L'UE note que seul un nombre très limité de couleurs est considéré comme justifié dans les normes de produits correspondantes.

**RU:** Proposition contraire forte. Huiles et matières grasses végétales table est les produits PLAI !!!!! L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur !

**IACM:** Soutient la proposition de la 1ère circulaire

Lycopène, tomates	160d(ii)	50000		3	Colorant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.2.1. Corrélation un à un entre la norme de produits et catégorie d'aliments. Colorants non autorisés dans les CXS correspondants
-------------------	----------	-------	--	---	----------	---

**Proposition de la 2ème circulaire:** Interrompre. Corrélation un à un entre la norme de produits et catégorie d'aliments. Colorants non autorisés dans les CXS correspondants

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, EU, RU:** Soutiennent la proposition.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopter avec les notes XS19, XS33, XS210, XS325R

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie :** note que le groupe de travail sur l'alignement a proposé d'ajouter les notes XS19, XS33, XS210 et de maintenir à l'étape 3 le niveau maximal de 50000 mg/kg.

L'Australie peut soutenir l'adoption telle que proposée avec XS325R.

**UE** : Ne soutient pas l'adoption. L'UE se demande quels sont les produits non normalisés pour lesquels les couleurs mentionnées sont nécessaires. L'UE note que seul un nombre très limité de couleurs est considéré comme justifié dans les normes de produits correspondantes.

**RU**: Proposition contraire forte. Huiles et matières grasses végétales table est les produits PLAI !!!!! L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur !

**USA**: Soutiennent l'adoption avec les XS notes. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM**: Soutient l'adoption à 100 mg/kg

### **Catégorie n°.02.1.3 (Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales)**

**Normes de produits correspondantes**: CODEX STAN 329-2017 (les colorants ne sont pas autorisés), 19-1981, 211-1999 (permet l'utilisation d'additifs colorants spécifiques pour restaurer la couleur)

**NGAA**: FC mère dans l'Appendice au tableau 3. Les colorants ont été adoptés précédemment dans FC

#### **OBSERVATION GÉNÉRALE SUR LA 1ère CIRCULAIRE :**

AUSTRALIE Le GTE d'alignement a aligné les additifs alimentaires pour CXS 19-1981, CXS 211-1999 et CXS 329-2017 dans le cadre de CX/FA 20/52/6. Les commentaires ci-dessous concernent le travail d'alignement.

**CANADA**: Voir observations pour FC 02.1.2. La contribution du CCFO pourrait être utile ; sinon, une correspondance complète entre les catégories d'aliments et les dispositions relatives aux colorants énoncées dans les CXS 19 et 211 pourrait être appropriée.

<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite max (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape/Adoptée</b>	<b>Catégorie fonctionnelle SIN</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
Extrait riche en $\beta$ -Carotène de Dunaliella salina	160 (a)(iv)	25	XS211, XS239	2	Colorant	Maintient les discussions en attente sur les caratonéides dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))
<b>1ère et 2ème propositions de la circulaire:</b> Maintient les discussions en attente sur les caratonéides dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))						
<b>Observations du GTE sur la proposition:</b> <b>Australie, UE, JAPON, RU, USA, IACM, NATCOL:</b> Soutiennent le maintien de la discussion en attente sur le caroténoïde						
ROUGE DE BETTERAVE	162	BPF		7	Colorant	Interrompt. Corrélation un à un entre la norme de produits et catégorie d'aliments. Colorants non autorisés dans les CXS correspondants
<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Interrompt. Corrélation un à un entre la norme de produits et catégorie d'aliments. Colorants non autorisés dans les CXS correspondants						

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, EU, RU:** Soutiennent la proposition.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte avec les notes XS19, XS211, XS329

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie :** note que le groupe de travail sur l'alignement a proposé d'ajouter les notes XS19, XS211 et de les maintenir à l'étape 7 des BPF. L'Australie peut soutenir l'adoption telle que proposée.

**UE :** Ne soutient pas l'adoption. L'UE se demande quels sont les produits non normalisés pour lesquels les couleurs mentionnées sont nécessaires. L'UE note que seul un nombre très limité de couleurs est considéré comme justifié dans la CXS 211-1999 et uniquement dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors du traitement ou dans le but de normaliser la couleur, alors que la CXS 19-1981 n'autorise aucune couleur.

**RU:** Proposition contraire forte. Huiles et matières grasses végétales table est les produits PLAI !!!!! L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur !

**USA:** Soutiennent l'adoption avec les XS notes. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM:** Soutient la proposition de la 1ère circulaire

Caramel II-sulfite caramel	150b	20000		4	Colorant	Interrompre. Corrélation un à un entre la norme de produits et catégorie d'aliments. Colorants non autorisés dans les CXS correspondants
-------------------------------	------	-------	--	---	----------	--

**Proposition de la 2ème circulaire:** Interrompre. Corrélation un à un entre la norme de produits et catégorie d'aliments. Colorants non autorisés dans les CXS correspondants

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, EU, RU:** Soutiennent la proposition.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte avec les notes XS19, XS211, XS329

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie :** note que le groupe de travail sur l'alignement a proposé d'ajouter les notes XS19, XS211 et XS329 et de maintenir à l'étape 4 le niveau maximal de 20 000 mg/kg. L'Australie peut soutenir l'adoption telle que proposée.

**UE :** Ne soutient pas l'adoption. L'UE se demande quels sont les produits non normalisés pour lesquels les couleurs mentionnées sont nécessaires. L'UE note que seul un nombre très limité de couleurs est considéré comme justifié dans la CXS 211-1999 et uniquement dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors du traitement ou dans le but de normaliser la couleur, alors que la CXS 19-1981 n'autorise aucune couleur.

**RU:** Proposition contraire forte. Huiles et matières grasses végétales table est les produits PLAI !!!!! L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur !

**USA:** Soutiennent l'adoption avec les XS notes. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM** : soutient la proposition d'adoption à 20000 mg/kg

Le caramel II est utilisé selon les BPF ou QS dans plusieurs juridictions. Comme indiqué dans la dernière évaluation de l'apport du JECFA en 2000 pour le caramel II, cette couleur représente <1% de la production totale de caramel coloré et est produite à petite échelle. L'utilisation du caramel II est limitée parmi les produits de cette catégorie. La dose journalière moyenne globale provenant de cette catégorie représente une petite fraction de la DJA du JECFA de 160 mg/kg pc/jour.

CHLOROPHYLLES	140	BPF		7	Colorant	Interrompre. Corrélation un à un entre la norme de produits et catégorie d'aliments. Colorants non autorisés dans les CXS correspondants
---------------	-----	-----	--	---	----------	--

**Proposition de la 2ème circulaire:** Interrompre. Corrélation un à un entre la norme de produits et catégorie d'aliments. Colorants non autorisés dans les CXS correspondants

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, EU:** Soutiennent la proposition.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte avec les notes XS19, XS211, XS329

**Observations du GTE sur la proposition de la première circulaire**

**Australie:** Adopte avec les notes XS19, XS211, XS329

**RU:** Proposition contraire forte. Huiles et matières grasses végétales table est les produits PLAI !!!!! L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur !

**USA:** Soutiennent l'adoption avec les XS notes. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

CURCUMIN	100(i)	5		7	Colorant	<i>Note du Président:</i> Proposition à aligner avec CXS  Adopter avec les notes XS329 et les nouvelles notes "Pour utilisation dans les produits conformes à la Norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981) dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue au cours du traitement, ou d'uniformiser la couleur uniquement" et "Pour utilisation dans les produits conformes à la Norme pour les graisses animales nommées (CXS 211-1999) dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue au cours du traitement, ou d'uniformiser la couleur uniquement".
----------	--------	---	--	---	----------	--

**Proposition de la 2ème circulaire:** Adopter avec les notes XS329 et une nouvelle note "Pour utilisation dans les produits conformes à la norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981) et à la norme pour les graisses animales nommées (CXS 211-1999) dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors du traitement, ou d'uniformiser la couleur uniquement".

**Note du Président:** Proposition à aligner avec CXS

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie** : soutient la proposition notant qu'elle est cohérente avec la proposition d'alignement.

**UE**: Accepte

**RU**: Proposition contraire forte. Huiles et matières grasses végétales est les produits PLAI !!!!! L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur !

**IACM**: Soutient la proposition.

**Proposition sur la 1ère circulaire**: Adopte avec les notes XS19, XS211, XS329

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

Australie note que le GTE pour l'alignement a proposé d'adopter au niveau du ML de 5 mg/kg en raison de l'alignement avec une nouvelle note supplémentaire : « Pour un emploi dans les produits conformément à la *Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CODEX STAN 19-1981) et la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 211-1999) dans l'objectif de restaurer les couleurs naturelles perdues dans la transformation ou normalisation du colorant uniquement ». L'Australie peut également soutenir la norme XS329 mais pas les normes XS19 et XS211. L'Australie suggère donc de conserver la recommandation du GTE d'alignement, à savoir la LM de 5 mg/kg, mais avec les notes A2-CXS19211 et XS329.

**UE** : Ne soutient pas l'adoption. L'UE se demande quels sont les produits non normalisés pour lesquels les couleurs mentionnées sont nécessaires. L'UE note que seul un nombre très limité de couleurs est considéré comme justifié dans la CXS 211-1999 et uniquement dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors du traitement ou dans le but de normaliser la couleur, alors que la CXS 19-1981 n'autorise aucune couleur.

**RU**: Proposition contraire forte. Huiles et matières grasses végétales table est les produits PLAI !!!!! L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur !

**USA**: Soutiennent l'adoption avec les XS notes. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM**: soutient la proposition d'adoption à 5 mg/kg. Étant donné que seule une fraction des produits contient cette couleur particulière, il n'y a pas lieu de s'inquiéter d'un dépassement potentiel de la dose journalière moyenne de 3 mg/kg pc fixée par le JECFA en 2003

Indigotine ( carmin d'indigo):	132	300	161	2009	Colorant	Révoque. Corrélation un à un entre la norme de produits et catégorie d'aliments. Colorants non autorisés dans les CXS correspondants
--------------------------------	-----	-----	-----	------	----------	--

**proposition de la 2ème circulaire :** Révoque. Corrélation un à un entre la norme de produits et catégorie d'aliments. Colorants non autorisés dans les CXS correspondants

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, UE**: soutiennent la proposition

**RU**: Proposition contraire forte. Huiles et matières grasses végétales est les produits PLAI !!!!! L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur !

**Proposition de la 1ère circulaire**: Révisé adopté Retirer la note 161



**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie:** note que le GTE pour l'alignement a proposé d'adopter et d'ajouter les notes XS19, XS211 et XS329, ainsi que la LM de 300 mg/kg L'Australie peut soutenir le retrait de la note 161. L'Australie soutient donc l'adoption mais avec l'ajout des notes XS19, XS211 et XS329

**UE :** Ne soutient pas l'adoption. L'UE se demande quels sont les produits non normalisés pour lesquels les couleurs mentionnées sont nécessaires. L'UE note que seul un nombre très limité de couleurs est considéré comme justifié dans la CXS 211-1999 et uniquement dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors du traitement ou dans le but de normaliser la couleur, alors que la CXS 19-1981 n'autorise aucune couleur.

**RU:** Proposition contraire forte. Huiles et matières grasses végétales table est les produits PLAI !!!!! L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur !

**USA:** Soutiennent la suppression de la note 161 avec l'ajout des notes XS19, XS211, XS329 pour cohérence avec la norme de produits. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**FIA, IACM:** Soutiennent la proposition de la 1ère circulaire visant à supprimer la note 161

<b>Lycopène de <i>Blakeslea trispora</i></b>	<b>160d(iii)</b>	<b>25</b>			<b>Colorant</b>	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.2.1. Corrélation un à un entre la norme de produits et catégorie d'aliments. Colorants non autorisés dans les CXS correspondants
--	------------------	-----------	--	--	-----------------	---

**Proposition de la 2ème circulaire:** Interrompre. Corrélation un à un entre la norme de produits et catégorie d'aliments. Colorants non autorisés dans les CXS correspondants

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, UE, RU:** soutiennent la proposition

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte avec les notes XS19, XS211, XS329

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie:** note que le GTE sur l'alignement n'a pas abordé cette couleur dans le cadre des travaux d'alignement. Par conséquent, l'Australie ne peut pas fournir de commentaires sur les LM proposées, mais elle pourrait soutenir l'ajout des notes proposées XS19, XS211 et XS329 si l'adoption était soutenue par le GTE.

**UE :** Ne soutient pas l'adoption. L'UE se demande quels sont les produits non normalisés pour lesquels les couleurs mentionnées sont nécessaires. L'UE note que seul un nombre très limité de couleurs est considéré comme justifié dans la CXS 211-1999 et uniquement dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors du traitement ou dans le but de normaliser la couleur, alors que la CXS 19-1981 n'autorise aucune couleur.

**RU:** Proposition contraire forte. Huiles et matières grasses végétales table est les produits PLAI !!!!! L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur !

**IACM:** Soutient la proposition de la 1ère circulaire

<b>Lycopène (synthétique)</b>	<b>160d(i)</b>	<b>25</b>			<b>Colorant</b>	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.2.1. Corrélation un à un entre la norme de produits et catégorie d'aliments. Colorants non autorisés dans les CXS correspondants
-------------------------------	----------------	-----------	--	--	-----------------	---

**Proposition de la 2ème circulaire:** Interrompre. Corrélation un à un entre la norme de produits et catégorie d'aliments. Colorants non autorisés dans les CXS correspondants

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, UE, RU:** soutiennent la proposition

**Proposition de la 1ère circulaire:** Adopte avec les notes XS19, XS211, XS329

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie:** note que le GTE sur l'alignement n'a pas abordé cette couleur dans le cadre des travaux d'alignement. Par conséquent, l'Australie ne peut pas fournir de commentaires sur les LM proposées, mais elle pourrait soutenir l'ajout des notes proposées XS19, XS211 et XS329 si l'adoption était soutenue par le GTE.

**UE :** Ne soutient pas l'adoption. L'UE se demande quels sont les produits non normalisés pour lesquels les couleurs mentionnées sont nécessaires. L'UE note que seul un nombre très limité de couleurs est considéré comme justifié dans la CXS 211-1999 et uniquement dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors du traitement ou dans le but de normaliser la couleur, alors que la CXS 19-1981 n'autorise aucune couleur.

**RU:** Proposition contraire forte. Huiles et matières grasses végétales table est les produits PLAIN !!!!! L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur !

**IACM:** Soutient la proposition de la 1ère circulaire

Lycopène, tomates	160d(ii)	5000		3	Colorant	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.2.1. Corrélation un à un entre la norme de produits et catégorie d'aliments. Colorants non autorisés dans les CXS correspondants
-------------------	----------	------	--	---	----------	---

**proposition de la 2ème circulaire:** Interrompre. Corrélation un à un entre la norme de produits et catégorie d'aliments. Colorants non autorisés dans les CXS correspondants

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, UE, RU:** soutiennent la proposition

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte avec les notes XS19, XS211, XS329

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie :** note que le groupe de travail sur l'alignement a proposé d'ajouter les notes XS19, XS211et XS329 et de maintenir à l'étape 3 le niveau maximal de 50000 mg/kg. L'Australie peut soutenir l'adoption telle que proposée.

**UE :** Ne soutient pas l'adoption. L'UE se demande quels sont les produits non normalisés pour lesquels les couleurs mentionnées sont nécessaires. L'UE note que seul un nombre très limité de couleurs est considéré comme justifié dans la CXS 211-1999 et uniquement dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors du traitement ou dans le but de normaliser la couleur, alors que la CXS 19-1981 n'autorise aucune couleur.

**RU:** Proposition contraire forte. Huiles et matières grasses végétales table est les produits PLAI !!!!! L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur !

**USA:** Soutiennent l'adoption avec les XS notes. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM:** Soutient l'adoption à 100

Jaune orangé, FCF	110	300	161	2008	Colorant	Révoque. Corrélation un à un entre la norme de produits et catégorie d'aliments. Colorants non autorisés dans les CXS correspondants
-------------------	-----	-----	-----	------	----------	--

**Proposition de la 2ème circulaire:** Révoque. Corrélation un à un entre la norme de produits et catégorie d'aliments. Colorants non autorisés dans les CXS correspondants

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, UE:** soutiennent la proposition

**RU:** Soutient l'interruption

**Proposition de la 1ère circulaire:** Révisé adopté. Retirer la note 161

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie:** note que le GTE pour l'alignement a proposé d'adopter et d'ajouter les notes XS19, XS211 et XS329, ainsi que la LM de 300 mg/kg L'Australie soutient le retrait de la note 161.

L'Australie soutient donc l'adoption mais avec l'ajout des notes XS19, XS211 et XS329

**UE :** Ne soutient pas l'adoption. L'UE se demande quels sont les produits non normalisés pour lesquels les couleurs mentionnées sont nécessaires. L'UE note que seul un nombre très limité de couleurs est considéré comme justifié dans la CXS 211-1999 et uniquement dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors du traitement ou dans le but de normaliser la couleur, alors que la CXS 19-1981 n'autorise aucune couleur.

**RU:** Proposition contraire forte. Huiles et matières grasses végétales table est les produits PLAI !!!!! L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur !

**USA:** Soutiennent la suppression de la note 161 avec les notes XS219, XS211, XS329 pour cohérence avec la norme de produits. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**FIA:** Soutient la proposition de la première circulaire visant à supprimer la note 161

**IACM :** soutient la proposition de réviser la disposition adoptée pour supprimer la note 161. Dans sa dernière évaluation de la sécurité (2011), le JECFA a conclu qu'il n'y a pas lieu de s'inquiéter d'un dépassement probable de la DJA du JECFA de 4 mg/kg pc sur la base d'une consommation réaliste au cours de la vie de 0,12 mg/kg pc/jour chez les enfants en Australie/Nouvelle-Zélande au 90e % de tous les aliments et boissons. Les estimations effectuées aux États-Unis (à l'aide d'une enquête alimentaire de 2 jours qui surestime l'exposition) confirment que la fourchette d'absorption est bien inférieure à la DJA, l'absorption totale provenant de tous les aliments et boissons pouvant atteindre 0.8 mg/kg pc/jour au 90e % du scénario d'exposition élevée et en supposant que 100 % des produits contiennent cette couleur (Doell et al 2016), et un apport plus réaliste allant jusqu'à 0,2 mg/kg pc/jour au 95e % de la consommation et aux niveaux d'utilisation maximum, en tenant compte de la fréquence des produits dans chaque catégorie d'aliments avec cette couleur sur l'étiquette (Bastaki et al 2017).. Le JECFA a noté que l'apport plus réaliste de la FSANZ était 3% à la DJA et a conclu qu'il n'y a pas de problème de santé pour l'apport de jaune d'orange en tant qu'additif de couleur.

TARTRAZINE	102	300		4	Colorant	Interrompt. Corrélation un à un entre la norme de produits et catégorie d'aliments. Colorants non autorisés dans les CXS correspondants
<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Interrompt. Corrélation un à un entre la norme de produits et catégorie d'aliments. Colorants non autorisés dans les CXS correspondants</p> <p><b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b>  <b>Australie, UE, RU:</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>Proposition sur la 1ère circulaire:</b> Adopte avec les notes XS19, XS211, XS329</p> <p><b>Observations du GTE sur la première circulaire :</b>  <b>Australie</b> note que le groupe de travail sur l'alignement a proposé d'ajouter les notes XS19, XS211 et XS329 et de maintenir à l'étape 4 le niveau maximal de 300 mg/kg.  L'Australie peut soutenir l'adoption telle que proposée.</p> <p><b>UE :</b> Ne soutient pas l'adoption. L'UE se demande quels sont les produits non normalisés pour lesquels les couleurs mentionnées sont nécessaires. L'UE note que seul un nombre très limité de couleurs est considéré comme justifié dans la CXS 211-1999 et uniquement dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors du traitement ou dans le but de normaliser la couleur, alors que la CXS 19-1981 n'autorise aucune couleur.</p> <p><b>RU:</b> Proposition contraire forte. Huiles et matières grasses végétales table est les produits PLAI !!!!! L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur !</p> <p><b>USA:</b> Soutiennent l'adoption avec les XS notes. Autorisé pour l'emploi dans les aliments en général</p> <p><b>IACM :</b> soutient la proposition d'adoption à 300 mg/kg avec les notes XS19, XS211 et XS329. Aucune préoccupation ne devrait être soulevée car la dose journalière moyenne affinée est inférieure à la DJA de 10 mg/kg pc (4-73%), fixée par le JECFA en 2016, même en utilisant les estimations les plus prudentes chez les enfants de l'UE et les niveaux d'utilisation maximum déclarés.</p>						

### **Catégorie n°. 02.2.1. (Beurre)**

**Normes de produits correspondantes:** CODEX STAN 279-1971 (contient une référence générale aux additifs alimentaires autorisés dans les tableaux 1 et 2 la NGAA)

**NGAA:** FC n'est dans l'Appendice au tableau 3. Les colorants ont été adoptés précédemment dans FC

### **OBSERVATION GÉNÉRALE SUR LA 1ère CIRCULAIRE**

**Australie:** La norme 279-1971 semble avoir été alignée plus tôt, de sorte que le GTE sur l'alignement n'a pas eu besoin d'aligner cette norme. Les règlements australiens ont cette catégorie spécifique d'aliments, avec seulement des autorisations limitées pour les colorants, ce qui est la base des commentaires de l'Australie.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
Extrait riche en $\beta$ -Carotène de <i>Dunaliella salina</i>	160 (a)(iv)	25	146, 291 & 194	2	Colorant	Maintient les discussions en attente sur les caratonéides dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))
<b>1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:</b> Maintient les discussions en attente sur les caratonéides dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))						
<b><u>Observations du GTE sur la proposition</u></b> <b>Australie, EU, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL:</b> Soutiennent le maintien de la discussion en attente sur le caroténoïde						
Lycopène de <i>Blakeslea trispora</i>	160d(iii)	25		4	Colorant	Interromptre.
<b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Interromptre.						
<b><u>Observations du GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire :</u></b> <b>Australie, EU, RU, IDF:</b> Soutiennent la proposition.						
<b><u>Proposition de la 1<sup>ère</sup> circulaire:</u></b> Adopter						
<b><u>Observations du GTE sur la première circulaire :</u></b> <b>Australie :</b> ce colorant n'est pas autorisé dans le cadre de la FC, mais s'il existe une justification et un soutien technologiques, l'Australie pourrait soutenir son utilisation comme alternative ou en complément d'autres colorants.						
<b>UE :</b> le beurre est une denrée alimentaire de base, dérivée exclusivement du lait et/ou de produits obtenus à partir du lait. Le besoin d'additifs alimentaires pour le beurre est très limité. Dans l'UE, seuls les carotènes sont autorisés pour normaliser la couleur du beurre (sauf pour le beurre de lait de brebis et de chèvre) car les carotènes sont naturellement présents dans le lait. L'UE n'est pas favorable à l'ajout au beurre de colorants qui ne sont pas indigènes au lait.						
<b>RU:</b> Proposition contraire forte. Huiles et matières grasses végétales table est les produits PLAI !!!!! L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur !						
<b>IACM, IDF:</b> Soutiennent la proposition de la 1 <sup>ère</sup> circulaire						
Lycopène (synthétique)	160d(i)	25		4	Colorant	Interromptre.
<b><u>proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</u></b> : Interromptre.						
<b><u>Observations du GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire :</u></b> <b>Australie, EU, RU, IDF:</b> Soutiennent la proposition.						
<b><u>Proposition de la 1<sup>ère</sup> circulaire:</u></b> Adopter						

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie** : ce colorant n'est pas autorisé dans le cadre de la FC, mais s'il existe une justification et un soutien technologiques, l'Australie pourrait soutenir son utilisation comme alternative ou en complément d'autres colorants.

**UE** : le beurre est une denrée alimentaire de base, dérivée exclusivement du lait et/ou de produits obtenus à partir du lait. Le besoin d'additifs alimentaires pour le beurre est très limité. Dans l'UE, seuls les carotènes sont autorisés pour normaliser la couleur du beurre (sauf pour le beurre de lait de brebis et de chèvre) car les carotènes sont naturellement présents dans le lait. L'UE n'est pas favorable à l'ajout au beurre de colorants qui ne sont pas indigènes au lait.

**RU**: Proposition contraire forte. Les huiles et graisses végétales sont des produits PLAI !!!!! L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur !

**IACM**: Soutient la proposition de la 1ère circulaire

Lycopène, tomates	160d(ii)	25		3	Colorant	Interrompre.
-------------------	----------	----	--	---	----------	--------------

**Proposition de la 2ème circulaire**: Interrompre.

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, EU, RU, IDF**: Soutiennent la proposition.

**Proposition sur la 1ère circulaire**: Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie** : ce colorant n'est pas autorisé dans le cadre de la FC, mais s'il existe une justification et un soutien technologiques, l'Australie pourrait soutenir son utilisation comme alternative ou en complément d'autres colorants.

**UE** : le beurre est une denrée alimentaire de base, dérivée exclusivement du lait et/ou de produits obtenus à partir du lait. Le besoin d'additifs alimentaires pour le beurre est très limité. Dans l'UE, seuls les carotènes sont autorisés pour normaliser la couleur du beurre (sauf pour le beurre de lait de brebis et de chèvre) car les carotènes sont naturellement présents dans le lait. L'UE n'est pas favorable à l'ajout au beurre de colorants qui ne sont pas indigènes au lait.

**RU**: Proposition contraire forte. Huiles et matières grasses végétales table est les produits PLAI !!!!! L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur !

**USA**: Soutiennent l'adoption. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM**: Soutient la proposition de la 1ère circulaire

**Catégorie n°. 02.2.2 (Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables)**

**Normes de produits correspondantes**: CODEX STAN 253-2006 (les couleurs sont autorisées conformément à la GSFA), 256-2007 (permet l'utilisation de couleurs spécifiques)

**NGAA**: FC n'est pas dans l'Appendice au tableau 3. Les colorants ont été adoptés précédemment dans FC

**OBSERVATION GÉNÉRALE SUR LA 1ère CIRCULAIRE**

**Australie:** Le GTE d'alignement a examiné cette CF et ces normes de produits dans deux documents. CX/FA 20/52/6, pour une réunion annulée en 2020, à examiner lors de la réunion de 2021 : CXS 256-2007. Le GTE sur l'alignement examine actuellement (circulaires supplémentaires pour la réunion de 2021) la CXS 253-2006. Le travail effectué à ce jour est reflété dans la 1ère circulaire (septembre 2020).

L'Australie, en tant que présidente du groupe de travail sur l'alignement, fournit donc des commentaires sur ces documents et sur les travaux d'alignement entrepris.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
Extraits de rocou base de bixine,	160b(i)	100	8	4	Colorant	Adopter à 100 mg/kg avec la note 8 et la nouvelle note "Sauf pour l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CXS 253-2006), à 20 mg/kg". La proposition s'aligne sur les normes correspondantes relatives aux produits de base

**Proposition de la 2ème circulaire:** Adopte avec la note 8 et la nouvelle note "A l'exception pour un emploi dans les produits conformément à la norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CXS 253-2006) à 20 mg/kg"

La proposition s'aligne sur les normes correspondantes relatives aux produits de base

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie :** soutient la proposition, bien que le groupe de travail sur l'alignement ait proposé une nouvelle note supplémentaire concernant le CXS 256, comme indiqué dans les commentaires australiens précédents. On peut considérer que cette note est superflue. Les GTE pour la NGAA et l'alignement devront assurer la cohérence des dispositions proposées.

**UE :** justification technologique pour les produits non standardisés et pour la LM plus élevée ?

**Japon** soutient la proposition Le SIN 160b(II) est utilisé dans les aliments de manière générale dans cette catégorie d'aliments pour rendre l'aliment visuellement attrayant et appétissant et pour associer la couleur à la saveur. La limite maximale d'emploi est de 75 mg/kg en tant que bixine dans la margarine et les matières grasses tartinables.

**RU:** La LM proposée est beaucoup plus élevée !!! La DJA est uniquement 0-12 mg/kg pc. L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur

**IACM:** Soutient la proposition (Fourni la même image que dans le commentaire du NATCOL avec une fourchette de 1,9 à 74,4 ppm).

**IDF:** Soutient la proposition.

**NATCOL:** Comme l'apparence dépend de la teneur en matières grasses, sur la base des photos ci-dessous, un minimum de 20ppm est nécessaire car la teinte serait trop pâle à faible teneur en matières grasses



Images à:  
 52.1ppm, 59.5ppm, 67ppm, 74.4ppm  
 22.3ppm, 29.8ppm, 37.2ppm, 44.6ppm  
 1.9ppm, 3.7ppm, 7.4ppm, 14.9ppm

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**L'Australie** note que le document d'alignement CX/FA 20/52/6 recommandait l'adoption au même point ML et à la même note 8, mais avec une note supplémentaire " Pour utilisation dans des produits conformes à la Norme pour les pâtes à tartiner et les mélanges de pâtes à tartiner (CXS 256-2007) " en raison de l'alignement avec la CXS 256. Le document d'alignement 2020 a également recommandé une note supplémentaire "Sauf pour l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CXS 253-2006), à 20 mg/kg" (maintenu à l'étape 4). L'Australie peut soutenir l'adoption telle que proposée avec les nouvelles notes supplémentaires.

**UE** : prend note que les EXTRAITS D'ANNATTO, A BASE DE BIXINE sont autorisés à 20ppm dans la norme CXS 253-2006 et à 100ppm dans la norme 256-2007. Si aucun produit non normalisé n'est identifié, la disposition devrait être alignée sur les normes respectives. En ce qui concerne la LM, l'UE a récemment révisé les dispositions relatives aux extraits de rocou et pour la catégorie d'aliments correspondante, la LM de 10ppm (sous forme de bixine) a été jugée suffisante par l'industrie.

**RU:** Proposition contraire forte. Huiles et matières grasses végétales table est les produits PLAI !!!!! L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur !



**USA:** Soutiennent l'adoption. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 100 mg/kg. Sur la base de l'évaluation de l'apport affiné réalisée par le JECFA en 2006 et d'une DJA de 12 mg/kg pc, il ne devrait pas y avoir de problèmes de sécurité puisque l'apport quotidien moyen estimé de tous les aliments et boissons ne représente que 0,2 % de la DJA.

Extrait riche en $\beta$ -Carotène de <i>Dunaliella salina</i>	160 (a)(iv)	35	XS253, XS256	2	Colorant	Maintient les discussions en attente sur les caratonéides dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))
--	-------------	----	--------------	---	----------	--

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Maintient les discussions en attente sur les caratonéides dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, EU, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL:** Soutiennent le maintien de la discussion en attente sur le caroténoïde

Caramel II-sulfite caramel	150b	20000		4	Colorant	Adopte à 500 mg/kg avec XS253  <b>Note du président :</b> la proposition s'aligne sur les normes de produits correspondantes
-------------------------------	------	-------	--	---	----------	--

**proposition de la 2ème circulaire :** Adopte à 500 avec XS253

**Note du président :** la proposition s'aligne sur les normes correspondantes relatives aux produits de base

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie :** soutient la proposition, car elle semble s'aligner à la fois sur la CXS 253 et la CXS 256. Une approche différente de ce que l'alignement avait proposé mais qui semble appropriée car on suppose que la note supplémentaire proposée est considérée comme superflue.

**UE:** Accepte

**RU:** L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur. Pas utilisé dans cette FC en RU/ Donc il y a besoin de la note 161

**IACM, IDF:** Soutiennent la proposition.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie :** note que le document d'alignement CX/FA 20/52/6 a recommandé l'adoption d'un niveau maximal différent de 500 mg/kg avec la note supplémentaire "Pour utilisation dans les produits conformes à la norme pour les pâtes à tartiner et les mélanges de pâtes à tartiner (CXS 256-2007)" en raison de l'alignement sur la CXS 256. Le document d'alignement 2020 recommandait de conserver la LM proposée de 20 000 mg/kg avec la note supplémentaire XS253 (conservée à l'étape 4) en raison de l'alignement sur la norme CXS 253. Pour combiner les deux recommandations d'alignement, l'Australie suggère d'utiliser la LM de 500 mg/kg, avec les notes supplémentaires de la nouvelle note et XS253.

**UE :** s'interroge sur la nécessité technologique car cette couleur n'est pas mentionnée dans les CXS 253-2006 ou 256-2007. Une justification technologique, y compris l'information sur les produits non normalisés pour lesquels l'utilisation est demandée, doit être fournie.

**RU:** Proposition contraire forte. Huiles et matières grasses végétales table est les produits PLAI !!!!! L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur !

**USA:** Soutiennent l'adoption à 20000. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 20000 mg/kg. Le caramel II est utilisé selon les BPF ou QS dans plusieurs juridictions. Comme indiqué dans la dernière évaluation de l'apport du JECFA en 2000 pour le caramel II, cette couleur représente <1% de la production totale de caramel coloré et est produite à petite échelle. L'utilisation du caramel II est limitée parmi les produits de cette catégorie. La dose journalière moyenne globale provenant de cette catégorie représente une petite fraction de la DJA du JECFA de 160 mg/kg pc/jour.

CARMINES	120	500	161, 178	2008	Colorant	Révisé adopté Retirez la note 161, ajoutez la note XS253
						Note du président : la proposition s'aligne sur les normes de produits correspondantes

**Proposition de la 2ème circulaire:** Révisé adopté Retirez la note 161, ajoutez la note XS253  
Note du président : la proposition s'aligne sur les normes de produits correspondantes

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie :** soutient la proposition car cohérente avec l'alignement

**EU, IACM, IDF:** Soutiennent la proposition.

**RU:** L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur. Pas utilisé dans cette FC en RU/ Donc il y a besoin de la note 161

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Révisé adopté Retirer la note 161

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie** note que le document d'alignement 2020 recommande de conserver la LM proposée de 500 mg/kg avec les notes actuelles 161 et 178 ainsi que la note supplémentaire XS253 pour s'aligner sur CXS 253. L'Australie soutient le retrait de la note 161. Le document d'alignement CX/FA 20/52/6 ne traite pas des carmins puisque la disposition est déjà alignée, à savoir la LM de 500 mg/kg. L'Australie suggère donc d'adopter la disposition telle qu'elle est fournie, mais avec l'ajout de la note XS253.

**UE :** s'interroge sur la nécessité technologique car cette couleur n'est pas mentionnée dans les CXS 253-2006 ou 256-2007. Une justification technologique, y compris l'information sur les produits non normalisés pour lesquels l'utilisation est demandée, doit être fournie.

**RU:** Proposition contraire forte. Huiles et matières grasses végétales table est les produits PLAI !!!!! L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur !

**USA:** Soutiennent la suppression de la note 161 avec la note XS256 pour des raisons de cohérence avec la norme de produit. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**FIA, IACM:** Soutiennent la proposition visant à supprimer la note 161

CURCUMIN	100(i)	10		7	Colorant	Adopte avec les nouvelles notes "Pour un emploi dans les produits conformément à la norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CXS 253-2006) à 5 mg/kg »et « A l'exception d'un emploi dans les produits aromatisés à la moutarde à 30mg/kg »  <b>Note du président</b> : la proposition s'aligne sur les normes de produits correspondantes
<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adopte avec la nouvelle note " pour un emploi dans les produits conformément à la norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CXS 253-2006) à 5 mg/kg"</p> <p><b>Note du président</b> : la proposition s'aligne sur les normes de produits correspondantes</p> <p><b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b></p> <p><b>Australie</b> : soutient la proposition, cohérente avec l'alignement, bien qu'avec une approche différente, mais une intention cohérente Les GTE pour la NGAA et l'alignement devront assurer la cohérence des dispositions proposées.</p> <p><b>EU, IACM, IDF:</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>Japon</b> : propose l'adoption avec une nouvelle note "Pour utilisation dans les produits à l'arôme de moutarde, à 30 mg/kg". SIN 100(i) est utilisé à 30 mg/kg dans les matières grasses à tartiner à l'arôme de moutarde pour associer la couleur à l'arôme.</p> <p><b>RU:</b> L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur. Pas utilisé dans cette FC en RU/ Donc il y a besoin de la note 161</p> <p><b>Proposition sur la 1ère circulaire:</b> Adopte</p> <p><b>Observations du GTE sur la première circulaire :</b></p> <p><b>L'Australie</b> note que le document d'alignement CX/FA 20/52/6 recommandait l'adoption au même point ML, mais avec une note supplémentaire " Pour utilisation dans des produits conformes à la Norme pour les pâtes à tartiner et les mélanges de pâtes à tartiner (CXS 256-2007) " en raison de l'alignement avec la CXS 256. Le document d'alignement 2020 recommandait également une note supplémentaire "Pour utilisation dans les produits conformes à la norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CXS 253-2006), à 5 mg/kg", mais avec un niveau maximal différent de 5 mg/kg en raison de l'alignement sur la norme CXS 253. L'Australie note que cela complique l'alignement, mais suggère qu'il faut décider quelle LM utiliser et ensuite ajouter la LM différente à la note alternative (c'est-à-dire rester avec la LM de 10 mg/kg et ajouter la LM de 5 mg/kg à la note D253 (soulignée ci-dessous).</p> <p><b>UE</b> : prend note que la curcumine est autorisée dans la norme CXS 253-2006 à 5 ppm et dans la norme 256-2007 à 10 ppm. Si aucun produit non normalisé n'est identifié, la disposition devrait être alignée sur les normes respectives.</p> <p><b>RU:</b> Proposition contraire forte. Huiles et matières grasses végétales table est les produits PLAI !!!!! L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur !</p> <p><b>USA:</b> Soutiennent l'adoption à 10. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général</p>						

**IACM:** Étant donné que seule une fraction des produits contient cette couleur particulière, il n'y a pas lieu de s'inquiéter d'un dépassement potentiel de la dose journalière moyenne de 3 mg/kg pc fixée par le JECFA en 2003

**NATCOL:** Soutient l'adoption à 10

Lycopène, tomates	160d(ii)	10000		3	Colorant	Interrompre.  Emploi déjà autorisé dans cette FC sous disposition adoptée dans le tableau 3
-------------------	----------	-------	--	---	----------	---

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Interrompre. Emploi déjà autorisé dans cette FC sous disposition adoptée dans le tableau 3

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie:** Australie : L'Australie soutient la proposition de suppression mais avec les commentaires suivants. L'alignement de la CXS 253 (2<sup>ème</sup> circulaire, annexe 3) proposait un nouveau tableau pour FC 02.2.2 lié à la CXS 253 mais ne proposait pas de dispositions générales pour les couleurs ou l'ajout de la CX 253 à l'entrée du tableau 3 puisqu'il n'existe aucune disposition pour ce colorant.

Cependant, ce n'est pas le cas pour l'alignement antérieur du CXS 256 dans le CX/FA 20/52/6 rév. 1, où il y a une disposition pour les couleurs dans le tableau 3, donc la disposition semble s'appliquer dans le tableau 3. Mais cela prête à confusion. Peut-être est-il nécessaire, ou serait-il utile, d'ajouter une nouvelle note à la colonne RHS de l'entrée du tableau 3 pour clarifier les différences (en notant que cela peut ne pas être considéré comme nécessaire).

**EU, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL:** Soutiennent l'interruption Emploi déjà autorisé dans cette FC sous disposition adoptée dans le tableau 3

EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	40	39	2	Colorant	Réviser à 50 mg/kg. Se référer au CCFO pour des conseils sur l'utilisation et le niveau d'utilisation de l'extrait de paprika dans les produits conformes aux CXS 253 et 256.  Demandez si l'utilisation est limitée aux matières grasses tartinables ou si elle est également utilisée dans les matières grasses laitières tartinables
--------------------	----------	----	----	---	----------	---

**proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:** : Se référer au CCFO pour des conseils sur l'utilisation et le niveau d'utilisation de l'extrait de paprika dans les produits conformes aux CXS 253 et 256. Demandez si l'utilisation est limitée aux matières grasses tartinables ou si elle est également utilisée dans les matières grasses laitières tartinables

**Observations du GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire :**

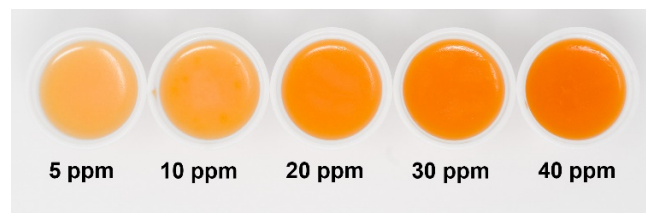
**Australie, EU:** Soutiennent la proposition.

**Japon :** propose que le LM soit remplacé par 50 mg/kg. Le SIN 160c(ii) est utilisé dans les matières grasses tartinables dans l'ensemble de cette catégorie d'aliments pour rendre les aliments visuellement attrayants et appétissants. Le niveau d'emploi maximal est de 50 mg/kg. L'utilisation est limitée aux matières grasses tartinables.

**RU:** L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur. Pas utilisé dans cette FC en RU/ Donc il y a besoin de la note 161

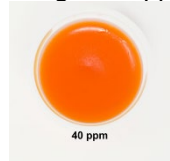
**IACM:** confirme la nécessité de niveaux d'utilisation allant jusqu'à 40 mg/kg pour restaurer un aspect laitier pour les graisses et les huiles moins colorées. L'IACM soutient également la demande de se référer au CCFO pour des conseils sur l'utilisation et le niveau d'utilisation de l'extrait de paprika dans les produits confirmant les CXS 253 et 256

Extrait de paprika à des niveaux allant de 5 à 40 ppm



**NATCOL:** Soutient. Le paprika n'a été inclus dans la NGAA qu'en 2015 et n'a donc pas été pris en compte par le CCFO, mais il est soluble dans l'huile et peut donc être utilisé dans ces produits.

Image à 40ppm :



**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

#### **Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie :** note que le document d'alignement CX/FA 20/52/6 recommandait le même LM et le maintien de la note 39, mais avec une note supplémentaire 215 en raison de l'alignement sur la CXS 256, mais maintenue à l'étape 3. La note 215 est identique à la note XS256, qui est la note préférée lors des discussions antérieures du GTE sur l'alignement/GSFA, où une politique a été adoptée pour utiliser les notes d'exclusion, de sorte que l'Australie suggère que la note XS256 soit utilisée de préférence à la note 215. Le document d'alignement 2020 a également recommandé une note supplémentaire, à savoir XS253 en raison de l'alignement sur CXS 253 avec le même niveau maximal et la même note 39, à maintenir à l'étape 3. En résumé, l'Australie pourrait soutenir l'adoption de la LM proposée de 40 mg/kg, avec la note 39 s'il y a un soutien du GTE, mais avec l'ajout des 2 notes d'exclusion XS253 et XS256.

**UE :** s'interroge sur la nécessité technologique car cette couleur n'est pas mentionnée dans les CXS 253-2006 ou 256-2007. Une justification technologique, y compris l'information sur les produits non normalisés pour lesquels l'utilisation est demandée, doit être fournie.

**JAPON:** le Japon propose que la LM soit remplacée par 50 mg/kg. Le SIN 160c(ii) est utilisé dans les matières grasses tartinables dans l'ensemble de cette catégorie d'aliments pour rendre les aliments visuellement attrayants et appétissants. Le niveau d'emploi maximal est de 50 mg/kg.

**RU:** Proposition contraire forte. Huiles et matières grasses végétales table est les produits PLAI !!!!! L'emploi de FA dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur !

**USA:** Soutiennent l'adoption. Autorisé pour l'emploi dans les BPF

**IACM:** soutient la proposition d'adoption. Dans l'évaluation de l'ingestion de 2014 du JECFA de l'extrait de paprika provenant de tous les aliments et boissons, l'ingestion la plus élevée au 95e % de 0,2 mg/kg pc/jour sous forme de caroténoïdes, est inférieure à la DJA du JECFA de 1,5 mg/kg pc sous forme de caroténoïdes (jusqu'à 13 % de la DJA). Le JECFA a conclu que l'exposition alimentaire aux extraits de paprika utilisé en tant que couleur alimentaire ne présente pas un problème pour la santé.

**NATCOL:** Soutient l'adoption à 40

Zéaxanthine, synthétique	161h(i)	100		4	Colorant	Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'Annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.
--------------------------	---------	-----	--	---	----------	---

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7).  
Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, EU, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL:** Soutiennent la proposition de maintien en attente de la discussion de la table 3 et d'abandon en cas d'adoption dans le tableau 3.

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

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

**NGAA:** FC n'est pas dans l'Appendice au tableau 3. Les colorants ont été adoptés précédemment dans FC

**OBSERVATION GÉNÉRALE SUR LA 1<sup>ère</sup> CIRCULAIRE**

**Australie:** Il n'y a pas de normes de produits, donc aucun travail d'alignement lié à cette CF. Il semble y avoir une catégorie d'aliments comparable dans les réglementations australiennes, donc les commentaires australiens se rapportent à ces autorisations.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
Extraits de rocou base de bixine,	160b(i)	10	8	4	Colorant	Adopte

**Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:** Requier des informations sur l'emploi actuel et les niveaux d'emploi.

**Observations du GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire :**

**Australie, EU:** Soutiennent la proposition.

**RU:** utilisé dans RU dans ML =10 mg/kg

**IACM:** L'IACM soutient la première proposition de circulaire à adopter à 10 mg/kg

**NATCOL:** Pour cette application, le rocou encapsulé (bibines) peut être utilisé. Exemple de photo à 25ppm :



**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie :** note que dans la réglementation australienne, il n'y a pas d'autorisation pour ce colorant dans une catégorie d'aliments comparable à cette FC.

**UE :** demande une clarification sur les types de produits pour lesquels l'utilisation de ce colorant est demandée.

**RU:** Soutient la proposition de la 1ère circulaire

**USA:** Soutiennent l'adoption. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM :** soutient la proposition d'adoption à 10 mg/kg. Sur la base de l'évaluation de l'apport affiné réalisée par le JECFA en 2006 et d'une DJA de 12 mg/kg pc, il ne devrait pas y avoir de problèmes de sécurité puisque l'apport quotidien moyen estimé de tous les aliments et boissons ne représente que 0,2 % de la DJA.

**NATCOL:** Soutient l'adoption à 10

Extraits de rocou, à base de norbixine:	160b(ii)	10	185	4	Colorant	Adopte
---	----------	----	-----	---	----------	--------

**Proposition de la 2ème circulaire:** Requiert des informations sur l'emploi actuel et les niveaux d'emploi.

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, EU:** Soutiennent la proposition.

**RU:** utilisé dans RU dans ML =10 mg/kg

**NATCOL:** Norbixine convient pour cette application

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie** note que dans la réglementation australienne, il n'y a pas d'autorisation pour ce colorant dans une catégorie d'aliments comparable à cette FC.

**UE** : demande une clarification sur les types de produits pour lesquels l'utilisation de ce colorant est demandée. L'utilisation d' EXTRAITS D'ANNATTO, A BASE DE NORBIXINE doit être limitée en raison de sa faible DJA

**RU**: Soutient la proposition de la 1ère circulaire

**USA**: Soutiennent l'adoption. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM**: soutient la proposition d'adoption à 10 mg/kg. Sur la base de l'évaluation de l'apport affiné réalisée par le JECFA en 2006 et d'une DJA de 0,6 mg/kg pc, il ne devrait pas y avoir de problèmes de sécurité puisque l'apport quotidien moyen estimé de tous les aliments et boissons ne représente que 4 % de la DJA

**NATCOL**: Soutient l'adoption à 10

Extrait riche en β-Carotène de Dunaliella salina	160 (a)(iv)	200		2	Colorant	Maintient les discussions en attente sur les caratonéides dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))
--	-------------	-----	--	---	----------	--

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire**: Maintient les discussions en attente sur les caratonéides dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1)).

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, UE, RU, USA, IACM, NATCOL**: Soutiennent le maintien de la discussion en attente sur le caroténoïde

Caramel II-sulfite caramel	150b	20000		4	Colorant	<b>Note du Président:</b> SIN 150c est adopté dans cette FC à 20000  Adopter
----------------------------	------	-------	--	---	----------	--

**Proposition de la 2ème circulaire**: Adopte

**Note du Président:**

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, IACM**: Soutiennent la proposition.

**UE** : demande une clarification sur les types de produits pour lesquels l'utilisation de ce colorant est demandée.

**RU**: Examine l'interruption.

**Proposition sur la 1ère circulaire**: Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**L'Australie** note que la réglementation australienne autorise ce colorant aux BPF dans une catégorie d'aliments comparable à cette FC. L'Australie peut donc soutenir l'adoption.

**UE** : demande une clarification sur les types de produits pour lesquels l'utilisation de ce colorant est demandée.



**RU:** Examine l'interruption. Toutes les propositions d'utilisation du colorant CAMEL II- SULFITE CAMEL INS 150b doivent être revues du point de vue de la sécurité et de la justification technique Les niveaux de sécurité (ML) proposés ne sont pas du tout sûrs. Ils sont plusieurs fois plus élevés que le niveau établi de la DJA 0-160 mg / kg pc Nous pensons qu'il faut prendre en compte le fait qu'il s'agit toujours d'un additif alimentaire et non d'un nutriment.

**USA:** Soutiennent l'adoption à 20000. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM :** soutient la proposition d'adoption à 20000 mg/kg. Le caramel II est utilisé selon les BPF ou QS dans plusieurs juridictions. Comme indiqué dans la dernière évaluation de l'apport du JECFA en 2000 pour le caramel II, cette couleur représente <1% de la production totale de caramel coloré et est produite à petite échelle. L'utilisation du caramel II est limitée parmi les produits de cette catégorie. La dose journalière moyenne globale provenant de cette catégorie représente une petite fraction de la DJA du JECFA de 160 mg/kg pc/jour.

CARMINES	120	500	161, 178	2008	Colorant	Révision adoptée. Adopter à 150 Supprimer la note 161, Retenir la note 178.
----------	-----	-----	----------	------	----------	---

**Proposition de la 2ème circulaire:** Requiert des informations sur l'emploi actuel et les niveaux d'emploi.

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, EU:** Soutiennent la proposition.

**RU:** 0-5 mg/kg pc

**IACM:** soutient la proposition de révision de la disposition adoptée de la première circulaire.

**NATCOL:** Image à 150ppm:



**Proposition sur la 1ère circulaire:** Révisé adopté Retirer la note 161

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**L'Australie** note que la réglementation australienne autorise ce colorant aux BPF dans une catégorie d'aliments comparable à cette FC. L'Australie soutient le retrait de la note 161. L'Australie peut donc soutenir l'adoption

**UE :** demande une clarification sur les types de produits pour lesquels l'utilisation de ce colorant est demandée.

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité et technologique

**USA:** soutiennent le retrait de la note 161. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**FIA, IACM:** Soutiennent la proposition visant à supprimer la note 161

CURCUMIN	100(i)	500		7	Colorant	Adopté à 100
<p><b>Proposition de la 2ème circulaire :</b> Requier des informations sur l'emploi actuel et les niveaux d'emploi.</p> <p><b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b>  <b>Australie, EU:</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>JAPON:</b> Le SIN 100(i) est utilisé dans les aliments dans l'ensemble de cette catégorie d'aliments pour associer le colorant à l'arôme. La dose maximale d'emploi est de 100 mg/kg dans les produits d'émulsion grasse pour génoise afin d'améliorer et de stabiliser la mousse.</p> <p><b>IACM:</b> soutient la proposition d'adoption de la première circulaire à 500 mg/kg</p> <p><b>Proposition de la 1ère circulaire:</b> Adopte</p> <p><b>Observations du GTE sur la première circulaire :</b>  <b>L'Australie</b> note que la réglementation australienne autorise ce colorant aux BPF dans une catégorie d'aliments comparable à cette FC. L'Australie peut donc soutenir l'adoption.</p> <p><b>UE :</b> demande une clarification sur les types de produits pour lesquels l'utilisation de ce colorant est demandée. L'utilisation doit être soigneusement étudiée. L'exposition à ce colorant dans l'UE correspond à la DJA.</p> <p><b>RU:</b> approuve la première proposition de la CL excluant le beurre à teneur réduite en matières grasses.</p> <p><b>USA:</b> Soutiennent l'adoption à 500. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général</p> <p><b>IACM :</b> soutient la proposition d'adoption à 500 mg/kg. La gamme des niveaux d'utilisation peut varier en fonction de l'effet souhaité pour répondre aux préférences des consommateurs. Étant donné que seule une fraction des produits contient cette couleur particulière, il n'y a pas lieu de s'inquiéter d'un dépassement potentiel de la dose journalière moyenne de 3 mg/kg pc fixée par le JECFA en 2003</p> <p><b>NATCOL:</b> Soutient l'adoption à 500</p>						
Indigotine ( carmin d'indigo):	132	300	161	2009	Colorant	Discussion ultérieure sur l'emploi actuel et le niveau d'emploi.
<p><b>Proposition de la 2ème circulaire :</b> Requier des informations sur l'emploi actuel et les niveaux d'emploi.</p> <p><b>Observations du GTE sur la 2ème circulaire :</b>  <b>Australie, EU:</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>KR:</b> Non autorisé à l'emploi dans cette catégorie</p> <p><b>IACM :</b> soutient la proposition de la première circulaire de réviser la disposition adoptée pour supprimer la note 161</p> <p><b>Proposition sur la 1ère circulaire:</b> Révisé adopté Retirer la note 161</p> <p><b>Observations du GTE sur la première circulaire :</b></p>						

L'Australie note que la réglementation australienne autorise ce colorant à une LM maximale de 290 mg/kg (somme totale des autres colorants spécifiques également) dans une catégorie d'aliments comparable à cette FC. L'Australie soutient le retrait de la note 161. L'Australie peut donc soutenir l'adoption.

**UE** : demande une clarification sur les types de produits pour lesquels l'utilisation de ce colorant est demandée.

**RU**: ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité et technologique

**USA**: soutiennent le retrait de la note 161. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**FIA, IACM**: Soutiennent la proposition visant à supprimer la note 161

Lycopène, tomates	160d(ii)	5000		3	Colorant	Interrompre. Emploi déjà autorisé dans cette FC sous disposition adoptée dans le tableau 3
-------------------	----------	------	--	---	----------	---

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire**: Interrompre. Emploi déjà autorisé dans cette FC sous disposition adoptée dans le tableau 3

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie EU, RU, USA, IACM, NATCOL**: Soutiennent l'interruption Emploi déjà autorisé dans cette FC sous disposition adoptée dans le tableau 3

EXTRAIT DE PAPIKA	160c(ii)	35	39	2	Colorant	Adopter à 65 avec la note 39.
-------------------	----------	----	----	---	----------	-------------------------------

**2<sup>e</sup> proposition de circulaire** Adopter à 65 avec la note 39. Requiert des informations sur l'emploi dans cette catégorie d'aliments.

**Observations du GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire :**

**Australie, IACM**: Soutiennent la proposition.

**UE** : soutient la demande d'informations supplémentaires.

**Proposition sur la 1<sup>ère</sup> circulaire**: Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**L'Australie** note que la réglementation australienne autorise les oléorésines de paprika, et non l'extrait de paprika, aux BPF dans une catégorie d'aliments comparable à celle de cette FC. Par conséquent, cela peut ne pas être directement pertinent. L'Australie s'en remet aux autres pour tout commentaire relatif à la justification technologique.

**UE** : demande une clarification sur les types de produits pour lesquels l'utilisation de ce colorant est demandée.

**GUATEMALA**: > 65 mg/kg

**RU**: ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité et technologie

**USA**: Soutiennent l'adoption. Autorisé pour l'emploi dans les aliments à des BPF

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 35 mg/kg. L'extrait de paprika donne un ton rouge-orange ou caramel selon la base et est généralement utilisé dans les produits à base de graisse.

Dans l'évaluation de l'ingestion de 2014 du JECFA de l'extrait de paprika provenant de tous les aliments et boissons, l'ingestion la plus élevée au 95e % de 0,2 mg/kg pc/jour sous forme de caroténoïdes, est inférieure à la DJA du JECFA de 1,5 mg/kg pc sous forme de caroténoïdes (jusqu'à 13 % de la DJA). Le JECFA a conclu que l'exposition alimentaire aux extraits de paprika utilisé en tant que couleur alimentaire ne présente pas un problème pour la santé.

Zéaxanthine, synthétique	161h(i)	100		4	Colorant	Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.
--------------------------	---------	-----	--	---	----------	---

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7).  
Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, UE, RU, USA, IACM, NATCOL:** Soutiennent la proposition de maintien en attente de la discussion de la table 3 et d'abandon en cas d'adoption dans le tableau 3.

**Catégorie d' n° 02.4. (Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)**

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

**NGAA:** FC n'est pas dans l'Appendice au tableau 3. Les colorants ont été adoptés précédemment dans FC

**OBSERVATION GÉNÉRALE SUR LA 1<sup>ère</sup> CIRCULAIRE**

**Australie:** Il n'y a pas de normes de produits, donc aucun travail d'alignement lié à cette CF. Il ne semble pas y avoir de catégorie d'aliments comparable dans la réglementation australienne, l'Australie a donc fourni des commentaires limités.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
Allura rouge AC	129	300	161	2009	Colorant	Réviser. Adopté à 150mg/kg et supprimer la note 161

**Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:** Réviser. Adopté sans la note 161 et adopter à 150

**Observations du GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire :**

**Australie:** Soutient la proposition, en prenant note des commentaires

**UE:** LM à 150ppm est suffisant

**RU :** souscrit à la proposition à une LM= 150 mg/kg

**IACM:** Soutient la proposition.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** adopte sans la note 161

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**AUSTRALIE** soutient le retrait de la note 161

**UE :** un niveau de concentration inférieur à 300 devrait être suffisant. Dans l'UE, l'industrie n'a pas signalé l'utilisation dans les desserts. Cependant, les résultats d'analyse fournis par l'EUMS ont montré une présence limitée de SIN 129 dans les desserts jusqu'à 66 ppm. La LM ne doit pas être supérieure à 150 ppm.

**RU :** souscrit à la proposition à une LM= 150 mg/kg

**USA:** soutiennent le retrait de la note 161. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**FIA:** Soutient la proposition de la 1ère circulaire visant à supprimer la note 161

**IACM:** IACM la révision visant à supprimer la note 161. Dans l'évaluation de sécurité la plus récente du JECFA, l'apport le plus élevé de rouge allura provenant de tous les aliments était de 2,9 mg/kg pc/jour au 95e % pour les enfants de 3 à 9 ans en Europe dans le scénario le plus conservateur fidèle à la marque ; cependant, de façon plus réaliste, l'apport est jusqu'à 1,2 mg/kg pc/jour au 95e % dans le scénario non fidèle à la marque, en supposant que 100 % des produits contiennent ce colorant. Les estimations effectuées aux États-Unis (à l'aide d'une enquête alimentaire de 2 jours qui surestime l'exposition) confirment que la fourchette d'absorption est bien inférieure à la DJA, l'absorption totale provenant de tous les aliments et boissons pouvant atteindre 2.2 mg/kg pc/jour au 90e % du scénario d'exposition élevée et en supposant que 100 % des produits contiennent cette couleur (Doell et al 2016), et un apport plus réaliste allant jusqu'à 0,22 mg/kg pc/jour au 95e % de la consommation et aux niveaux d'utilisation maximum, en tenant compte de la fréquence des produits dans chaque catégorie d'aliments avec cette couleur sur l'étiquette (Bastaki et al 2017). Le JECFA a noté que la gamme des expositions alimentaires estimées à la Allura rouge provenant de tous les aliments et boissons était bien inférieure à la DJA de fixée par le JECFA (0,4– 41 % de la DJA), y compris l'apport pour les enfants et y compris l'estimation prudente de l'EFSA

AMARANTHE	123	300		7	Colorant	Interrompre.
-----------	-----	-----	--	---	----------	--------------

**Proposition de la 2ème circulaire:** Interrompre.

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, EU, RU:** Soutiennent la proposition.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE:** l'amarante a une DJA très faible Il convient d'utiliser à la place d'autres couleurs ayant une DJA plus élevée ou une DJA non spécifiée.

**RU:** ne souscrit pas la proposition. Ne pas utiliser dans RU en raison d'une toxicité plus élevée

Extraits de rocou base de bixine	160b(i)	30	8	4	Colorant	Adopter à 15 avec la note 8.
----------------------------------	---------	----	---	---	----------	------------------------------

**Proposition de la 2ème circulaire :** Adopter à 15 avec la note 8.

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie:** Soutient la proposition en prenant note des commentaires

**EU, IACM:** Soutiennent la proposition.

**RU :** souscrit à la proposition à une LM= 10 mg/kg

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE:** Dans l'UE, les d'utilisation des extraits d'annatto ont été récemment révisés. L'industrie a demandé une LPM de 15 ppm pour les extraits de rocou à base de bixine dans cette FC.

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité

**USA:** Soutiennent l'adoption. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 30 mg/kg. Sur la base de l'évaluation de l'apport affiné réalisée par le JECFA en 2006 et d'une DJA de 12 mg/kg pc, il ne devrait pas y avoir de problèmes de sécurité puisque l'apport quotidien moyen estimé de tous les aliments et boissons ne représente que 0,2 % de la DJA.

**NATCOL:** Soutient l'adoption à 30 mg/kg/

Extraits de rocou, à base de norbixine:	160b(ii)	10	185	4	Colorant	Adopte
---	----------	----	-----	---	----------	--------

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie:** Soutient la proposition en notant les observations

**UE:** Accepte **UE:** Dans l'UE, les d'utilisation des extraits d'annatto ont été récemment révisés. L'industrie a demandé une LPM de 7,5 ppm pour les extraits de rocou à base de norbixine dans cette FC. L'exposition aux extraits de rocou à base de norbixine est à la DJA dans l'UE, donc la LM doit être soigneusement considérée.

**JAPON: Japon** soutient la proposition Le SIN 160b(II) est utilisé dans les aliments de manière générale dans cette catégorie d'aliments pour rendre l'aliment visuellement attrayant et appétissant et pour associer la couleur à la saveur. Le niveau d'emploi maximal est de 0,6 mg/kg en tant qu'extraits de rocou

**RU :** souscrit à la proposition à une LM= 10 mg/kg

**USA:** Soutiennent l'adoption. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 10 mg/kg. Sur la base de l'évaluation de l'apport affiné réalisée par le JECFA en 2006 et d'une DJA de 0,6 mg/kg pc, il ne devrait pas y avoir de problèmes de sécurité puisque l'apport quotidien moyen estimé de tous les aliments et boissons ne représente que 4 % de la DJA

**NATCOL:** Soutient l'adoption à 10 mg/kg

AZORUBINE (CARMOSINE)	122	150		7	Colorant	Adopte
-----------------------	-----	-----	--	---	----------	--------

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire :**

**Australie, EU, RU:** Soutiennent la proposition.

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE:** accepte La valeur analytique moyenne est de 15 ppm, la valeur maximale de 136 ppm (EFSA, 2015).

**RU:** Soutient la proposition de la 1<sup>ère</sup> circulaire

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 150 mg/kg. La DJA du JECFA pour l'azorubine est de 4 mg/kg pc/jour (1983).

Extrait riche en β-Carotène de Dunaliella salina	160 (a)(iv)	150		2	Colorant	Maintient les discussions en attente sur les caratonéides dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))
--	-------------	-----	--	---	----------	--

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Maintient les discussions en attente sur les caratonéides dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie, UE, RU, USA, IACM, NATCOL:** Soutiennent le maintien de la discussion en attente sur la carotenoïde

Noir brillant ( Noir PN )	151	150		7	Colorant	Adopte
---------------------------	-----	-----	--	---	----------	--------

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie:** Soutient la proposition en notant les observations

**UE:** Accepter. Pour les desserts, l'industrie a signalé 80 80 ppm comme niveau d'utilisation typique et 110 ppm comme niveau d'utilisation maximum (EFSA, 2015).

**RU:** Soutient la proposition de la 1<sup>ère</sup> circulaire

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 150 mg/kg. DJA du JECFA de 1 mg/kg pc/jour en 2019. Étant donné que seule une fraction des produits de cette catégorie contient cette couleur particulière, il n'y a pas lieu de s'inquiéter d'un éventuel dépassement de la DJA du JECFA par la dose journalière moyenne. Le rapport de synthèse du JECFA (2019) note que l'apport alimentaire de noir brillant provenant de toutes les sources signalées ne présente pas de problème de sécurité.

Brun HT	155	150		7	Colorant	Interrompre. Aucune information spécifique à cette FC n'est fournie.
---------	-----	-----	--	---	----------	--

**Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:** Requier davantage d'informations sur l'emploi et le niveau d'emploi .

**Observations du GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire :**

**Australie, EU:** Soutiennent la proposition.

**Proposition sur la 1<sup>ère</sup> circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE** : aucune utilisation n'a signalé par l'industrie dans cette FC (EFSA, 2014) Si nécessaire, d'autres couleurs avec des DJA plus élevées ou une DJA non spécifiée doivent être utilisées à la place.

**RU**: Soutient la proposition de la 1ère circulaire

**IACM**: soutient la proposition d'adoption à 150 mg/kg. Compte tenu de la faible consommation quotidienne de produits de cette catégorie d'aliments et du fait que seule une fraction des produits contient cette couleur particulière, il n'y a pas lieu de s'inquiéter d'un dépassement potentiel de la DJA de 1,5 mg/kg pc fixée par le JECFA en 1984 .

Caramel II-sulfite caramel	150b	20000		4	Colorant	<b>Note du Président:</b> SIN 150c et 150d sont adoptés dans cette FC à 20000  Adopte
-------------------------------	------	-------	--	---	----------	---

**Proposition de la 2ème circulaire:** Adopte

**Note du Président:** SIN 150c et 150d sont adoptés dans cette FC à 20000

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, IACM**: Soutiennent la proposition.

**RU**: Ne souscrit pas la proposition./LM est plus élevée

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE**: pour desserts, l'industrie a fourni 1000 ppm comme niveau d'utilisation typique et 110 ppm comme une LM (EFSA 2011) La LM de 5000 est excessive.

**RU**: Examine l'interruption. Toutes les propositions d'utilisation du colorant CAMEL II- SULFITE CAMEL INS 150b doivent être revues du point de vue de la sécurité et de la justification technique Les niveaux de sécurité (ML) proposés ne sont pas du tout sûrs. Ils sont plusieurs fois plus élevés que le niveau établi de la DJA 0-160 mg / kg pc Nous pensons qu'il faut prendre en compte le fait qu'il s'agit toujours d'un additif alimentaire et non d'un nutriment.

**USA**: Soutiennent l'adoption à 20000. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM**: soutient la proposition d'adoption à 20000 mg/kg. Le caramel II est utilisé selon les BPF ou QS dans plusieurs juridictions. Comme indiqué dans la dernière évaluation de l'apport du JECFA en 2000 pour le caramel II, cette couleur représente <1% de la production totale de caramel coloré et est produite à petite échelle. L'utilisation du caramel II est limitée parmi les produits de cette catégorie. La dose journalière moyenne globale provenant de cette catégorie représente une petite fraction de la DJA du JECFA de 160 mg/kg pc/jour.

CURCUMIN	100(i)	150		7	Colorant	Adopte
----------	--------	-----	--	---	----------	--------

**1ère et 2ème propositions de la circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie**: Soutient la proposition en notant les observations



**UE:** peut soutenir.

**RU:** Soutient la proposition de la 1ère circulaire

**USA:** Soutiennent l'adoption à 150. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 150 mg/kg. Étant donné que seule une fraction des produits contient cette couleur particulière, il n'y a pas lieu de s'inquiéter d'un dépassement potentiel de la dose journalière moyenne de 3 mg/kg pc fixée par le JECFA en 2003

**NATCOL:** Soutient l'adoption à 150 mg/kg

Lutéine de Tagetes erecta	161b(i)	150		4	Colorant	Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.
---------------------------	---------	-----	--	---	----------	---

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7).  
Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, UE, RU, USA, IACM, NATCOL:** soutiennent la mise en attente dans l'attente d'une discussion sur l'inclusion dans le tableau 3.

EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	50	39	2	Colorant	Adopte
--------------------	----------	----	----	---	----------	--------

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie:** Soutient la proposition en notant les observations

**UE:** Accepte Dans l'EU L'industrie a signalé 11 ppm comme niveau d'utilisation typique et 50 ppm comme LM (EFSA 2015)

**RU:** Soutient la proposition de la 1ère circulaire

**USA:** Soutiennent l'adoption. Autorisé pour l'emploi dans les aliments en général à des BPF.

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 50 mg/kg. L'extrait de paprika donne un ton rouge-orange ou caramel selon la base et est généralement utilisé dans les produits à base de graisse. Dans l'évaluation de l'ingestion de 2014 du JECFA de l'extrait de paprika provenant de tous les aliments et boissons, l'ingestion la plus élevée au 95<sup>e</sup> % de 0,2 mg/kg pc/jour sous forme de caroténoïdes, est inférieure à la DJA du JECFA de 1,5 mg/kg pc sous forme de caroténoïdes (jusqu'à 13 % de la DJA). Le JECFA a conclu que l'exposition alimentaire aux extraits de paprika utilisé en tant que couleur alimentaire ne présente pas un problème pour la santé.

**NATCOL:** Soutient l'adoption à 50 mg/kg

Jaune de quinoléine	104	150		7	Colorant	Adopte à 9 mg/kg
---------------------	-----	-----	--	---	----------	------------------

**Proposition de la 2ème circulaire:** : Adopte à 9 mg/kg

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, EU, RU, IACM:** Soutiennent la proposition.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE :** le niveau d'utilisation est excessif. Les résultats d'analyse indiquent 4 4 ppm comme niveau moyen et 9 ppm comme niveau d'utilisation maximum

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité

**IACM:** soutient la proposition d'adoption. Le niveau maximal proposé ne devrait pas soulever d'inquiétude car la dose journalière moyenne raffinée est inférieure à la DJA (0,3 - 10%) de 3 mg/kg pc, qui a été réaffirmée par le JECFA en 2016. Dans l'évaluation de sécurité la plus récente du JECFA, l'apport le plus prudent de jaune de quinoléine provenant de tous les aliments et boissons était de 4 mg/kg pc/jour au 95e % pour les enfants en Europe en utilisant les niveaux d'utilisation maximaux déclarés ; cependant, le JECFA a reconnu que l'estimation de FSANZ de 0,01 mg/kg pc par jour, pour les enfants au 95e %, est une exposition alimentaire plus réaliste, en supposant que 100 % des produits contiennent cette couleur. Le JECFA a noté que l'apport plus réaliste de la FSANZ était bien inférieur à la DJA et a conclu qu'il n'y a pas de problème de santé pour l'apport de jaune de quinoléine en tant qu'additif de couleur. Le JECFA a noté que l'apport plus réaliste de la FSANZ était bien inférieur à la DJA et a conclu qu'il n'y a pas de problème de santé pour l'apport de jaune de quinoléine en tant qu'additif de couleur.

TARTRAZINE	102	300		7	Colorant	Adopte à 150 mg/kg
------------	-----	-----	--	---	----------	--------------------

**Proposition de la 2ème circulaire:** Large éventail de niveaux d'utilisation rapportés par les membres du GTE (30 - 300 mg/kg). Demande d'informations supplémentaires sur le niveau d'utilisation et les types de produits qui nécessitent un niveau d'utilisation plus élevé.

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie:** Soutient la proposition.

**UE:** l'industrie a signalé la teneur maximale de 30 ppm pour cette FC (EFSA, 2009) pour les produits faisant partie de cette FC.

**KR:** La teneur maximale de 150 mg/kg pour cette catégorie

**IACM:** IACM suggère un niveau d'emploi d'au moins 150mg/kg.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**UE:** l'industrie a signalé la teneur maximale de 30 ppm pour cette FC (EFSA, 2009).

**RU :** souscrit à la proposition uniquement avec une LM = 150 mg/kg

**USA:** Soutiennent l'adoption. Autorisé pour l'emploi dans les aliments en général à des BPF

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 300 mg/kg. Le JECFA a conclu que la gamme des expositions alimentaires estimées à la tartrazine provenant de tous les aliments et boissons était bien inférieure à la DJA de 10 mg/kg pc (%), fixée par le JECFA en 2016 (4-73 % de la DJA), y compris l'apport pour les enfants et y compris l'estimation prudente de l'EFSA. Dans l'évaluation de sécurité la plus récente du JECFA, dans le scénario d'exposition le plus prudent supposant des niveaux d'utilisation maximaux dans tous les aliments et boissons, l'apport le plus élevé de tartrazine provenant de tous les aliments était de 0,4-7,3 mg/kg pc/jour au 95e % pour les enfants en Europe. FSANZ a rapporté une absorption plus réaliste allant jusqu'à 0,08 mg/kg pc/jour pour le 90e % des consommateurs

seulement Les estimations effectuées aux États-Unis (à l'aide d'une enquête alimentaire de 2 jours qui surestime l'exposition) confirment que la fourchette d'absorption est bien inférieure à la DJA, l'absorption totale provenant de tous les aliments et boissons pouvant atteindre 0.7 mg/kg pc/jour au 90e % du scénario d'exposition élevée et en supposant que 100 % des produits contiennent cette couleur (Doell et al 2016), et un apport plus réaliste allant jusqu'à 0,1 mg/kg pc/jour au 95e % de la consommation et aux niveaux d'utilisation maximum, en tenant compte de la fréquence des produits dans chaque catégorie d'aliments avec cette couleur sur l'étiquette (Bastaki et al 2017).

Zéaxanthine, synthétique	161h(i)	150		4	Colorant	Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.
--------------------------	---------	-----	--	---	----------	---

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7).  
Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, UE, RU, USA, IACM, NATCOL:** Soutiennent la proposition de maintien en attente de la discussion de la table 3 et d'abandon en cas d'adoption dans le tableau 3.

**Catégorie no. 03.0 (Glaces alimentaires y compris sorbets)**

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

**NGAA:** FC n'est pas dans l'Appendice au tableau 3. Les colorants ont été adoptés précédemment dans FC

**OBSERVATION GÉNÉRALE SUR LA 1<sup>ère</sup> CIRCULAIRE**

**Australie:** Il n'y a pas de normes de produits, donc aucun travail d'alignement lié à cette CF. Il semble y avoir une catégorie d'aliments comparable dans les réglementations australiennes, donc les commentaires australiens se rapportent à ces autorisations.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Rapport finale du GTE
AMARANTHE	123	300		7	Colorant	Interrompre.

**Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:** Requier des informations sur l'emploi actuel et les niveaux d'emploi.

**Observations du GTE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire :**

**Australie:** Soutient la proposition visant à obtenir l'utilisation et le niveau d'utilisation

**UE :** soutient la demande d'informations supplémentaires.

**KR:** Non autorisé à l'emploi dans cette catégorie

**RU:** ne souscrit pas la proposition. Ne pas utiliser cette FA dans RU en raison d'une toxicité plus élevée

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie :** note que la réglementation australienne autorise ce colorant à 290 mg/kg dans une catégorie d'aliments comparable à celle de ce FC. L'Australie peut donc soutenir l'adoption.

**UE:** l'amarante a une DJA très faible Il convient d'utiliser à la place d'autres couleurs ayant une DJA plus élevée ou une DJA non spécifiée.

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. Ne pas utiliser dans RU en raison d'une toxicité plus élevée

Extraits de rocou base de bixine	160b(i)	20	8	4	Colorant	Adopte
-------------------------------------	---------	----	---	---	----------	--------

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la proposition:**

**L'Australie** note que la réglementation australienne autorise ce colorant (listé comme annatto, 160b) à 25 mg/kg dans une catégorie d'aliments comparable à cette FC. L'Australie peut donc soutenir l'adoption en notant les commentaires.

**UE :** pourrait soutenir l'adoption si l'information sur le besoin technologique est fournie. Dans l'UE, les utilisations des extraits de rocou ont été récemment revues. L'industrie n'a pas demandé l'utilisation d'extraits de rocou à base de bixine. Une justification technologique devra être requise.

**RU:** Souscrit à la proposition de LM= 20 mg/kg

**USA:** Soutiennent l'adoption. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 20 mg/kg. Sur la base de l'évaluation de l'apport affiné réalisée par le JECFA en 2006 et d'une DJA de 12 mg/kg pc, il ne devrait pas y avoir de problèmes de sécurité puisque l'apport quotidien moyen estimé de tous les aliments et boissons ne représente que 0,2 % de la DJA.

**NATCOL:** Soutient l'adoption à 20. L'annatto bixine est techniquement approprié pour cette application.

Image à 16ppm dans la crème glacée à base de produits laitiers :



Image à 10.5ppm dans la glace d'eau :



Extraits de rocou, à base de norbixine:	160b(ii)	200	185	4	Colorant	Adopter à 20 mg/kg avec la note 185.
---	----------	-----	-----	---	----------	--------------------------------------

**Proposition de la 2ème circulaire:** Adopter à 20 avec la note 185.

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, EU:** Soutiennent la proposition.

**Japon** soutient la proposition Le SIN 160b(II) est utilisé dans produits spécifiques au d'aliments pour rendre aliment visuellement attrayant et appétissant et pour associer le colorant à l'arôme. L'emploi maximal d'emploi est de 2 mg/kg dans les desserts glacés non laitiers.

**RU:** approuve la proposition ML=20 mg/kg avec la note 185

**IACM:** Soutient la proposition.

**NATCOL:** Soutient la proposition Image à 16.5ppm dans la crème glacée à base de produits laitiers :



Image à 7.5ppm dans la glace d'eau :



**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**L'Australie** note que la réglementation australienne autorise ce colorant (listé comme annatto, 160b) à 25 mg/kg dans une catégorie d'aliments comparable à cette FC. L'Australie s'en remet aux autres pour tout commentaire relatif à la justification technologique.

**UE:** la LM est excessive. **UE:** Dans l'UE, les d'utilisation des extraits d'annatto ont été récemment révisés. L'industrie a demandé une LPM de 20 ppm pour les extraits de rocou à base de norbixine dans cette FC. L'exposition aux extraits de rocou à base de norbixine est à la DJA dans l'UE, donc la LM doit être soigneusement considérée.

**JAPON:** Japon soutient la proposition Le SIN 160b(II) est utilisé dans produits spécifiques au d'aliments pour rendre aliment visuellement attrayant et appétissant et pour associer le colorant à l'arôme. L'emploi maximal d'emploi est de 2 mg/kg dans les desserts glacés non laitiers.

**RU:** Soutient la proposition de la 1ère circulaire

**USA:** Soutiennent l'adoption. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM:** soutient la proposition d'adoption. Sur la base de l'évaluation de l'apport affiné réalisée par le JECFA en 2006 et d'une DJA de 0,6 mg/kg pc, il ne devrait pas y avoir de problèmes de sécurité puisque l'apport quotidien moyen estimé de tous les aliments et boissons ne représente que 4 % de la DJA

**NATCOL:** NATCOL considère que l'utilisation typique est de 20 mg/kg mais reconnaît également que des exceptions sont possibles.

AZORUBINE (CARMOSINE)	122	150		7	Colorant	Adopte à 50 mg/kg
--------------------------	-----	-----	--	---	----------	-------------------

**Proposition de la 2ème circulaire:** Adopté à 50

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, EU, RU, IACM:** Soutiennent la proposition.

**Proposition de la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

L'Australie note que la réglementation australienne autorise ce colorant à une LM maximale de 290 mg/kg (somme totale des autres colorants spécifiques également) dans une catégorie d'aliments comparable à cette FC. L'Australie peut donc soutenir l'adoption.

**UE:** La valeur analytique moyenne est de 7 ppm, la valeur maximale de 50 ppm (EFSA, 2015).

**IACM :** soutient la proposition d'adoption. La DJA du JECFA pour l'azorubine est de 4 mg/kg pc/jour (1983).

Extrait riche en β- Carotène de Dunaliella salina	160 (a)(iv)	200		2	Colorant	Maintient les discussions en attente sur les caratonéides dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))
---	-------------	-----	--	---	----------	--

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> propositions de la circulaire:** Maintient les discussions en attente sur les caratonéides dans le point 3 (a) de l'ordre du jour (voir CX/FA 20/52/3 Rev.1))

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, UE, JAPON, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL:** Soutiennent le maintien de la discussion en attente sur le caroténoïde

Noir brillant ( Noir PN )	151	150		7	Colorant	Adopte à 100 mg/kg
------------------------------	-----	-----	--	---	----------	--------------------

**Proposition de la 2ème circulaire:** Adopté à 100

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, EU, RU, IACM:** Soutiennent la proposition.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

L'Australie note que la réglementation australienne autorise ce colorant à une LM maximale de 290 mg/kg (somme totale des autres colorants spécifiques également) dans une catégorie d'aliments comparable à cette FC. L'Australie peut donc soutenir l'adoption.

**UE:** pour desserts, l'industrie a fourni 10 ppm comme niveau d'utilisation typique et 100 ppm comme une LM (EFSA 2015)

**RU:** Soutient la proposition de la 1ère circulaire

**IACM:** soutient la proposition d'adoption à 150 mg/kg. DJA du JECFA de 1 mg/kg pc/jour en 2019. Étant donné que seule une fraction des produits de cette catégorie contient cette couleur particulière, il n'y a pas lieu de s'inquiéter d'un éventuel dépassement de la DJA du JECFA par la dose journalière moyenne. Le rapport de synthèse du JECFA (2019) note que l'apport alimentaire de noir brillant provenant de toutes les sources signalées ne présente pas de problème de sécurité.

Brun HT	155	150		7	Colorant	Interrompre. Aucune information sur l'emploi actuel dans cette catégorie d'aliments.
---------	-----	-----	--	---	----------	--

**Proposition de la 2ème circulaire:** Requier des informations sur l'emploi actuel et les niveaux d'emploi.

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, EU, IACM:** Soutiennent la proposition.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

Australie : note que la réglementation australienne autorise ce colorant à une LM maximale de 290 mg/kg (somme totale des autres colorants spécifiques également) dans une catégorie d'aliments comparable à cette FC. L'Australie peut donc soutenir l'adoption.

**UE :** aucune utilisation n'a été signalée par l'industrie dans cette FC (EFSA, 2014) Si nécessaire, d'autres couleurs avec des DJA plus élevées ou une DJA non spécifiée doivent être utilisées à la place.

**RU:** Soutient la proposition de la 1ère circulaire

**IACM:** soutient la proposition d'adoption. Compte tenu de la faible consommation quotidienne de produits de cette catégorie d'aliments et du fait que seule une fraction des produits contient cette couleur particulière, il n'y a pas lieu de s'inquiéter d'un dépassement potentiel de la DJA de 1,5 mg/kg pc fixée par le JECFA en 1984 .

Caramel II-sulfite caramel	150b	30000		4	Colorant	<b>Note du Président:</b> SIN 150c et 150d adoptés dans cette FC à 1000 Adopte à 8000 mg/kg
-------------------------------	------	-------	--	---	----------	--

**Proposition de la 2ème circulaire:** Adopté à 7620

**Note du Président:** SIN 150c et 150d adoptés dans cette FC à 1000

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie:** Soutient la proposition en notant les observations de l'UE

**UE :** la LM pourrait être arrondie à 8000ppm

**RU:** Proposition contraire Toutes les propositions d'utilisation du colorant CAMEL II- SULFITE CAMEL INS 150b doivent être revues du point de vue de la sécurité et de la justification technique Les niveaux de sécurité (ML) proposés ne sont pas du tout sûrs. Ils sont plusieurs fois plus élevés que le niveau établi de la DJA 0-160 mg / kg pc Nous pensons qu'il faut prendre en compte le fait qu'il s'agit toujours d'un additif alimentaire et non d'un nutriment.

**IACM:** Soutient la proposition.

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**L'Australie** note que la réglementation australienne autorise ce colorant aux BPF dans une catégorie d'aliments comparable à cette FC. L'Australie peut donc soutenir l'adoption.

**EU :** L'industrie a signalé 2840-4000 ppm comme niveau d'utilisation typique et 7620 ppm comme niveau d'utilisation maximum La LM à 30000 est excessive.

**RU:** Examine l'interruption. Toutes les propositions d'utilisation du colorant CAMEL II- SULFITE CAMEL INS 150b doivent être revues du point de vue de la sécurité et de la justification technique Les niveaux de sécurité (ML) proposés ne sont pas du tout sûrs. Ils sont plusieurs fois plus élevés que le niveau établi de la DJA 0-160 mg / kg pc Nous pensons qu'il faut prendre en compte le fait qu'il s'agit toujours d'un additif alimentaire et non d'un nutriment.

**USA:** Soutiennent l'adoption à 30000. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM:** soutient la proposition à 30000 mg/kg. Le caramel II est utilisé selon les BPF ou QS dans plusieurs juridictions. Comme indiqué dans la dernière évaluation de l'apport du JECFA en 2000 pour le caramel II, cette couleur représente <1% de la production totale de caramel coloré et est produite à petite échelle. L'utilisation du caramel II est limitée parmi les produits de cette catégorie. La dose journalière moyenne globale provenant de cette catégorie représente une petite fraction de la DJA du JECFA de 160 mg/kg pc/jour.

CURCUMIN	100(i)	150		7	Colorant	Adopte à 100 mg/kg
----------	--------	-----	--	---	----------	--------------------

Proposition de la 2ème circulaire: Adopté à 100

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, EU:** Soutiennent la proposition.

**IACM:** soutient la proposition d'adoption de la première circulaire à 150 mg/kg.



**NATCOL:** Soutient.



**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**L'Australie** note que la réglementation australienne autorise ce colorant aux BPF dans une catégorie d'aliments comparable à cette FC. L'Australie peut donc soutenir l'adoption.

**UE:** peut soutenir. L'industrie a signalé 3-100 ppm comme niveau d'utilisation typique et 150 ppm comme niveau d'utilisation maximum Le niveau d'utilisation est important car l'exposition à la curcumine est égale à la DJA dans l'UE (EFSA, 2014).

**RU:** Soutient la proposition de la 1ère circulaire

**USA:** Soutiennent l'adoption à 150. Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général

**IACM:** soutient la proposition à 150 mg/kg. Étant donné que seule une fraction des produits contient cette couleur particulière, il n'y a pas lieu de s'inquiéter d'un dépassement potentiel de la dose journalière moyenne de 3 mg/kg pc fixée par le JECFA en 2003

**NATCOL:** Soutient l'adoption à 150

Lutéine de Tagetes erecta	161b(i)	150		4	Colorant	Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.
---------------------------	---------	-----	--	---	----------	--

**1ère et 2ème propositions de la circulaire:** Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

**Australie, EU, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL:** Soutiennent la proposition de maintien en attente de la discussion de la table 3 et d'abandon en cas d'adoption dans le tableau 3.

EXTRAIT DE PAPIKA	160c(ii)	55	39	2	Colorant	Adopte
-------------------	----------	----	----	---	----------	--------

**1ère et 2ème propositions de la circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie:** Soutient la proposition en notant les observations. Note que la réglementation australienne autorise les oléorésines de paprika, et non l'extrait de paprika, aux BPF dans une catégorie d'aliments comparable à celle de cette FC. Par conséquent, cela ne pas être directement pertinent. L'Australie s'en remet aux autres pour tout commentaire relatif à la justification technologique.

**UE:** Accepte. Dans l'UE, L'industrie a signalé 12 ppm comme niveau d'utilisation typique et 50 ppm comme niveau de LM (EFSA 2015)

**JAPON:** Le SIN 160c(II) est utilisé dans les produits de manière générale dans cette catégorie d'aliments pour rendre l'aliment visuellement attrayant et appétissant et pour associer la couleur à l'arôme.

L'emploi maximal d'emploi est de 7 mg/kg sur une base de caroténoïdes totaux dans les desserts glacés orange non laitiers.

**RU, USA:** Soutiennent la proposition de la 1ère circulaire

**IACM:** soutient la proposition à 55 mg/kg. Dans l'évaluation de l'ingestion de 2014 du JECFA de l'extrait de paprika provenant de tous les aliments et boissons, l'ingestion la plus élevée au 95e % de 0,2 mg/kg pc/jour sous forme de caroténoïdes, est inférieure à la DJA du JECFA de 1,5 mg/kg pc sous forme de caroténoïdes (jusqu'à 13 % de la DJA). Le JECFA a conclu que l'exposition alimentaire aux extraits de paprika utilisé en tant que couleur alimentaire ne présente pas un problème pour la santé.

**NATCOL:** Soutient l'adoption à 55

Jaune de quinoléine	104	150		7	Colorant	Interrompre.
---------------------	-----	-----	--	---	----------	--------------

Proposition de la 2ème circulaire: Requiert des informations sur l'emploi actuel et les niveaux d'emploi.

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, EU:** Soutiennent la proposition requérant l'utilisation et le niveau d'utilisation

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

L'Australie note que la réglementation australienne autorise ce colorant à une LM maximale de 290 mg/kg (somme totale des autres colorants spécifiques également) dans une catégorie d'aliments comparable à cette FC. L'Australie peut donc soutenir l'adoption.

**UE :** aucune utilisation n'a signalé par l'industrie dans cette FC (EFSA, 2015)

**RU:** ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification relative à la sécurité

TARTRAZINE	102	300		7	Colorant	Adopte à 40 mg/kg
------------	-----	-----	--	---	----------	-------------------

Proposition de la 2ème circulaire: Adopté à 30

**Observations du GTE sur la 2ème circulaire :**

**Australie, EU:** Soutiennent la proposition.

**Japon:** propose également que le niveau d'emploi maximal soit remplacé par 40 mg/kg. SIN 102 est utilisé dans des produits spécifiques pour associer la couleur à l'arôme. Le niveau d'emploi maximal est de 40 mg/kg dans les sorbets aromatisés aux agrumes-.

**RU:** ne souscrit pas la proposition./La LM est bien plus élevée!!!

**FIA:** La proposition d'un niveau maximal de 30 ppm restreint l'utilisation de la tartrazine dans cette catégorie d'aliments, notant que les réglementations dans la région de l'Asie du Sud-Est permettent l'utilisation avec les limites maximales suivantes : Vietnam, Singapour, Malaisie - BPF ; Philippines - 300ppm ; Indonésie - 70ppm ; Thaïlande - 50ppm. Nous soutenons l'adoption d'une limite maximale de 300 ppm pour faciliter l'utilisation de la tartrazine dans cette catégorie d'aliments.

**IACM:** soutient également un niveau d'emploi de 150mg/kg.

**IDF:** Utilisation rapportée jusqu'à 40 mg/kg, donc IDF demande une LM de 40 mg/kg

**Proposition sur la 1ère circulaire:** Adopte

**Observations du GTE sur la première circulaire :**

L'Australie note que la réglementation australienne autorise ce colorant à une LM maximale de 290 mg/kg (somme totale des autres colorants spécifiques également) dans une catégorie d'aliments comparable à cette FC. L'Australie peut donc soutenir l'adoption.

**UE:** l'industrie a signalé la teneur maximale de 20 ppm pour cette FC (EFSA, 2009).

**JAPAN** soutient la proposition SIN 102 est utilisé dans des produits spécifiques pour associer la couleur à l'arôme. Le niveau d'emploi maximal est de 30 mg/kg dans les sorbets aromatisés aux agrumes-.

**RU :** souscrit à la proposition à une LM= 150 mg/kg

**USA:** Soutiennent l'adoption. Autorisé pour l'emploi dans les aliments en général

**IACM:** soutient l'adoption à 300 mg/kg. Le JECFA a conclu que la gamme des expositions alimentaires estimées à la tartrazine provenant de tous les aliments et boissons était bien inférieure à la DJA de 10 mg/kg pc (%), fixée par le JECFA en 2016 (4-73 % de la DJA), y compris l'apport pour les enfants et y compris l'estimation prudente de l'EFSA. Dans l'évaluation de sécurité la plus récente du JECFA, dans le scénario d'exposition le plus prudent supposant des niveaux d'utilisation maximaux dans tous les aliments et boissons, l'apport le plus élevé de tartrazine provenant de tous les aliments était de 0,4-7,3 mg/kg pc/jour au 95e % pour les enfants en Europe. FSANZ a rapporté une absorption plus réaliste allant jusqu'à 0,08 mg/kg pc/jour pour le 90e % des consommateurs seulement. Les estimations effectuées aux États-Unis (à l'aide d'une enquête alimentaire de 2 jours qui surestime l'exposition) confirment que la fourchette d'absorption est bien inférieure à la DJA, l'absorption totale provenant de tous les aliments et boissons pouvant atteindre 0.7 mg/kg pc/jour au 90e % du scénario d'exposition élevée et en supposant que 100 % des produits contiennent cette couleur (Doell et al 2016), et un apport plus réaliste allant jusqu'à 0,1 mg/kg pc/jour au 95e % de la consommation et aux niveaux d'utilisation maximum, en tenant compte de la fréquence des produits dans chaque catégorie d'aliments avec cette couleur sur l'étiquette (Bastaki et al 2017).

Zéaxanthine, synthétique	161h(i)	150		4	Colorant	Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.
--------------------------	---------	-----	--	---	----------	--

**1ère et 2ème propositions de la circulaire:** Suspendre en attendant la discussion sur l'inclusion dans le tableau 3 (voir l'annexe 2 du document CX/FA 20/52/7). Abandonner si la disposition du tableau 3 est adoptée.

**Observations du GTE sur la proposition:**

**Australie, EU, RU, USA, IACM, IDF, NATCOL:** Soutiennent la proposition de maintien en attente de la discussion de la table 3 et d'abandon en cas d'adoption dans le tableau 3.

**Liste des notes:**

Note 3: "Pour emploi dans le traitement de surface uniquement"

Note 8: En tant que bixine

Note 39: Sur la base de caroténoïde A total.

Note 52: À l'exclusion du chocolat au lait

Note 146: Bêta-carotène (synthétique) (SIN 160a(i)) uniquement

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

Note 178: En tant qu'acide carminique

Note 185: En tant que norbixine.

Note 291: Sauf pour l'utilisation du bêta-apo-8'-caroténal (SIN 160e) et de l'acide bêta-apo-8'-caroténoïque, ester méthylique ou éthylique (SIN 160f) à 35 mg/kg.

Note 362: "A l'exception des produits nature conformément à la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)

Note XS67 A l'exception des produits conformément à la Norme pour le fromage en saumure (CODEX STAN 208-1999).

Note XS211: À l'exception des produits conformément à la *Norme* pour la Graisse animale désignée (CODEX 211-1999)

Note XS253: À l'exception des produits conformément à la *Norme pour les matières grasses laitières à tartiner* (CODEX STAN 253-2006)

Note XS256: À l'exception des produits conformément à la *Norme pour les matières grasses tartinables et mélanges tartinables* (CXS 256-2007)

Note XS253: À l'exception des produits conformément à la *Norme* Cheddar (CXS 263-1966).

Note XS264: À l'exception des produits conformément à la *Norme* pour Dambo (CXS 264-1966)

Note XS265: À l'exception des produits conformément à la *Norme* Edam (CXS 265-1966)

Note XS266: À l'exception des produits conformément à la *Norme* pour le Gouda (CXS 266-1966)

Note XS267: À l'exception des produits conformément à la *Norme* pour Havarti (CXS 267-1966).

Note XS268: À l'exception des produits conformément à la *Norme* pour Samsø (CXS 268-1966).

Note XS269: À l'exception des produits conformément à la *Norme* pour l'Emental (CXS 269-1967).

Note XS270: À l'exception des produits conformément à la *Norme* pour Tilsiter (CXS 270-1968).

Note XS271: À l'exception des produits conformément à la *Norme* pour Saint -Paulin (CXS 271-1968).

Note XS272: À l'exception des produits conformément à la *Norme* pour Provolone (CXS 272-1968)

Note XS274: À l'exception des produits conformément à la *Norme* pour Coulommiers (CXS 274-1969).

Note XS276: À l'exception des produits conformément à la *Norme* pour Camembert (CXS 276-1973).

Note XS277: À l'exception des produits conformément à la *Norme* pour le Brie (CXS 277-1973).

Note XS278: À l'exception des produits conformément à la *Norme pour le fromage à pâte extra-dure à râper* (CXS 278-1978)

Note XS279: À l'exception des produits conformément à la *Norme* pour le Beurre (CXS 279-1971).

Note XS283: À l'exception des produits conformément à la *Norme Générale pour le fromage* (CXS 283-1978)

Note XS329: À l'exception des produits conformément à la *Norme* pour les huiles de poisson (CXS 329-2017)