



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)

PROPOSITIONS DE NOUVELLES ET/OU LA RÉVISION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES

Réponses à la CL 2019/40-FA soumises par l'Australie, l'Ouganda et Food Drink Europe

Australie

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:		Australie	
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:			
Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989</i>		Ester d'arginate d'éthyle laurique	
Numéro SIN		243	
Catégorie fonctionnelle <i>Telle que citée dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989</i>		Conservateur	
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) POUR L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1): <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition concerne: <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition; ou <input checked="" type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans le Tableau 3 de la NGAA (Avancer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant des normes de produits? »).	
Catégorie d'aliments no. (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau maximal (3)	Observations (4)
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	200 mg/kg	Note XS263 Note XS264 Note XS265 Note XS266 Note XS267 Note XS268 Note XS269 Note XS270 Note XS271 Note XS272

			Supprimer ces notes d'exclusions des dispositions relatives à l'ester d'arginate d'éthyle laurique
<p>La proposition est-elle apparentée à des normes de produit correspondantes? (si c'est le cas, indiquer la catégorie d'aliments pertinente)</p> <p>OUI. Catégorie d'aliments 01.6.2.1</p> <p>Norme pour le Cheddar (CXS 263-1966)</p> <p>Norme pour le Danbo (CXS 264-1966)</p> <p>Norme pour l'Edam (CXS 265-1966)</p> <p>Norme pour le Gouda (CXS 266-1966)</p> <p>Norme pour l'Havarti (CXS 267-1966)</p> <p>Norme pour le Samsø (CXS 268-1966)</p> <p>Norme pour l'Emmental (CXS 269-1967)</p> <p>Norme pour le Tilsiter (CXS 270-1968)</p> <p>Norme pour le Saint-Paulin (CXS 271-1968)</p> <p>Norme pour le Provolone (CXS 272-1968)</p>			
<p>La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant des normes de produits? (si c'est le cas indiquer les normes de produits pertinentes)</p> <p>Oui, réviser les produits relevant du produit cité ci-dessus pour autoriser l'emploi de l'ester d'arginate d'éthyle laurique (SIN 243) (LAEE).</p>			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:			
Évaluation par le JECFA		Date de l'évaluation: 2008	
<i>Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographies des normes).</i>		Rapport: TRS 952-JECFA 69/27 Monographie Tox: FAS 60-JECFA 69 Normes: Monographies 7 FAO JECFA (2009) DJA 0-4 mg/kg pc pour l'éthyle-Nα-lauroyle-L-arginate	
JUSTIFICATION:			
Justification de l'emploi et besoin technologique <i>Informations d'appui compte tenu du critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique.</i>		<p>Compte tenu de la section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires, le principal besoin technologique concernant l'emploi de LAEE dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1 est 3.2(c) « Améliorer la conservation ou la stabilité d'un aliment ».</p> <p>Les dispositions ont été adoptées à l'étape 8 en 2011 pour LAEE (SIN 243) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1 au niveau de 200 mg/kg. Les dispositions ont été adoptées avec des notes de bas de page qui limitent l'emploi de l'additif dans les produits relevant des normes de produits correspondantes associées à cette catégorie.</p> <p>Les treize notes de bas de page adoptées étaient les suivantes:</p> <p>XS263: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour le Cheddar (CXS 263-1966)</p> <p>XS264: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour le Danbo (CXS 264-1966)</p> <p>XS265: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour l'Edam (CXS 265-1966)</p> <p>XS266: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour le Gouda (CXS 266-1966)</p> <p>XS267: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour l'Havarti (CXS 267-1966)</p> <p>XS268: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour le Samsø (CXS 268-1966)</p> <p>XS269: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour l'Emmental (CXS 269-1967)</p>	

	<p>XS270: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour le Tilsiter (CXS 270-1968)</p> <p>XS271: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour le Saint-Paulin (CXS 271-1968)</p> <p>XS272: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour le Provolone (CXS 272-1968)</p> <p>XS274: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour le Coulommiers (CXS 274-1969)</p> <p>XS276: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour le Camembert (CXS 276-1973)</p> <p>XS277: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour le Brie (CXS 277-1973)</p> <p>La présente demande a pour but d'autoriser l'emploi de LAEE dans les mêmes normes pour le fromage qu'un grand nombre d'autres conservateurs, y compris le lysozyme, les sorbates, la nisine, la natamycine, les nitrates et le propionate. Par conséquent, il s'agit de supprimer les dix notes suivantes:</p> <p>XS263: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour le Cheddar (CXS 263-1966)</p> <p>XS264: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour le Danbo (CXS 264-1966)</p> <p>XS265: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour le Edam (CXS 265-1966)</p> <p>XS266: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour le Gouda (CXS 266-1966)</p> <p>XS267: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour le Havarti (CXS 267-1966)</p> <p>XS268: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour le Samsø (CXS 268-1966)</p> <p>XS269: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour le Emmental (CXS 269-1967)</p> <p>XS270: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour le Tilsiter (CXS 270-1968)</p> <p>XS271: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour le Saint-Paulin (CXS 271-1968)</p> <p>XS272: A l'exclusion des produits relevant de la Norme pour le Provolone (CXS 272-1968)</p> <p>L'acceptabilité de l'emploi des conservateurs dans ces dix normes alimentaires est reconnue dans la NGAA au moyen de l'inclusion des dispositions autorisant l'emploi de divers conservateurs, y compris le lysozyme, les sorbates, la nisine, la natamycine, les nitrates et les propionates¹ dans ces normes. L'emploi de LAEE présente une alternative efficace à l'emploi de ces conservateurs dans les produits relevant de ces normes.</p> <p><u>Effet technologique de l'ester d'arginate d'éthyle laurique dans le fromage</u></p> <p>Le LAEE est un conservateur qui est aussi utilisé dans les produits qui relèvent des dix normes de produits correspondantes associées à la catégorie d'aliments 01.6.2.1. L'effet technique de LAEE dans les aliments est d'inhiber la croissance microbienne dans l'aliment auquel il a été ajouté, et de contrôler efficacement la croissance des organismes potentiellement pathogènes dans les produits relevant de la catégorie d'aliments 01.6.2.1. L'ingrédient actif de LAEE, en tant que tensioactif cationique, exerce une large gamme d'activités contre les</p>
--	---

¹ Les propionates ne sont pas autorisés dans l'Emmental et sont accompagnés de la Note suivante - XS269: A l'exclusion des produits relevant de la *Norme pour l'Emmental* (CXS 269-1967). Mais ils sont autorisés dans les neuf autres normes tel qu'indiqué ici.

bactéries, les levures et les moisissures. Notamment, le LAEE affecte les composés négativement chargés comme les protéines microbiennes présentes dans les membranes cellulaires ou les systèmes enzymatiques.

Les fromages à pâte dure ou affinés et à pâte molle ou non affinés bénéficient autant de l'ajout des conservateurs. Les fromages affinés à l'âge retiennent leur qualité sur de longues périodes en raison de leur pH comparativement faible, la faible activité de l'eau et le faible potentiel redox. Cependant, la détérioration peut avoir lieu suite à l'action des champignons, des bactéries de l'acide lactique et des bactéries productrices de spores. Les fromages non affinés se détériorent plus rapidement que les fromages affinés, et généralement les microorganismes responsables de la détérioration comprennent les psychrotrophes, les coliformes, les champignons et les bactéries de l'acide lactique (Ledenbach et Marshall, 2009). La pasteurisation peut éliminer un grand nombre de microorganismes de détérioration issus de la production et de la transformation du lait, mais la contamination du lait et du fromage après transformation peut quand même avoir lieu.

L'emploi des conservateurs actuellement autorisés dans le fromage présente certains inconvénients. Quand ils sont utilisés pour prévenir la formation des moisissures à la surface du fromage, les sorbates ont tendance à se disperser dans le fromage, diminuant la concentration de surface et par conséquent diminuant leur effet de conservation, et aussi modifiant l'arôme, l'apparence et le processus d'affinage du fromage (de Ruig et van den Berg, 1985). Par ailleurs, certaines moisissures qui apparaissent sur le fromage sont capables de métaboliser l'acide sorbique et les sorbates en trans-1,3-pentadiène, ce qui entraîne une mauvaise odeur et un goût avarié (Ledenbach et Marshall, 2009; Sensidoni et al., 1994). Par ailleurs, le pH presque neutre du fromage frais n'est pas optimal pour l'activité antimicrobienne des sorbates. L'emploi d'autres conservateurs dans le fromage présente aussi des inconvénients, comme la natamycine qui est un fongicide polyène et n'est pas actif contre les bactéries pathogènes telles que les *L. monocytogenes* (EFSA, 2009). La nisine a un champ d'activité étroit contre les bactéries gram-positives seulement et n'inhibe pas les bactéries gram-négatives, les levures ou les moisissures (EFSA, 2006). Par ailleurs, certaines souches de bactéries, y compris les *L. monocytogenes* ont montré qu'elles deviennent progressivement résistantes à la nisine (Soni et al., 2010). Les avantages technologiques de LAEE par rapport aux autres conservateurs pour un emploi dans les fromages (à savoir la catégorie d'aliments 01.6.2.1) sont comme suit:

- Le LAEE est efficace en faible pH ou pH presque neutre. En revanche, certains conservateurs actuellement approuvés ne sont efficaces qu'en faible pH.
- Le LAEE est similairement efficace contre les bactéries (gram + et gram -), les levures et les moisissures. Les autres conservateurs doivent être combinés pour améliorer leur efficacité antimicrobienne parce qu'ils ne peuvent pas inhiber la croissance d'un grand nombre de microorganismes par eux-mêmes.
- Les concentrations inhibitrices minimales (CIM) du LAEE sont considérablement plus faibles que les CIM des autres conservateurs contre les mêmes microorganismes. Cela signifie que la dose d'application efficace est plus faible pour le LAEE que pour les autres conservateurs alimentaires
- A l'ingestion, le LAEE peut facilement et rapidement se métaboliser en composés métaboliques de constituants courants et naturels. Cela implique l'absence d'effets indésirables parce qu'il est

	<p>un conservateur alimentaire unique qui se décompose métaboliquement en produits constitutants.</p> <p><u>Efficacité</u></p> <p>L'efficacité du LAEE en tant que conservateur antimicrobien pour un emploi dans le fromage a été démontrée dans de nombreuses études. Certaines de ces études sont décrites ci-après:</p> <p>Une étude interne a examiné l'effet du LAEE sur le fromage frais (50 ppm et 100 ppm) (Étude interne VED-EC-21). Le traitement du fromage frais avec le LAEE n'a pas modifié le goût ni l'apparence générale. On a trouvé que le LAEE réduit la concentration de la contamination microbiologique normale présente dans les échantillons (<i>E. coli</i>, bactéries coliformes et levures). L'activité antimicrobienne augmente avec des concentrations plus élevées de LAEE. A 50 ppm il y a un net effet réducteur, alors qu'à 100 ppm la réduction augmente de façon significative.</p> <p>Une étude interne distincte a examiné l'effet de LAEE sur le fromage bleu pour prévenir la présence de <i>Listeria monocytogènes</i> sans affecter les caractéristiques technologiques de ce type de produit (Étude interne VED-EC-22). Pendant l'affinage, le trempage des fromages bleus a été réalisé à l'aide d'une solution à 1% de LAEE. Le trempage a eu lieu 4 fois pendant l'affinage. Le traitement des fromages bleus avec des solutions de LAEE pendant la période d'affinage n'a pas modifié leur apparence. Le traitement de surface au LAEE réduit la population de <i>Listeria spp.</i> dans le fromage bleu et prévient la présence de <i>Listeria monocytogenes</i> à la surface du fromage bleu.</p> <p><u>Autorisation internationale de LAEE</u></p> <p>L'emploi de l'ester d'arginate d'éthyle laurique (LAEE) est autorisé dans les produits relevant de la catégorie d'aliments 01.6.2.1 dans un certain nombre de pays dans le monde entier (par ex., l'Australie, la Nouvelle-Zélande, le Canada et les États-Unis), sans autre restriction sur son emploi dans les produits relevant des normes de produits Codex pertinentes. Ces produits sont aussi disponibles dans le commerce international. En tant que tel, il conviendrait de considérer la révision des dispositions de la NGAA pour refléter l'emploi acceptable de LAEE en tant que conservateur dans ces produits dans de nombreux pays.</p>
<p>Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire <i>(le cas échéant)</i></p>	<p>Additif du tableau 3:</p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)</p> <p>L'emploi de l'ester d'éthyle d'acide laurique (SIN 243) dans les produits à base de fromage qui relèvent de la catégorie d'aliments Codex 01.6.2.1, ainsi que son emploi dans une grande variété d'autres aliments, a été pris en considération dans le cadre de l'évaluation du JECFA sur l'innocuité de cet additif en 2009.</p>
<p>Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur</p>	<p>Quand il est utilisé en tant que conservateur, l'emploi de LAEE serait indiqué dans la liste des ingrédients sur l'étiquette des produits.</p>

RÉFÉRENCES

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

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

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

Internal study - VED-EC-21. Technical report of Efficacy test. Lauric Arginate as Preservative for treatment of Blue Cheese. Laboratorios Miret S.A. Lamirsa. 15 September 2008.

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

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

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

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

Ouganda

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:		OUGANDA	
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:			
Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)-CAC/GL 36-1989</i>		Azorubine (Carmoisine)	
Numéro SIN		122	
Catégorie fonctionnelle <i>Telle que citée dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)-CAC/GL 36-1989</i>		Colorant	
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) POUR L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1): <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition concerne: <input checked="" type="checkbox"/> une nouvelle disposition; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans le Tableau 3 de la NGAA (Avancer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant des normes de produits? »).	
Catégorie d'aliments no. (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)
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.	50 mg/l	Critère d'étiquetage: « Peut avoir un effet indésirable sur l'activité et la capacité d'attention des enfants »
La proposition est-elle apparentée à des normes de produit correspondantes? <i>(si c'est le cas, indiquer la catégorie d'aliments pertinente)</i> Non			
La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant des normes de produits? <i>(si c'est le cas indiquer les normes de produits pertinentes)</i> Non			

ÉVALUATION PAR LE JECFA:	
Évaluation par le JECFA <i>Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographies des normes).</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 27^{ème} JECFA (1983) • DJA: 0 – 4 mg/kg pc • FAS 18-JECFA 27/15 (Monographie)
JUSTIFICATION:	
Justification de l'emploi et besoin technologique <i>Informations d'appui compte tenu du critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>	Améliorer les propriétés organoleptiques des produits. Le colorant n'est pas mutagène, carcinogène, ou tératogène et ne produit aucun effet histopathologique grave (JECFA, 1983)
Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (le cas échéant)	Additif du Tableau 3: <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non (Prière de fournir ci-dessous les informations sur l'évaluation de l'ingestion alimentaire)
Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur	Les produits contenant cet additif alimentaire doivent se conformer aux critères d'étiquetage des aliments pour les additifs alimentaires de la <i>Norme générale pour les aliments pré-emballés</i> (CXS 1-1985)

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:	OUGANDA		
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:			
Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)-CAC/GL 36-1989</i>	Jaune de quinoline		
Numéro SIN	104		
Catégorie fonctionnelle <i>Telle que citée dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)-CAC/GL 36-1989</i>	Colorant		
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) POUR L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1): <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>	La proposition concerne: Une nouvelle disposition dans la Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés ; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans le Tableau 3 de la NGAA (Avancer à "La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant des normes de produits?").		
Catégorie d'aliments no. (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)

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	10 mg/l	Critère d'étiquetage: « Peut avoir un effet indésirable sur l'activité et la capacité d'attention des enfants »
La proposition est-elle apparentée à des normes de produit correspondantes? (si c'est le cas, indiquer la catégorie d'aliments pertinente) Non			
La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant des normes de produits? (si c'est le cas indiquer les normes de produits pertinentes) Non			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:			
Évaluation par le JECFA <i>Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographies des normes).</i>		<ul style="list-style-type: none"> • 82^{ème} JECFA (2016) • DJA: 0 – 3 mg/kg pc • Monographies 19 FAO JECFA 	
JUSTIFICATION:			
Justification de l'emploi et besoin technologique <i>Informations d'appui compte tenu du critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>		Améliorer les propriétés organoleptiques des produits. L'exposition alimentaire au jaune de quinoline des enfants et de tout autre groupe d'âge ne pose pas de risque pour la santé: 73, 2017)	
Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (le cas échéant)		Additif du Tableau 3: <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non (Prière de fournir ci-dessous l'évaluation de l'ingestion alimentaire) <ul style="list-style-type: none"> • AESA/EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments), 2015. Évaluation affinée de l'exposition au jaune de quinoline (E 104). Journal de l'AESA/EFSA 2015;13(3):4070, 33 pp., doi:10.2903/j.efsa.2015.4070 • Évaluation de la sécurité de certains additifs alimentaires (JECFA, 2017) 	
Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur		Les produits contenant cet additif alimentaire doivent se conformer aux critères d'étiquetage des aliments pour les additifs alimentaires de la <i>Norme générale pour les aliments pré-emballés</i> (CXS 1-1985)	

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:	OUGANDA
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:	
Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)-CAC/GL 36-1989</i>	Tartrazine
Numéro SIN	102

Catégorie fonctionnelle <i>Telle que citée dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)-CAC/GL 36-1989</i>		Colorant	
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) POUR L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1): <i>Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition concerne: X une nouvelle disposition; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans le Tableau 3 de la NGAA (Avancer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant des normes de produits? »).	
Catégorie d'aliments no. (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)
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	100 mg/l	Critère d'étiquetage: « Peut avoir un effet indésirable sur l'activité et la capacité d'attention des enfants »
La proposition est-elle apparentée à des normes de produit correspondantes? <i>(si c'est le cas, indiquer la catégorie d'aliments pertinente)</i> Non			
La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant des normes de produits? <i>(si c'est le cas indiquer les normes de produits pertinentes)</i> Non			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:			
Évaluation par le JECFA <i>Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographies des normes).</i>		<ul style="list-style-type: none"> • 8^{ème} JECFA Rapport (2016) • DJA: 0 – 10 mg/kg pc • Monographies 19 FAO JECFA 	
JUSTIFICATION:			
Justification de l'emploi et besoin technologique <i>Informations d'appui compte tenu du critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i>		Améliorer les propriétés organoleptiques des produits. L'exposition alimentaire à la tartrazine des enfants et de tout autre groupe d'âge ne pose pas de risque pour la santé: 73, 2017)	
Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (le cas échéant)		Additif du Tableau 3: <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non (Prière de fournir ci-dessous l'évaluation de l'ingestion alimentaire) (WHO/JECFA, 2017) Évaluation de l'innocuité de certains additifs alimentaires	
Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur		Les produits contenant cet additif alimentaire doivent se conformer aux critères d'étiquetage des aliments pour les additifs alimentaires de la <i>Norme générale pour les aliments pré-emballés</i> (CXS 1-1985)	

Food Drink Europe

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:		FoodDrinkEurope	
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:			
Nom de l'additif <i>Tel que cité dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989</i>		Sucralose	
Numéro SIN		955	
Catégorie fonctionnelle <i>Telle que citée dans les Noms de catégories et système international de numérotation des aliments (SIN)- CAC/GL 36-1989</i>		Édulcorant	
EMPLOI(S) PROPOSÉ(S) POUR L'ADDITIF ALIMENTAIRE (¹): Les rangées ci-dessous peuvent être reproduites autant de fois que nécessaire. Autorisation existante dans la NGAA Tableau Un Catégorie 7.2 Produits de boulangerie fine Sucralose 955 2008 700 mg/kg Notes 161 & 165		La proposition concerne: <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition; ou <input checked="" type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> la révision d'une disposition existante dans le Tableau 3 de la NGAA (Avancer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant des normes de produits? »).	
Catégorie d'aliments no. (²)	Nom de la catégorie d'aliments (²)	Niveau d'emploi maximal (³)	Observations (⁴)
07.2	Produits de boulangerie fine	700 mg/kg	Ajouter la nouvelle Note « papier gaufré seulement »
La proposition est-elle apparentée à des normes de produit correspondantes? <i>(si c'est le cas, indiquer la catégorie d'aliments pertinente)</i> Non			
La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant des normes de produits? <i>(si c'est le cas indiquer les normes de produits pertinentes)</i> Non			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:			
Évaluation par le JECFA <i>Référence de l'évaluation par le JECFA (y compris l'année et la session du JECFA pour l'évaluation; DJA complète (numérique ou « non spécifiée »); monographies des normes).</i>		Année d'évaluation: 1990 DJA: 0-15mg/kg pc Réunion: 37 Code des spécifications: R (1993) Rapport: TRS 806-JECFA37/21 Monographie Tox: FAS 28-JECFA 37/219 Spécification: Addendum du compendium 12/FNP 52 Add. 12/68 (Limites des métaux) 2004. R; Monographies 1 FAO JECFA vol. 3/439 2001, Addendum du compendium 9/FNP 52 Add.9/192 (Limites des métaux) 1993, Addendum du compendium 2/FNP 52 Add.2/119. R 1990, Compendium/1531. R 1988, TRS 776-JECFA 33/20, FNP 38-JECFA 33/255, FAS 24-JECFA 33/45. 0-3.5 (temporaire). TE. N,T	
JUSTIFICATION:			

<p>Justification de l'emploi et besoin technologique</p> <p><i>Informations d'appui compte tenu du critère 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (à savoir qu'il comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, remplit une fonction technologique).</i></p>	<p><i>Le processus de cuisson avec du sucre n'est techniquement pas possible dans le cas du papier gaufré parce que le sucre collera pendant le processus de cuisson aux plaques de cuisson.</i></p> <p><i>Par conséquent, dans le cas du papier gaufré, il n'y a aucune alternative aux édulcorants. Le sucralose est le mieux adapté pour le papier gaufré.</i></p>
<p>Emploi sans risque de l'additif: Évaluation de l'ingestion alimentaire (le cas échéant)</p>	<p>Additif du Tableau 3:</p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Non (Prière de fournir ci-dessous l'évaluation de l'ingestion alimentaire)</p> <p>Les papiers gaufrés sont essentiellement des produits de niche et par conséquent, on peut s'attendre que dans le groupe des adultes et des enfants la DJA ne serait probablement pas dépassée même par les soi-disant consommateurs importants.</p>
<p>Justification que l'emploi ne trompe pas le consommateur</p>	<p><i>Il n'existe pas de papiers gaufrés édulcorés au sucre sur le marché. Par ailleurs, l'emploi de sucralose est explicitement mentionné dans l'étiquetage.</i></p>