

commission du codex alimentarius F



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



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

Point 7 (a) de l'ordre du jour

CX/FA 07/39/9 (Partie 1)

Janvier 2007

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Trente-neuvième session

Beijing, Chine, 24-28 avril 2007

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE SUR LA NGAA

PARTIE 1¹

(Préparé par les États-Unis avec la collaboration de l'Australie, du Brésil, du Canada, de la Communauté européenne, de l'Indonésie, du Japon, de la Malaisie, du Mexique, de la Nouvelle-Zélande, de la Norvège, de la République de Corée, de l'Afrique du Sud, de la Suisse, de la Thaïlande, et de ELC, IADSA, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF, IFAC, IFDI, IFU, ISA, ISDI, et NATCOL)

Les gouvernements et les organisations internationales disposant du statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius et qui souhaitent formuler des observations sur le rapport du Groupe de travail électronique sur la NGAA sont invités à les faire parvenir **au plus tard le 16 mars 2007** au Secrétariat, Comité du Codex pour les additifs alimentaires, Institut national de la nutrition et de la sécurité alimentaire, Chine CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, Chine (télécopie: + 86 10 67711813 ou, *de préférence*, courriel: secretariat@ccfa.cc), et d'en adresser une copie au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (télécopie: +39.06.5705.4593 ou, *de préférence*, courriel: Codex@fao.org).

1. À sa trente-huitième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) a reconduit son Groupe de travail électronique² et l'a chargé de préparer un rapport formulant des recommandations relatives à certains projets et avant-projets de limites maximales pour les additifs alimentaires contenus dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA), pour examen par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) à sa trente-neuvième session.
2. Le Comité est convenu que le Groupe de travail électronique adopterait une approche horizontale dans l'examen des dispositions relatives à l'utilisation des édulcorants et des colorants.³
3. Le Comité est également convenu de demander des observations supplémentaires sur certaines dispositions à l'étape 3 et à l'étape 6, étant entendu que si ces informations ne sont pas soumises, la trente-neuvième session du Comité interrompra le travail sur les dispositions en question.⁴ Il a également été entendu que les observations soumises en réponse à la circulaire⁵ seraient envoyées directement au Groupe de travail électronique et ne seraient pas publiées.

¹ En raison de sa longueur, le présent document a été divisé en deux parties: la partie 1 (introduction, additifs alimentaires divers et édulcorants) et la partie 2 (colorants et annexes 1, 2 et 3).

² Les États-Unis (présidence), avec la collaboration de l'Australie, du Brésil, du Canada, de la Communauté européenne, de l'Indonésie, du Japon, de la Malaisie, du Mexique, de la Nouvelle Zélande, de la Norvège, de la République de Corée, de l'Afrique du Sud, de la Suisse, de la Thaïlande, de ELC, IADSA, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF, IFAC, IFDI, IFU, ISA, ISDI, et NATCOL.

³ ALINORM 06/29/12, par. 79

⁴ ALINORM 06/29/12, para. 80.

⁵ CL 2006/34-FAC – Observations soumises par l'Australie, le Brésil, le Canada, la Communauté européenne, le Japon, la Malaisie, la Nouvelle-Zélande, la Norvège, l'Afrique du Sud, la Suisse, CEFS, EFEMA, ELC, IADSA, ICBA, ICGA, IDF, IFAC, IFU, ISA, ISDI, OIV, et WSRO

4. Les recommandations contenues dans le présent rapport n'expriment pas une opinion unanime de la part des membres du Groupe de travail électronique. Plus exactement, ces recommandations expriment un effort de parvenir à un consensus. Chaque membre du groupe électronique se réserve le droit de soumettre des observations et des recommandations supplémentaires au Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA).

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

No. SIN	Additif	No. SIN	Additif
210, 211, 212, 213	Benzoates	129	Rouge allura AC
928	Peroxyde de benzoyl	133	Bleu brillant FCF
320	Butylhydroxyanisole(BHA)	161g	Canthaxanthine
321	Butylhydroxytoluène (BHT)	150c	Caramel III
1503	Huile de ricin	150d	Caramel IV
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras (DATEM)	120	Carmins
385, 386	EDTA	160aii	Carotènes,origine végétale
900a	Polydiméthylsiloxane	160ai,aii,e,f	Caroténoïdes
432,433, 434, 435, 436	Polysorbates	141i & 141ii	Chlorophylle, complexes cupriques
1203	Alcool polyvinylique	127	Érythrosine
477	Esters du propylène glycol d'acides gras	143	Vert solide FCF
999	Extrait de quillaia	163ii	Extrait de peau de raisin
220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	Sulfites		
319	Butylhydroxyquinone tertiaire(TBHQ)	132	Indigotine
950	Acésulfame de potassium	172i, 172ii, 172iii	Oxydes de fer
956	Alitame	124	Ponceau 4R
951	Aspartame	101i, 101ii	Riboflavines
	Sel d'aspartame-acésulfame	110	Jaune soleil FCF
952	Acide cyclamique (sels de sodium, potassium, et calcium)		
961	Néotame		
954	Saccharine		
955	Sucralose		

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

PARTIE I – ADDITIFS ALIMENTAIRES DIVERS

BENZOATES (SIN 210, 211, 212, 213)

7. À sa vingt-neuvième session, le CCFAC a chargé le JECFA d'évaluer l'ingestion des benzoates sur la base du projet des limites maximales d'utilisation dans la NGAA. L'évaluation des benzoates par le JECFA fait suite aux inquiétudes exprimées par plusieurs délégations concernant les projets de dispositions relatives à ces additifs, qui engendreraient une ingestion considérablement supérieure à leur DJA. À sa cinquante-et-unième réunion (1998), le JECFA a examiné les données nationales sur l'ingestion des benzoates.

8. Le JECFA a attribué une DJA de groupe de 5mg/kg de poids corporel pour les benzoates en tant qu'acide benzoïque, et a déclaré qu'ils ne présentaient aucun danger aux niveaux actuels d'ingestion quand ils sont utilisés comme aromatisants.

Recommandation 1 - Benzoates, SIN 210, 211, 212, 213						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA interrompe le travail en cours sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les benzoates dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Max	Level	Observations	Étape	Justification fournie
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1500	mg/kg	Note 13 ⁶	3	Le traitement thermique pendant la fabrication, la faible activité de l'eau dans le produit et l'effet de conservation naturelle grâce au sucre ne justifient pas le besoin technologique aux limites maximales proposées. Il pourrait y avoir un effet de transfert à partir des ingrédients.

PEROXYDE DE BENZOYLE, SIN 928

9. À sa septième réunion (1963), le JECFA a conclu que l'utilisation du peroxyde de benzoyle comme agent de traitement des farines à un taux maximum de traitement de 40ppm de peroxyde de benzoyle était acceptable.

10. À sa soixante-troisième réunion (2004), le JECFA a déclaré que « le traitement de l'orge au peroxyde de benzoyle à une concentration maximale de 100 mg/kg ne présente aucun danger. »

Recommandation 1 – Peroxyde de benzoyle, SIN 928						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA interrompe le travail en cours sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le peroxyde de benzoyle dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	1000	mg/kg	Note 55 ⁷	6	L'utilisation d'agents de blanchiment a le potentiel de modifier la nature de la matière première ou la qualité des denrées de telle sorte qu'elle pourrait tromper le consommateur. La limite maximale proposée semble très élevée par rapport au besoin technologique visé.

Recommandation 2 – Peroxyde de benzoyle, SIN 928						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le peroxyde de benzoyle dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, sauf fromage de lactosérum	100	Mg/kg	Note A ⁸	6	Dans son résumé, le JECFA déclare que « le traitement de l'orge au peroxyde de benzoyle d'une concentration maximale de 100 mg/kg ne présente aucun danger (JECGA 2004) ».
06.2.1	Farines	75	Mg/kg		6	Les agents de blanchiment sont couramment utilisés dans les farines pour les « vieillir » et leur donner une consistance uniforme pour satisfaire la demande des consommateurs.

BUTYLHYDROXYANISOLE (BHA) (SIN 320)

11. À sa vingt-huitième session, la Commission a adopté plusieurs dispositions de la NGAA relative à l'utilisation du BHA.

12. À sa vingt-neuvième session, le CCFAC a demandé au JECFA d'évaluer l'ingestion liée au BHA sur la base des limites maximales d'utilisation en cours de discussion dans la NGAA. L'évaluation par le JECFA du BHA fait suite aux inquiétudes exprimées par plusieurs délégations concernant les projets des dispositions relatives à ces additifs qui engendreraient une ingestion considérablement supérieure à leur DJA. À sa cinquante-et-unième réunion (1998), le JECFA a examiné les données nationales sur l'ingestion du BHA.

13. À sa cinquante-et-unième réunion sur l'évaluation de l'ingestion, le JECFA a identifié la catégorie d'aliments suivante comme devant faire l'objet d'un examen plus approfondi par le CCFAC.

- 05.2 Confiserie, y compris les confiseries dures et tendres, les nougats etc. autres que les catégories d'aliments 05.1, 05.3 et 05.4

⁶ Note 13: En tant qu'acide benzoïque.

⁷ Note 55: Niveau d'adjonction.

⁸ Note A: À l'exception du lactosérum liquide et des produits à base de lactosérum utilisés comme ingrédients dans les préparations pour nourrissons

14. Le JECFA a attribué une DJA de 0 à 0,5 mg/kg de poids corporel pour le BHA.

15. Dans la circulaire CL 2006/34-FAC, le Comité a demandé des informations sur l'ingestion liée à l'étape 6 des dispositions pour le BHA dans les catégories d'aliments 05.2 et 05.4.

Recommandation 1 – Butylhydroxyanisole (BHA), SIN 320						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA interrompe le travail en cours sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'hydroxyanisole butylé (BHA) dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
02.2.1.2	Margarine et produits analogues	175	mg/kg	Notes 15 & 133 ⁹	6	En attendant la décision du CCFO sur le projet de norme pour les matières grasses à tartiner et les mélanges de matières grasses à tartiner.

Recommandation 2 - Butylhydroxyanisole (BHA), SIN 320						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le butylhydroxyanisole (BHA) dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	100	mg/kg	Notes 15 ¹⁰ & 133	3	Prévenir l'oxydation du composant de la graisse d'origine végétale dans ces aliments.
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6	Les estimations de l'exposition fournies par le Canada et les États-Unis (voir l'annexe I) indiquent que l'exposition chez les enfants est très inférieure à la DJA pour le BHA.
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6	
07.0	Produits de boulangerie	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6	Prévenir l'oxydation du composant de la graisse et de l'huile dans ces aliments.

BUTYLHYDROXYTOLUENE (BHT) (SIN 321)

16. À sa vingt-huitième session, la Commission du Codex Alimentarius a approuvé plusieurs dispositions dans la NGAA pour l'utilisation du BHT.

17. À sa vingt-neuvième session, le CCFAC a chargé le JECFA d'évaluer l'ingestion pour le BHT sur la base des limites maximales d'utilisation en cours de discussion dans la NGAA. L'évaluation du BHT par le JECFA fait suite aux inquiétudes exprimées par plusieurs délégations concernant les projets des dispositions relatives à ces additifs, qui engendreraient une ingestion considérablement supérieure à leur DJA. À sa cinquante-et-unième réunion (1998), le JECFA a examiné les données nationales sur l'ingestion du BHT.

18. À sa cinquante-et-unième réunion sur l'évaluation de l'ingestion, le JECFA a identifié la catégorie d'aliments suivante comme devant faire l'objet d'un examen plus approfondi par le CCFAC:

- 02.0 Matières grasses et huiles, et émulsions grasses (comme l'eau dans l'huile)
- 05.3 Gomme à mâcher
- 09.2 Poissons et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes transformés

19. Le JECFA a attribué une DJA de 0 à 0,3 mg/kg de poids corporel pour le BHT.

20. Dans la circulaire CL 2006/34-FAC, le Comité a demandé des informations sur l'ingestion liée à l'étape 6 des dispositions pour le BHT dans les catégories d'aliments 05.2 et 05.4 et s'il est approprié de limiter l'utilisation du BHT dans les catégories 08.2 et 08.3 aux produits déshydratés seulement.

⁹ **Note 133:** Toute combinaison de butylhydroxyanisole (BHA, INS 320), butylhydroxytoluène (BHT, INS 321), et gallate de propyle (INS 310) à 200 mg/kg, sans toutefois dépasser les limites individuelles d'utilisation.

¹⁰ **Note 15:** À base de matière grasse ou d'huile.

Recommandation 1 – Butylhydroxytoluène (BHT), SIN 321						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>interrompe</u> le travail en cours sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le butylhydroxytoluène (BHT) dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
02.2.1.2	Margarine et produits analogues	75	mg/kg	Notes 15 & 133 ¹¹	3	En attendant la décision du CCFO sur le projet de norme pour les pâtes à tartiner et les mélanges de pâtes à tartiner. La limite maximale d'utilisation du BHT à 75 mg/kg est insuffisante pour remplir la fonction d'antioxydant dans les aliments appartenant à cette catégorie d'aliments.

Recommandation 2 – Butylhydroxytoluène (BHT), SIN 321						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le butylhydroxytoluène (BHT) dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	100	mg/kg	Notes 15 ¹²	3	Prévenir l'oxydation du composant de la graisse d'origine végétale dans ces aliments.
02.2.1.2	Margarine et produits analogues	200	mg/kg	Notes 15 & 130 ¹³	6	Il est nécessaire d'utiliser le BHT à la limite maximale de 200 mg/kg pour remplir la fonction technologique d'antioxydant qui empêche l'oxydation des lipides.
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6	Les estimations de l'exposition fournie par le Canada et les États-Unis (voir l'annexe I) indiquent que l'exposition chez les enfants est très inférieure à la DJA pour le BHT.
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6	
07.0	Produits de boulangerie	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6	Prévenir l'oxydation du composant de la matière grasse et de l'huile dans ces aliments.
08.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux	100	mg/kg	Notes 15 & 130	6	Les graisses insaturées sont sujettes à l'oxydation qui entraîne le rancissement des matières grasses. Les produits à base de viande déshydratés se caractérisent par une teneur en humidité réduite et par une teneur en matières grasses relativement élevée. La teneur élevée en graisse associée à un entreposage de longue durée à température ambiante augmente le risque d'oxydation des matières grasses dans ces produits. L'ajout d'antioxydants est donc nécessaire pour prévenir l'oxydation. En revanche, en ce qui concerne les produits non déshydratés comme le bacon, la viande crue ou cuite congelée, les boulettes de viande cuite ou le corned-beef, l'utilisation de l'anti-oxydant <u>ne</u> serait <u>pas</u> justifiée car l'oxydation devrait être réduite à un minimum par la bonne manipulation de ces produits: transport efficace, conditions d'entreposage idéales à basses températures, mise en conserve et durée de conservation appropriée des produits. Utilisés comme agents antioxydants qui préviennent la décoloration de la viande à l'étalage. Ils ralentissent aussi l'oxydation de certains acides gras.
08.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée	100	mg/kg	Notes 15 & 130 Note B ¹⁴	6	

¹¹ **Note 133:** Toute combinaison de butylhydroxyanisole (BHA, INS 320), butylhydroxytoluène (BHT, INS 321), et gallate de propyle (INS 310) à 200 mg/kg, sans toutefois dépasser les limites individuelles d'utilisation.

¹² **Note 15:** À base de matière grasse ou d'huile.

¹³ **Note 130:** Seuls ou en combinaison: Butylhydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylhydroxytoluène (BHT, INS 321), Butylhydroquinone tertiaire (TBHQ, INS 319), et Gallate de propyle (INS 310).

¹⁴ **Note B:** Pour les produits déshydratés seulement.

HUILE DE RICIN (SIN 1503)

21. À sa vingt-troisième réunion (1983), le JECFA a attribué une DJA de 0,7 mg/kg de poids corporel/jour pour l'huile de ricin (1503).

Recommandation 1 – Huile de ricin, SIN 1503						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>interrompe</u> le travail en cours sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'huile de ricin dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
05.1	Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et les succédanés du chocolat		BPF		6	1) Il n'y a pas d'aliments non normalisés dans la catégorie 05.1.1 et les normes de produit correspondantes ne prévoient pas l'utilisation de l'huile de ricin. 2) Il est probable que certaines sous-catégories n'aient pas besoin d'un agent de glaçage.

Recommandation 2 – Huile de ricin, SIN 1503						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'huile de ricin dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocola	350	mg/kg			Utilisé en tant qu'agent de glaçage dans les dragées au chocolat pour leur donner une apparence brillante. L'utilisation de l'huile de ricin n'est pas justifiée dans les catégories d'aliments 05.1.1 Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao, 05.1.2. Préparations à base de cacao (sirops) et 05.1.3. Pâtes à tartiner à base de cacao, y compris celles utilisées comme fourrage et 05.1.5 Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat. L'huile de ricin est un entraîneur et un support de solvant utilisé dans les compléments alimentaires, la gomme à mâcher, la confiserie, les produits d'imitation du chocolat et du cacao.
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	500	mg/kg	6		L'huile de ricin est un entraîneur et un support de solvant utilisé dans les compléments alimentaires, la gomme à mâcher, la confiserie, les produits d'imitation du chocolat et du cacao.
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	2100	mg/kg	6		
13.6	Compléments alimentaires	1000	mg/kg	6		1) La quantité utilisée varie selon la composition de la préparation. L'information fournie par les fabricants de compléments alimentaires laisse entendre que toutes les applications pourraient être réalisables avec une limite maximale de 1000 mg/kg de produit. En considérant cette limite, il convient de ne pas oublier que les compléments pèsent individuellement moins de 2g et que la plupart d'entre eux pèsent moins de 1,5g. 2) L'huile de ricin est un entraîneur et un support de solvant utilisé dans les compléments alimentaires, la gomme à mâcher, la confiserie, les produits d'imitation du chocolat et du cacao. L'exemple suivant montre l'ingestion journalière à partir d'un enrobage normal contenant 7% d'huile de ricin, appliqué à un complément alimentaire dont le poids augmente de 4%, et en supposant une consommation journalière du

Recommandation 2 – Huile de ricin, SIN 1503						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'huile de ricin dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
						complément alimentaire de 3g. 3 g (complément alimentaire) x 4.0% (enrobage) = 0,12 g d'enrobage 0,12 g d'enrobage x 1000 mg=120 mg d'enrobage 120 mg d'enrobage x 0,07 (huile de ricin) = 8,40 mg d'huile de ricin/jour

ESTERS GLYCEROLIQUE DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS (DATEM) (SIN 472E)

22. À sa vingt-troisième session (1999), la Commission a approuvé d'inclure le mélange d'esters glycéroliques de l'acide tartrique, de l'acide acétique et d'acides gras (SIN 472f) dans le tableau 3 de la NGAA.

23. À sa cinquante-septième session (2001), le JECFA a retiré la DJA pour le mélange d'esters glycéroliques de l'acide tartrique, de l'acide acétique et d'acides gras (SIN 472f), du fait que ses normes étaient associées à celles des esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras (DATEM, SIN 472e). Par conséquent, à sa trente-quatrième session, le CCFAC est convenu de supprimer cet additif (472f) dans le tableau 3.

24. À sa cinquante-septième session, le JECFA a attribué une DJA de groupe provisoire de 0 à 50 mg/kg de poids corporel pour les DATEM (SIN 472e), et le mélange d'esters glycéroliques de l'acide tartrique, de l'acide acétique et d'acides gras (SIN 472f).

25. À sa soixante-et-unième réunion (2003), le JECFA a attribué une DJA de 50 mg/kg pour le SIN 472e.

26. À sa soixante-quatrième session, le CCFAC est convenu de réunir les dispositions relatives au SIN 472e et au SIN 472f sous le nom de « DATEM ». À sa trente-septième session, le CCFAC est convenu de révoquer le numéro de SIN 472f, étant donné qu'il n'était plus nécessaire.

Recommandation 1 – Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras (DATEM), SIN 472e						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA interrompe le travail en cours sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras (DATEM) dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
01.4	Crème (nature) et produits similaires	5000	mg/kg		6	Il est probable que certaines sous-catégories n'aient pas besoin d'un émulsifiant.
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	10000	mg/kg	Note 16 ¹⁵	3	Aucune information n'a été soumise pour soutenir ces dispositions pour les DATEM.
09.2.3	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	10000	mg/kg	Note 16	3	
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	5000	mg/kg		3	
13.1.1	Préparations pour nourrissons	5000	mg/kg		3	Il n'y a pas d'aliments non normalisés dans ces catégories d'aliments et la norme de produit du Codex ne prévoit pas l'utilisation des DATEM.
13.1.2	Préparations de suite	5000	mg/kg		3	

¹⁵ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

Recommandation 2 - Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras (DATEM), SIN 472e						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras (DATEM) dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain	6000	mg/kg			1) L'utilisation d'émulsifiants dans les crèmes UHT est essentielle pour maintenir la stabilité de l'émulsion et faciliter le fouettage. D'autres émulsifiants sont certes disponibles, mais la fabrication des crèmes UHT repose sur une technologie difficile et il est préférable de retenir une sélection d'émulsifiants la plus vaste possible.
01.4.4	Produits similaires	6000	mg/kg			2) Pour créer une fonction suffisamment émulsifiante dans les produits à base de crème à fouetter. 3) L'utilisation des émulsifiants est essentielle dans les crèmes UHT et les crèmes d'imitation (catégorie d'aliments 01.4.4) pour maintenir la stabilité de l'émulsion et faciliter le fouettage. D'autres émulsifiants sont certes disponibles, mais la fabrication des crèmes UHT repose sur une technologie difficile et il est préférable de prévoir une sélection d'émulsifiants la plus vaste possible. Utilisés également en tant que stabilisants dans la crème soumise à la cuisson avant d'être emballée.
06.2	Farines and starches (including soybean powder)	3000	mg/kg		6	1)Le présent additif 1) fortifie l'enveloppe de gluten; 2) il augmente la stabilité et la résistance de la pâte 3) il augmente la tolérance aux variations de qualité de la farine de blé, à savoir qu'il minimise les variations des résultats obtenus avec les différents types de farines; 4) il améliore la tolérance aux variations de transformation (temps de mélange, temps de repos, temps de fermentation, manutention de la pâte); 5) il augmente le volume du pain et le rend croustillant; 6) il émulsionne la farine et les composés de la pâte 7) il permet d'assurer des processus de fermentation de longue durée, dans lesquels la pâte a besoin d'une tolérance maximale pour prévenir les pertes dues à la transformation; et 9) il modifie la consistance des produits de boulangerie, il rend le pain plus croustillant, et permet aussi de réduire les matières grasses (dans les biscuits). 2) les DATEM sont utilisés en tant qu'émulsifiants pour augmenter la stabilité et le volume de la pâte dans les produits de boulangerie.
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	5000	mg/kg		6	1)Le présent additif 1) fortifie l'enveloppe de gluten; 2) il augmente la stabilité et la résistance de la pâte; 3) il augmente la tolérance aux variations de qualité de la farine de blé, à savoir qu'il minimise les variations des résultats obtenus avec les différents types de farines; 4) il améliore la tolérance aux variations de transformation (temps de mélange, temps de repos, temps de fermentation, manutention de la pâte); 5) il augmente le volume du pain et le rend croustillant; 6) il émulsionne la farine et les composés de la pâte 7) il permet d'assurer des processus de fermentation de longue durée, dans

Recommandation 2 - Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras (DATEM), SIN 472e						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras (DATEM) dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
						lesquels la pâte a besoin d'une tolérance maximale pour prévenir les pertes dues à la transformation; et 9) il modifie la consistance des produits de boulangerie, il rend le pain plus croustillant, et permet aussi de réduire les matières grasses (dans les biscuits).

ETHYLÈNE DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATE CALCIO-DISODIQUE ET ÉTHYLÈNE-DIALMINE-TÉTRA-ACÉTATE DISODIQUE (EDTA), (SIN 385 AND 386)

27. La Commission a adopté plusieurs dispositions relatives à l'utilisation des EDTA.

28. À sa dix-septième session (1973), le JECFA a attribué une DJA de groupe de 2,5 mg/kg de poids corporel pour l'éthyle diamine-tétra-acétate calcio-disodique (385) et pour l'éthylène-dialmine-tétra-acétate disodique (386) suivie de la remarque suivante « En tant qu' EDTA calcio-disodique; l'excès d'EDTA disodique ne doit pas rester dans les aliments ».

Recommandation - EDTA, SIN 385,386						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'éthylène-diamine-tétra-acétate calcio-disodique et l'éthylène-diamine-tétra-acétate disodique (EDTA) dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraichissante, rafraichissements à faible teneur en alcool)	25	mg/kg	Note 21 ¹⁶	6	1) L'utilisation de l'EDTA est acceptable dans la bière (catégorie 14.2.1). La catégorie 14.2.7 comprend les boissons rafraichissantes aromatisées à base de bière, de vins et de spiritueux. Par conséquent, elle devrait aussi être acceptable dans les boissons aromatisées équivalentes et la disposition dans cette catégorie est donc justifiée. 2) L'EDTA contribue à prévenir la formation de benzène, par conséquent, cette utilisation est acceptable.

POLYDIMETHYLSILOXANE (SIN 900A)

29. À ses vingt-troisième (1999) et vingt-huitième (2005) sessions, la Commission a adopté plusieurs dispositions pour l'utilisation du polydiméthylsiloxane.

30. À sa vingt-troisième session (1979), le JECFA a attribué une DJA de 1,5 mg/kg de poids corporel pour le polydiméthylsiloxane.

Recommandation - Polydiméthylsiloxane, SIN 900a						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le polydiméthylsiloxane dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
02.2.2	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	10	mg/kg	Note 152 ¹⁷	3	1) La limite d'utilisation proposée de 10 mg/kg est justifiée pour répondre au besoin technique visé en tant qu'agent antimoussant dans cette catégorie d'aliments.
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	50	mg/kg		3	À des fins de compatibilité avec la norme du Codex pour les nouilles

¹⁶ **Note 21:** En tant qu'acide éthylène-diamine-tétracétique-calcio-disodique.

¹⁷ **Note 152:** For frying purposes only.

Recommandation - Polydiméthylsiloxane, SIN 900a						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le polydiméthylsiloxane dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
12.9.1.3	Autres produits protéiques à base de soja (y compris sauce de soja non fermenté)	10	mg/kg		6	instantanées. 1) Pendant le processus de production des protéines de soja en poudre, utilisé en tant qu'agent antimoussant. 2) La limite maximale de 10 mg/kg est justifiée pour répondre au besoin technique visé en tant qu'antimoussant dans cette catégorie d'aliments.

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

31. À sa vingt-huitième session, la Commission a adopté plusieurs dispositions dans la NGAA pour l'utilisation des polysorbates.

32. À sa dix-septième réunion (1973), le JECFA a attribué une DJA de groupe pour les polysorbates (monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane (432), monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane (433), monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane (434), monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane (435), et tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane (436)) de 25 mg/kg de poids corporel /jour.

Recommandation 1 – Polysorbates, SIN 432, 433, 434, 435, 436						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA interrompe le travail en cours sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les polysorbates dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
01.4	Crème (nature) et produits similaires	10000	mg/kg		3	L'utilisation d'un émulsifiant dans les aliments qui font l'objet de certaines sous-catégories et dans lesquels on pourrait s'attendre à ne pas avoir besoin d'un émulsifiant.
07.1.1	Pains et petits pains	3000	mg/kg		6	Remplacer par une disposition dans la catégorie d'aliments 07.0 qui est plus large, à 3000 mg/kg accompagnée de la note 11.
07.1.2	Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)	5000	mg/kg	Note 11 ¹⁸	6	
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	10000	mg/kg	Note 11	6	
07.1.4	Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures	5000	mg/kg	Note 11	6	
07.1.5	Pains et petits pains au lait à la vapeur	5000	mg/kg	Note 11	6	
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	5000	mg/kg	Note 11	6	
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	5000	mg/kg		6	
14.1.4.1	Boissons à base d'eau aromatisée, gazeuses	500	mg/kg		6	Remplacer par une disposition dans la catégorie d'aliments 14.1.4 qui est plus large, à 500mg/kg et la note 127.
14.1.4.2	Boissons à base d'eau aromatisée, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid	500	mg/kg		6	
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau aromatisée	45000	mg/kg	Note 102 ¹⁹	6	

Recommandation 2 - Polysorbates, SIN 432, 433, 434, 435, 436						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les polysorbates dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base	5000	mg/kg		6	

¹⁸ Note 11: À base de farine..

¹⁹ Note 102: Utilisation comme agent de surface ou agent humidifiant pour les colorants dans les aliments.

Recommandation 2 - Polysorbates, SIN 432, 433, 434, 435, 436						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les polysorbates dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
	de lactosérum)					
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	4000	mg/kg		6	
01.5.2	Produits similaires	4000	mg/kg		6	
01.6.1	Fromages non affinés	80	mg/kg	Note 38 ²⁰	6	
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	3000	mg/kg	Note MM ²¹	6	
02.1.2	Matières grasses et huiles végétales	5000	mg/kg	Note MM	6	
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	5000	mg/kg	Note MM	6	
02.2.1.3	Mélanges de beurre et de margarine	5000	mg/kg	Note MM	6	
02.2.2	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	5000	mg/kg	Note MM	6	
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	5000	mg/kg	Note MM	6	
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	5000	mg/kg	Note MM	6	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	5000	mg/kg		3	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	3000	mg/kg		6	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	3000	mg/kg		6	
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	500	mg/kg		6	
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	30	mg/kg	Notes 7 ²² & 100 ²³	6	
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	3000	mg/kg		6	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	500	mg/kg		6	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	1000	mg/kg		6	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocola	5000	mg/kg	Note XX ²⁴	6	La note est ajoutée à des fins de compatibilité avec la norme de produit du Codex correspondante.
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	5000	mg/kg		6	

²⁰ **Note 38:** Concentration dans les préparations écrémées.

²¹ **Note MM:** Utilisation dans les émulsions grasses, uniquement en boulangerie.

²² **Note 7:** Concentration ne s'appliquant pas au produit alimentaire fini.

²³ **Note 100:** Utilisation comme agent dispersant dans l'essence d'aneth utilisée dans les aliments finis.

²⁴ **Note XX :** Limite d'utilisation seul, ne doit pas dépasser 15 000 mg/kg en combinaison.

Recommandation 2 - Polysorbates, SIN 432, 433, 434, 435, 436						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les polysorbates dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	1000	mg/kg		6	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	5000	mg/kg		6	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	3000	mg/kg		6	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	5000	mg/kg		3	
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	5000	mg/kg		3	
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou volaille)	5000	mg/kg	Note 2 ²⁵	6	
07.0	Produits de boulangerie	3000	mg/kg	Note 11²⁶	6	<p>1) Interaction avec les protéines: la disposition des liens entre la chaîne de l'oxyde d'éthylène présent dans les polysorbates et la portion protéinique de la farine de blé renforce l'enveloppe de gluten, sans altérer la stabilité de la pâte. Cet effet augmente la rétention de CO₂ dans les produits de boulangerie dont la fermentation est biologique. Elle augmente la résistance de la pâte au travail mécanique et accroît le volume du pain.</p> <p>2) Formation des émulsions: les groupes hydrophiliques et lipophiliques présents dans les molécules de polysorbates diminuent la tension à l'interface entre les composants de la préparation, permettant ainsi une meilleure homogénéisation due à la formation d'émulsions et à la dispersion des colloïdes. Il est ainsi possible d'obtenir des produits de boulangerie où la distribution de la mie est plus uniforme et de forme et de couleur plus satisfaisantes. Par ailleurs, l'action émulsifiante permet d'optimiser les matières grasses contenues dans les préparations pour les gâteaux, le pain et les biscuits. La formation d'émulsions stables permet aussi d'améliorer la consistance des glaces comestibles.</p> <p>3) Aération: la diminution de la tension superficielle permet d'incorporer plus efficacement l'air dans les gâteaux, les glaces comestibles et autres produits aérés, en donnant du volume et une consistance meilleure.</p> <p>4) Formation des complexes amidon: les polysorbates forment des complexes avec l'amylose et l'amylopectine.</p>

²⁵ **Note 2:** À base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.

²⁶ **Note 11 :** À base de farine.

Recommandation 2 - Polysorbates, SIN 432, 433, 434, 435, 436						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les polysorbates dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
						Cette formation permet de ralentir la vitesse de la rétrogradation de l'amidon, de prolonger la durée de conservation et d'attendrir la mie à l'intérieur des produits de boulangerie.
08.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux	5000	mg/kg		6	
08.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée	5000	mg/kg		6	
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	1500	mg/kg		6	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)	3000	mg/kg		6	
12.2.1	Fines herbes et épices	2000	mg/kg		6	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	5000	mg/kg		6	
12.6.1	Sauces émulsionnées ou claires (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	3000	mg/kg		6	
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	5000	mg/kg		6	
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	5000	mg/kg	Note 127 ²⁷	6	
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	5000	mg/kg		6	
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	2000	mg/kg		6	
12.9.5	Autres produits protéiques	4000	mg/kg	Note 15 ²⁸	6	
13.6	Compléments alimentaires	25,000	mg/kg		6	Les polysorbates sont utilisés dans les compléments alimentaires, notamment dans les capsules molles de gélatine. À l'intérieur des capsules, ils servent à disperser et émulsionner les composés actifs (par ex., les vitamines ou les sels minéraux) des préparations en pâte. C'est un moyen efficace de disperser le contenu de la capsule plus rapidement dans le système digestif. La seconde fonction importante des polysorbates est liée à leur propriété en tant que produits tensio-actifs comestibles dans la capsule. Ils facilitent le transport des composés dont le goût et l'odeur sont désagréables comme les huiles de poisson. Les polysorbates dispersent et émulsionnent l'huile dans l'estomac et atténuent ainsi l'impact de l'odeur et du reflux de l'après digestion. Toutes les applications sont réalisables dans une limite maximale de 25000 mg / kg. L'ingestion journalière de capsules n'engendrait qu'un

²⁷ Note 127: Comme servi au consommateur.

²⁸ Note 15: À base de matière grasse ou d'huile.

Recommandation 2 - Polysorbates, SIN 432, 433, 434, 435, 436 Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les polysorbates dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
						<p>maximum de 135mg de polysorbates (la DJA du JECFA est de 25 mg / kg de poids corporel/jour). Le polysorbate 80 (SIN 433) a deux applications technologiques courantes dans les capsules molles de compléments alimentaires: En tant qu'agent tensio-actif comestible qui facilite le transport des substances au goût et à l'odeur désagréables comme les huiles de poisson et de foie de poisson. Le polysorbate 80 disperse et émulsionne l'huile dans l'estomac et atténue l'odeur et le reflux de l'après digestion. En tant qu'agent qui permet de disperser et d'émulsionner les micronutriments non solubles dans l'huile (vitamines et sels minéraux) dans certaines préparations qui contiennent un taux élevé de sels minéraux.</p> <p>a) Dose d'emploi Pour obtenir les effets technologiques requis, le polysorbate 80 doit être utilisé dans la proportion de 2,5% du contenu de la capsule. Le contenu représente une proportion du poids total de la capsule et l'enveloppe représente le reste. Les capsules molles sont conçues pour être avalées et à ce titre, leur taille doit être limitée. Ceci concerne les capsules d'un poids approximatif de 1850 mg.</p> <p>La dose d'emploi du polysorbate dans les capsules est de l'ordre de 20 à 45 mg/capsule selon la formule préparée. Dans un cas extrême, comme celui de la plus grosse capsule à prendre trois fois par jour, la dose journalière maximale pour le polysorbate 80 est évaluée à 135 mg/jour. Les produits engendrent, pour la plupart, une ingestion nettement plus faible.</p> <p>Quand l'emploi ci-dessus est calculé en mg par kg de produit, les teneurs courantes contenues dans les produits se situent dans une fourchette entre 6000 et 25000 mg/kg. Il faut cependant tenir compte du fait qu'un kg de produit peut représenter des centaines de doses journalières. Par exemple, même sur la base du poids le plus élevé possible par capsule, 1 kg de capsules correspond à 540 capsules,</p>

Recommandation 2 - Polysorbates, SIN 432, 433, 434, 435, 436						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les polysorbates dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
						soit davantage que la prise annuelle pour une seule personne.
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	500	mg/kg	Note 127 ²⁹	3	1) Les polysorbates sont nécessaires dans ces applications, en tant qu'émulsifiants et stabilisants: 2) Sur la base de l'information soumise par nos membres, les doses d'emploi ne dépassent généralement pas 500 mg/kg dans les produits prêts à consommer. L'arôme inhérent aux polysorbates limite les doses d'emploi dans les boissons.
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	120	mg/kg		6	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	120	mg/kg		6	
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	1000	mg/kg		6	

ALCOOL POLYVINYLIQUE (SIN 1203)

33. À sa soixante-et-unième réunion (2003), le JECFA a attribué une DJA de 50 mg/kg de poids corporel /jour pour l'alcool polyvinylique.

Recommandation 1 – Alcool polyvinylique, SIN 1203						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'alcool polyvinylique dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
13.6	Compléments alimentaires	45000	mg/kg		3	1) L'information disponible indique que la limite maximale de 20000 mg/kg, par rapport à celle plus élevée de 45000 mg/kg pour l'alcool polyvinylique contenu dans la catégorie d'aliments 13.6, est adéquate pour les préparations d'enrobage pelliculaire appliquées aux compléments alimentaires et qu'elle est conforme aux BPF relatives à ces applications. 2) L'alcool polyvinylique est utilisé dans les compléments alimentaires surtout en tant qu'agent d'enrobage, agent de scellement et de traitement de surface. Ses propriétés particulières facilitent la formation d'une pellicule dans les enrobages pelliculaires en dispersion aqueuse des comprimés de compléments alimentaires. L'alcool polyvinylique contient une humidité satisfaisante et possède des propriétés antioxydantes qui sont essentielles à l'enrobage pelliculaire pour qu'il protège les ingrédients actifs sensibles comme les vitamines et garantisse la durée de conservation prévue pour le produit. Toutes les applications sont probablement réalisables dans la limite maximale de 45000 mg/kg.

Recommandation 2 - Alcool polyvinylique, SIN 1203						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA interrompe le travail en cours sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'alcool polyvinylique dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux	2000	mg/kg		3	La justification suivante a été soumise mais aucun membre du Codex ne l'a soutenue.

²⁹ Note 127 : Comme servi au consommateur.

Recommandation 2 - Alcool polyvinylique, SIN 1203						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>interrompe</u> le travail en cours sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'alcool polyvinylique dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
	fruits ou aromatisés)					La migration de l'humidité est un problème permanent du maintien des normes de qualité dans les divers aliments. Il y a un besoin important de créer des enrobages nouveaux et améliorés à utiliser comme barrière pour prévenir la migration de l'humidité. L'alcool polyvinylique est utilisé en tant qu'agent d'enrobage, agent de traitement de surface, agent de polissage et agent d'enrobage pelliculaire dans les aliments, les compléments alimentaires et les produits pharmaceutiques. C'est un agent de glaçage idéal, notamment dans les applications qui reposent sur les propriétés protectrices/barrières contre l'humidité. L'alcool polyvinylique est évalué dans divers aliments dont les différents composés ont besoin d'être protégés contre l'humidité pour que la qualité, la consistance et le goût d'ensemble du produit restent satisfaisants. Les aliments concernés comprennent les aliments au taux d'humidité élevé comme les crèmes glacées et les desserts à base de yaourt glacé contenant des inclusions sensibles à l'humidité comme les fruits à coque, les morceaux de biscuits et de caramel dur, ou les aliments qui contiennent des composés dont le taux d'humidité est faible ou moyen, y compris les produits prêts à manger comme les mélanges à base de fruits à coque et de fruits, ainsi que les céréales et les produits à base de céréales comme les céréales de petit déjeuner qui contiennent des fruits secs et des fruits à coque. Un enrobage amélioré est nécessaire pour protéger les inclusions sensibles à l'humidité qui sont ajoutées dans les aliments. Par ailleurs, les barres de chocolat multicomposées, les produits de confiserie (bonbons durs et mous) et la gomme à mâcher font également l'objet d'une évaluation liée à l'utilisation de l'alcool polyvinylique dans le but de préserver l'intégrité des composants sensibles à l'humidité. L'alcool polyvinylique se caractérise par ses qualités en matière de solidité et d'adhérence de la pellicule quand il est utilisé dans la composition des préparations des enrobages de comprimés. L'alcool polyvinylique est actuellement utilisé commercialement dans les comprimés de compléments alimentaires. L'alcool polyvinylique protège les ingrédients actifs de l'humidité, de l'oxygène et autres composés de l'environnement, tout en masquant simultanément leur goût et leur odeur. Il permet la manutention facile du produit fini et facilite l'ingestion et la déglutition. La viscosité de l'alcool polyvinylique permet d'appliquer les agents d'enrobage pelliculaire contenant de l'alcool polyvinylique aux comprimés, capsules et autres formes auxquelles les enrobages pelliculaires sont généralement appliqués à des teneurs en solide relativement élevées.
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocola	15000	mg/kg		3	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	5000	mg/kg		3	
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	15000	mg/kg		3	

ESTERS DE PROPYLENE GLYCOL D'ACIDES GRAS (SIN 477)

34. À sa vingt-cinquième session, la Commission a adopté plusieurs dispositions à l'étape 8 pour l'utilisation des esters de propylène glycol d'acides gras.

35. Le JECFA a attribué une DJA de 25 mg/kg de poids corporel pour les esters de propylène glycol d'acides gras.

Recommandation - Esters de propylène glycol d'acides gras, SIN 477						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les esters de propylène glycol d'acides gras dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	5000	mg/kg	Note 97 ³⁰	8	Ajouter la note 97 à des fins de compatibilité avec les normes de produits. La catégorie d'aliments 05.1.1 ne contient que des aliments normalisés.
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	5000	mg/kg	Note 2 ³¹	3	Une disposition identique est adoptée dans la norme CX STAN 249.

EXTRAITS DE QUILLAIA (SIN 999)

36. La Commission a adopté les dispositions à l'étape 8 dans la NGAA pour l'utilisation des extraits de quillaia. La seule disposition à examiner pour inclusion dans la NGAA concerne l'utilisation dans la catégorie d'aliments 14.1.4.

37. Les extraits de quillaia ont fait l'objet d'une étude toxicologique à la vingt-sixième réunion de JECFA (1982). Les données toxicologiques disponibles comprennent les études longitudinales effectuées sur des souris et des rats, à partir desquelles on a défini une dose sans effet observé (NOEL). Cependant, en l'absence de données, aucune norme n'a été élaborée et par conséquent, aucune DJA n'a pu être attribuée. À sa vingt-neuvième réunion (1985), le JECFA a préparé de nouvelles normes provisoires et établi une DJA de 0 à 5mg/kg de poids corporel.

38. À sa cinquante-septième réunion (2001), le JECFA a évalué les extraits de quillaia suite à la demande du Comité formulée lors de sa trente-deuxième session, chargeant le JECFA de réévaluer toute l'information pertinente à la toxicité et notamment, à l'ingestion des extraits de quillaia. Comme aucune donnée nouvelle n'a été soumise à la cinquante-septième réunion du JECFA, le JECFA a évalué les rapports publiés sur les extraits de quillaia ou sur certaines saponines qui contenaient des informations pertinentes relatives à l'évaluation toxicologique des extraits de quillaia. À sa cinquante-septième réunion, le JECFA a révisé les normes provisoires pour les extraits de quillaia et les a maintenues à titre provisoire.

39. Le rapport de la cinquante-septième réunion du JECFA a conclu qu'une utilisation dans la limite maximale de 95 à 100 mg/jour (selon les fabricants), comme c'est le cas au Royaume-Uni et aux États-Unis, semblait adéquate pour remplir la fonction technologique d'agent moussant dans les boissons gazeuses et ne semblait pas engendrer d'ingestions supérieures à la DJA. Les jeunes enfants sont une exception possible mais, comme les résultats utilisés provenaient d'une étude nutritionnelle à court terme, la fréquence ou la durée de leur augmentation potentielle au-dessus de la DJA n'a pas pu être déterminée.

40. À sa cinquante-septième réunion, le JECFA a recommandé que le CCFA examine l'utilisation des extraits de quillaia dans la limite de 500 mg/kg comme proposée dans le projet de la NGAA.

41. À sa soixante-et-unième réunion (2003) le JECFA a attribué une DJA de 5 mg/kg de poids corporel pour les extraits de quillaia contenant une teneur en saponine de 20 à 26% (extrait de quillaia de type 1). Le JECFA n'a pas pu attribuer de DJA pour les extraits de quillaia contenant une teneur en saponine de 75 à 90% (extraits de quillaia de type 2) en raison de l'information limitée sur la composition qualitative et quantitative de l'extrait de quillaia de type 2.

42. À sa soixante-troisième réunion (2005), le JECFA a converti la DJA pour l'extrait de quillaia de type 1 en DJA basée sur la teneur en saponine en utilisant la valeur minimum de la fourchette relative à la saponine, et a établi une DJA de groupe de 5 mg/kg de poids corporel pour l'extrait de quillaia de type 1 et l'extrait de quillaia de type 2.

³⁰ Note 97: Dans les produits finis à base de cacao et de chocolat.

³¹ Note 2: À base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.

43. Dans une évaluation de l'exposition d'origine alimentaire, on a examiné une autre utilisation de l'extrait de quillaia de type 1 dans les boissons gazeuses et non gazeuses semi-congelées (jusqu'à 500 mg/kg de produit). Au moyen de l'approche de régime alimentaire modèle, on a estimé que la consommation dans un percentile élevé engendrait une exposition de 44 à 157% de la DJA, en supposant la présence de l'extrait de quillaia de type 1 dans la proportion de 295 mg/l de toutes les boissons aromatisées à base d'eau. Au moyen d'une évaluation de l'exposition probabiliste et en supposant que la fréquence et la quantité par acte de consommation sont des variables indépendantes, l'exposition alimentaire estimée était inférieure à la DJA au 90ème percentile. En supposant 100% de dépendance entre la fréquence et la quantité consommée, on estime que de 100 à 170 individus par million de la population générale pourrait dépasser la DJA dans ces conditions.

Recommandation 1 – Extrait de quillaia, SIN 999				
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>révoque</u> la disposition relative aux additifs alimentaires suivante pour l'extrait de quillaia dans la NGAA.				
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	100	mg/kg	

Recommandation 2 – Extrait de quillaia, SIN 999						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'extrait de quillaia dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	50	mg/kg	Note 132 ³² , Note C ³³	6	La limite maximale doit être basée sur l'extrait de quillaia de type 1 [SIN 999 (i)]. Par conséquent, la limite maximale basée sur la saponine peut être dérivée de la norme pour l'extrait de quillaia de type 1 (« teneur en saponine: pas moins de 20 % et pas plus de 26 % sur une base séchée ») en prenant la valeur maximale de la teneur en saponine et en la multipliant par la limite maximale proposée pour obtenir une limite maximale exprimée sur la base de la saponine séchée:

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

44. À sa vingt-huitième session, la Commission a adopté plusieurs dispositions dans la NGAA pour l'utilisation des sulfites.

45. À sa vingt-deuxième réunion (1978), le JECFA a attribué une DJA de groupe de 0,7 mg/kg de poids corporel/jour pour les sulfites (dioxyde de soufre (220), sulfite de sodium (221), sulfite acide de sodium (222), métabisulfite de sodium (223), métabisulfite de potassium (224), sulfite de potassium (225), sulfite acide d'hydrogène (227), sulfite acide de potassium (228), et thiosulfate de sodium (539)).

46. À sa vingt-neuvième session, le CCFAC a chargé le JECFA d'effectuer les évaluations de l'ingestion pour les sulfites sur la base des limites maximales d'utilisation en cours de discussion dans la NGAA. À sa cinquante-et-unième réunion (1998), le JECFA a conclu que l'ingestion moyenne calculée à l'aide des limites maximales d'utilisation de la NGAA et les données de consommation alimentaire nationales était supérieure à la DJA de 0 à 0,7 mg/kg de poids corporel pour les trois membres qui ont soumis ces données. Dans les données nationales soumises par six autres membres, les estimations de l'ingestion moyenne de sulfites ne dépassaient pas la DJA. Le potentiel existe pour les consommateurs de sulfites à des taux élevés de dépasser la DJA, mais les données disponibles sont insuffisantes pour estimer le nombre de consommateurs concernés ou l'ampleur et la durée de l'ingestion supérieure à la DJA.

47. Le Comité a identifié les catégories alimentaires suivantes comme contribuant de manière significative à l'ingestion des sulfites:

- 4.1.2.2 (fruits secs), 5000 mg/kg
- 4.1.2.5 (confitures, gelées et marmelades); 3000 mg/kg

³² Note 132: Sauf pour une utilisation à **130 mg/kg** (extrait sec) dans les boissons semi-congelées.

³³ Note C: Extrait de quillaia de type 1 (SIN 999(i) seulement). La limite maximale d'utilisation est exprimée sur la base de la saponine.

- 4.1.2.8 (préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées et les nappages à base de fruits); 3000 mg/kg
- 4.2.2.2 (légumes secs); 5000 mg/kg
- 4.2.2.5 (purées et pâtes à tartiner à base de légumes, de fruits à coque et de graines); 2000 mg/kg
- 11.1 (sucre raffiné et brut (sucrose ou saccharose), fructose, glucose (dextrose), xylose, solutions et sirops de sucre et sucres (partiellement) invertis, y compris les mélasses, les nappages de mélasse et de sucre; 500 mg/kg
- 14.1.2.3 (concentrés (liquide ou solide) de jus de fruits); 2000 mg/kg,
- 14.2.3 (vins); 350 mg/kg
- 14.2.4 (vins autres que de raisins); 300 mg/kg

48. Il convient de remarquer que le système des catégories d'aliments et certaines limites maximales indiquées ci-dessus ont été modifiés par le CCFAC depuis la cinquante-et-unième réunion du JECFA.

Recommandation 1

Réviser les inscriptions relatives aux sulfites dans la NGAA pour ajouter les classes fonctionnelles d'additifs alimentaires d'agents de conservation, d'antioxydants et d'agents de blanchiment, pour que la NGAA soit compatible avec le système international de numérotation du Codex.

Recommandation 2 – Sulfites, SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539

Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA interrompe le travail en cours sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les sulfites dans la NGAA.

N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	350	mg/kg	Note 44	6
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	50	mg/kg	Note 44	6
07.1.1	Pains et petits pains	50	mg/kg	Note 44	6
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	50	mg/kg	Note 44	6
07.1.4	Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures	50	mg/kg	Note 44	6
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	500	mg/kg	Note 44	6
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	350	mg/kg	Note 44	6

Recommandation 3 - Sulfites, SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539

Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les sulfites dans la NGAA.

N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
04.1.2.1	Fruits surgelés	500	mg/kg	Note 44 ³⁴	6	Les sulfites jouent le rôle d'agent d'antibrunissement dans les pommes en tranches surgelées.
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	500	mg/kg	Note 44	6	1) Les sulfites jouent le rôle d'agent de conservation et d'antioxydant dans ces aliments. 2) Utilisés en tant qu'agent de conservation et antioxydant. En l'absence des sulfites, la durée de conservation du produit est considérablement réduite suite à la formation d'une couleur indésirable bien avant que la valeur nutritionnelle de l'aliment ne diminue.
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	750	mg/kg	Note 44	6	Utilisés comme agent de conservation et antioxydant. En l'absence des sulfites, la durée de conservation du produit est considérablement réduite suite à la formation d'une couleur indésirable bien avant que la valeur nutritionnelle de l'aliment ne diminue.
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	30	mg/kg	Note 44	6	1) Des taches noires (mélanoses) apparaissent sur les crustacés, s'ils ne sont pas réfrigérés, dans les quelques heures qui suivent leur récolte.
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés,	30	mg/kg	Note 44	6	La réaction est un processus enzymatique consistant dans l'oxydation des phénols en

³⁴ Note 44: En tant que SO₂ résiduel.

Recommandation 3 - Sulfites, SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les sulfites dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
	séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes					quinones par polyphénol oxydase (PPO). Il se produit ensuite une polymérisation non enzymatique des quinones, qui conduit à la formation de pigments sombres de poids moléculaire élevé.
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Notes 44 & 140 ³⁵	6	<p>L'intervention directe de la polyphénol oxydase provoque la "mélano" sur la carapace des crustacés pendant la période qui suit leur capture, ce qui donne aux consommateurs l'impression qu'ils sont de moins bonne qualité et réduit leur valeur marchande.</p> <p>La fonction des sulfites consiste à réduire la formation d'o-quinones, composés précurseurs de la mélanine, afin de préserver la couleur naturelle du produit pendant sa distribution dans le commerce (4 à 5 jours).</p> <p>Le métrasulfite de sodium est le principal produit utilisé dans la prévention de la « mélanose » chez les crustacés; il est mis en œuvre par saupoudrage ou trempage. Les résidus contenus dans les parties comestibles dépendent de la quantité à introduire dans le muscle, qui est tributaire de plusieurs facteurs comme la taille des pièces, l'état physiologique, le pH, la température, etc. Le produit est appliqué au moment de la capture, le laps de temps qui s'écoule avant l'application ayant une importance critique pour la qualité finale du produit.</p> <p>En théorie, on s'attendrait à une réduction importante de la teneur en SO₂ pendant la cuisson en raison de la dilution dans l'eau de cuisson. Pourtant, dans la pratique, la cuisson n'entraîne qu'une diminution limitée de la teneur en SO₂ dans le produit cuit en comparaison du produit frais. Cela a été démontré lors d'une étude réalisée en Espagne, qui a consisté à examiner 235 échantillons de crevettes afin de déterminer la teneur en SO₂ avant et après la cuisson. On a constaté que le facteur moyen entre la teneur dans les produits cuits et crus était de 1,03, ce qui confirme que la teneur en SO₂ ne se réduit pas pendant la transformation. Un état récapitulatif des résultats de cette étude est présenté dans le tableau 1 de l'annexe.</p> <p>En conséquence, il convient d'aligner la teneur en SO₂ proposée pour la catégorie d'aliments 09.2.4.2, sur celle qui est prévue pour la catégorie d'aliments 09.1.2 <i>mollusques, crustacés et échinodermes frais</i>. On pourrait dès lors s'attendre à ce que les <i>mollusques, crustacés et échinodermes</i> faisant l'objet des catégories 09.2.5 et 09.4 et issus des produits frais de la catégorie 09.1.2 présentent une teneur en SO₂, par suite d'un transfert.</p> <p>2) La teneur en sulfite de 30 mg/kg pour les produits cuits est justifiée pour prévenir les teneurs supérieures allant jusqu'à 100 mg/kg dans le produit cuit suite à l'application du principe de transfert (par exemple, en faisant cuire le produit frais avec au plus 300 mg/kg de sulfite).</p>
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3	70	mg/kg	Note 44	6	<p>1) Les sulfites sont nécessaires à la conservation de ces produits, notamment les mélasses. L'utilisation des sulfites dans ces produits à une limite maximale de 70 mg/kg ne contribuerait pas de manière significative à la consommation de sulfites.</p> <p>2) Le métabisulfite de sodium est utilisé en tant qu'agent de blanchiment pour décolorer les sirops. La limite maximale d'utilisation proposée</p>

³⁵ **Note 140:**Sauf pour utilisation dans les abalones en boîte à 1 000 mg/kg.

Recommandation 3 - Sulfites, SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les sulfites dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
						de 70 mg/kg est justifiée pour répondre au besoin technique visé en tant qu'agent de blanchiment. 3) Utilisé en tant qu'agent de conservation et antioxydant. En l'absence des sulfites, la durée de conservation du produit est considérablement réduite suite à la formation d'une couleur indésirable bien avant que la valeur nutritionnelle de l'aliment ne diminue. 4) La présente catégorie d'aliments correspond à un groupe de produits non normalisés et très hétérogènes qui comprend les mélasses et autres produits concentrés dont la contribution à l'ingestion des sulfites est limitée, notamment dans la limite maximale de 70 mg/kg. Les sulfites peuvent être utilisés en tant qu'additifs, notamment en tant qu'agent de conservation, dans ces produits et leur utilisation est autorisée par la législation de l'Union européenne, qui fixe une limite maximale de 70 mg/kg. La suppression de la limite proposée à 70 mg/kg pourrait, par ailleurs, aller à l'encontre de l'objectif du Codex d'éliminer les entraves au commerce qui sont superflues.
12.4	Moutardes	250	mg/kg	Notes 44 & 106 ³⁶	6	1) L'utilisation des sulfites dans les moutardes est essentielle pour assurer la bonne préservation des produits et garantir leur couleur, leur durée de conservation et leur qualité organoleptique. En l'absence de sulfites, le produit s'oxyde rapidement, ce qui entraîne un brunissement et l'apparition de saveurs indésirables. Aucun autre additif ne pourrait présenter des propriétés équivalents. Il est impératif de maintenir une limite maximale de 250 mg/kg dans les moutardes en général, et de 500 mg/kg dans la moutarde de Dijon, plus sensible. De plus, les sulfites sont très volatils. Dans le cas de la moutarde de Dijon, par exemple, après la transformation (mélange, broyage, etc.) et compte tenu de la perte liée aux conditions de température, la teneur en sulfites du produit au moment de sa commercialisation serait à peine de 300 mg/kg. S'agissant de la consommation de sulfites, il est à noter que la moutarde, d'une manière générale, et la moutarde de Dijon en particulier, sont des produits au goût fort que l'on consomme en très petites quantités et de manière irrégulière. 2) Utilisé en tant qu'agent de conservation et antioxydant. En l'absence de sulfites, la durée de conservation du produit est considérablement réduite suite à l'apparition d'une couleur indésirable, bien avant que la valeur nutritionnelle du produit ne diminue.
12.5	Potages et bouillons	1000	mg/kg	Note 44	6	Mode d'action complexe, qui libère le dioxyde de soufre; qui empêche le développement des micro-organismes; qui bloque les enzymes; antioxydant.
12.6	Sauces et produits similaires	300	mg/kg	Note 44	6	Mode d'action complexe, qui libère le dioxyde de soufre; qui empêche le développement des micro-organismes; qui bloque les enzymes; antioxydant.
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à	350	mg/kg	Note 44 & X ³⁷	6	1) Les boissons alcoolisées aromatisées ont généralement un taux de sucre élevé mais elles ont des taux d'alcool faibles comparés au vin. Il y a cependant un potentiel de dégradation microbiologique qui peut être contrôlé en ajoutant les quantités adéquates de sulfites. 2) Dans le vin, les agents sulfatants sont

³⁶ **Note 106:** À l'exception de l'utilisation dans la moutarde de Dijon à 500 mg/kg.

³⁷ **Note X:** Limite maximale acceptable basée sur les sulfites totaux à l'état combiné, équivalente à 70 mg/kg à l'état libre.

Recommandation 3 - Sulfites, SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les sulfites dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
	faible teneur en alcool)					<p>indispensables et remplissent plusieurs fonctions simultanées. Dans le moût de raisin, le dioxyde de soufre prévient le brunissement enzymatique (ce qui est particulièrement important pour les vins blancs), il bloque le développement des bactéries des acides lactique ou acétique indésirables et, suite à son effet antimicrobien sélectif, il assure que la levure nécessaire domine la fermentation. Dans le vin fini, le sulfure de dioxyde stabilise la couleur, joue le rôle d'un agent antimicrobien et d'un antioxydant pendant l'entreposage et capte l'acétaldéhyde. Dans le brassage de la bière, le sulfure de dioxyde remplit quelques autres fonctions importantes en plus de son activité de sélection antimicrobienne. L'ajout de dioxyde de soufre pendant le maltage augmente l'extractibilité du malt; cet additif est également utilisé dans le séchage du houblon et dans la réduction de la formation des nitrosamines pendant le dégermage du malt. Dans la bière finie, le dioxyde de soufre joue le rôle d'un antioxydant en stabilisant la saveur.</p> <p>3) La limite de 350 mg/kg de sulfites (<u>à l'état combiné</u>) est appliquée dans la norme canadienne pour le vin (70 mg/kg de sulfites à l'état libre). Ces limites ont récemment été confirmées par l'association des vignerons du Canada et seraient aussi applicables aux vins aromatisés. (Il conviendrait de prévoir une note explicative sur l'état combiné des sulfites.) Les vins aromatisés sont des produits alcoolisés obtenus à partir de vin auquel on ajoute de l'alcool et des substances aromatisantes, y compris des herbes aromatiques. Les sulfites exercent la même fonction antimicrobienne et antioxydante dans les vins aromatisés que dans les vins classiques et seront présents dans les vins aromatisés dans la même limite.</p> <p>4) Utilisés comme antioxydant dans les boissons alcoolisées aromatisées.</p>

BUTYLHYDROXYQUINONE TERTIAIRE (TBHQ) (SIN 319)

49. À sa vingt-huitième session, la Commission a adopté plusieurs dispositions dans la NGAA pour l'utilisation du butylhydroxyquinone tertiaire (TBHQ).

50. À sa vingt-neuvième session, le CCFAC a chargé le JECFA de réaliser des évaluations de l'ingestion du TBHQ basées sur les limites maximales d'utilisation en cours de discussion dans la NGAA. L'évaluation des TBHQ par le JECFA fait suite aux inquiétudes exprimées par plusieurs délégations concernant projets des dispositions relatives à ces additifs, qui engendreraient une ingestion considérablement supérieure à leur DJA. À sa cinquante-et-unième réunion (1998), le JECFA a examiné les données nationales sur l'ingestion pour le TBHQ.

51. À sa cinquante-et-unième réunion sur l'évaluation de l'ingestion, le JECFA a identifié la catégorie d'aliments suivante comme devant faire l'objet d'un examen plus approfondi par le CCFAC.

- 02.0 Matières grasses et huiles, et émulsions grasses (de type eau dans huile)
- 09.2 Poissons et produits de la pêche, y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes transformés
- 14.1.4 Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs ou « électrolytes » et les boissons concentrées

52. Le JECFA a attribué une DJA de 0 à 0,7 mg/kg de poids corporel pour le TBHQ.

Recommandation - Butylhydroxyquinone tertiaire (TBHQ), SIN 319						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le butylhydroxyquinone tertiaire dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	100	mg/kg	Notes 15 ³⁸ & 130 ³⁹	3	Prévenir l'oxydation du composant des graisses d'origine végétale dans ces aliments.
08.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux	100	mg/kg	Notes 15 & 130, Note B	6	1) Les graisses insaturées sont sujettes à l'oxydation, qui provoque le rancissement des matières grasses. Les produits à base de viande déshydratés se caractérisent par une teneur en humidité réduite et par une teneur en matières grasses relativement élevée. La teneur élevée en graisses, associée à un entreposage de longue durée à température ambiante, augmente le risque d'oxydation des matières grasses dans ces produits. L'ajout d'antioxydants est donc nécessaire pour retarder l'oxydation. En revanche, en ce qui concerne les produits non déshydratés tels que le bacon, la viande crue ou cuite congelée, les boulettes de viande cuites ou le corned-beef, l'utilisation de l'antioxydant <u>ne</u> serait <u>pas</u> justifiée, car l'oxydation devrait être réduite à un minimum par la bonne manipulation de ces produits: transport efficace, conditions d'entreposage idéales à basses températures, mise en conserve et durée de conservation appropriée des produits. 2) Utilisés en tant qu'antioxydants qui préviennent la décoloration de la viande à l'étalage. Ils retardent aussi l'oxydation de certains acides gras.
08.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée	100	mg/kg	Notes 15 & 130, Note B ⁴⁰	6	

PART II - ÉDULCORANTS

53. À sa trente-huitième session, le CCFAC est convenu que le Groupe de travail électronique adopterait une approche « horizontale » lors de sa discussion concernant les dispositions de la NGAA pour les édulcorants. Le Groupe de travail est parvenu à un consensus général sur une liste positive des catégories d'aliments dans lesquelles l'utilisation d'un ou plusieurs additifs alimentaires édulcorants était technologiquement justifiée (voir annexe II). Le CCFA peut envisager d'examiner cette liste des catégories d'aliments à mesure que le travail se poursuit sur la NGAA.

³⁸ **Note 15:** À base de matière grasse ou d'huile.

³⁹ **Note 130:** Seuls ou en combinaison: Buthylhydroxyanisol (BHA, INS 320), Buthylhydroxytoluène (BHT, INS 321), Buthylhydroquinone tertiaire (TBHQ, INS 319), et Gallate de propyle (INS 310).

⁴⁰ **Note B:** Pour les produits déshydratés seulement.

54. Certains membres du Groupe de travail électronique ont proposé d'inclure des notes supplémentaires (par ex., 138,⁴¹ 144,⁴² 145⁴³) à un certain nombre de projets (étape 6) et d'avant-projets (étape 3) de dispositions relatives aux additifs alimentaires édulcorants pour diminuer le potentiel de tromper les consommateurs avec des aliments présentés comme ayant une « teneur énergétique réduite » ou contenant des édulcorants intenses. Les autres membres du Groupe de travail électronique n'ont pas approuvé l'ajout de ces notes suite au fait que le Codex n'a pas défini l'expression « teneur énergétique réduite » aux fins d'étiquetage et de réclamations. Par ailleurs, la question a été posée de savoir si ces restrictions supplémentaires étaient nécessaires vu que l'utilisation d'édulcorants intenses pour remplacer, totalement ou partiellement, le sucre dans leurs homologues à teneur en sucre ou en calories totale permettra d'obtenir un produit dont la teneur, à la fois en calories et en sucre, est réduite. Qui plus est, certains membres ont considéré que ces notes étaient trop spécifiques dans le contexte d'une norme à l'échelle mondiale. Grâce aux édulcorants intenses, il est possible de fabriquer un grand nombre d'aliments et de boissons à teneur énergétique faible et réduite. Par suite de l'augmentation de l'obésité dans le monde, ces produits sont des outils importants qui permettent aux personnes de contrôler leur poids et d'en perdre, quand on les incorpore dans un régime alimentaire général sain.

Recommandation 1 - Édulcorants

Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA examine la liste des catégories d'aliments pour lesquelles l'utilisation des additifs alimentaires édulcorants est justifiée (annexe II), dans le but de parvenir à un consensus et d'utiliser la liste comme document de travail dans l'examen futur des additifs alimentaires édulcorants.

Recommandation 2 – Édulcorants

Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA considère si les notes supplémentaires limitant l'utilisation des additifs alimentaires édulcorants aux produits à teneur énergétique réduite etc. (à savoir, les notes 68,⁴⁴138⁴⁵, 144⁴⁶, 145⁴⁷, D⁴⁸, E⁴⁹, F⁵⁰, G⁵¹, H⁵², J⁵³, K⁵⁴, L⁵⁵, M⁵⁶, N⁵⁷) doivent être incluses dans la NGAA.

ACESULFAME DE POTASSIUM (SIN 950)

55. À sa trente-septième session (1990), le JECFA a attribué une DJA de 15 mg/kg de poids corporel pour l'acésulfame de potassium.

Recommandation 1 – Acésulfame de potassium, SIN 950

Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA **interrompe** le travail en cours sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.

N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	500	mg/kg		3	La Norme Codex pour le lait fermenté ne contient pas de dispositions pour les édulcorants dans les laits fermentés nature.
01.4	Crème (nature) et produits similaires	1000	mg/kg		3	Voir la recommandation 3.
01.5	Lait et crème en poudre et produits similaires (nature)	3000	mg/kg		3	On pourrait s'attendre à ce que les aliments contenus dans certaines sous-

⁴¹ **Note 138:** Pour utilisation dans les produits à teneur énergétique réduite uniquement.

⁴² **Note 144:** Pour utilisation dans les produits aigres-doux uniquement.

⁴³ **Note 145:** Produits à valeur énergétique réduite ou sans adjonction de sucre.

⁴⁴ **Note 68 :** À utiliser dans les produits sans sucre ajouté uniquement.

⁴⁵ **Note 138:** For use in energy-reduced products only.

⁴⁶ **Note 144:** Pour utilisation dans les produits aigres-doux uniquement.

⁴⁷ **Note 145:** Produits à valeur énergétique réduite ou sans adjonction de sucre.

⁴⁸ **Note D:** Pour utilisation dans les produits aux fins nutritionnelles spéciales seulement.

⁴⁹ **Note E:** Pour utilisation dans les produits sous forme de liquides; 500 mg/kg pour les produits sous forme de solides.

⁵⁰ **Note F:** Pour les âtes à trainer à base de lait seulement.

⁵¹ **Note G:** Pour utilisation dans les produits sous forme de liquides; 2000 mg/kg pour les produits sous forme de solides.

⁵² **Note H:** Pour utilisation dans la bière « à teneur énergétique réduite » ou sans alcool seulement

⁵³ **Note J:** Pour utilisation dans les produits sous forme de liquides; 500 mg/kg pour les produits sous forme de solides.

⁵⁴ **Note K:** Pour utilisation dans les produits de type sirop ou à croquer; 500 mg/kg pour les produits sous forme de solides; 80 mg/kg pour les produits sous forme de liquides.

⁵⁵ **Note L:** Pâtes à tartiner à base de matières grasses

⁵⁶ **Note M:** 240 mg/kg pour les produits sous forme de liquides, 800 mg/kg pour les produits sous forme de solides, 2400 mg/kg pour les produits de type sirop ou à croquer.

⁵⁷ **Note N:** Pour utilisation dans les céréales pour petit déjeuner dont la teneur en fibres est supérieure à 15% et qui contiennent au moins 20% de son seulement.

Recommandation 1 – Acésulfame de potassium, SIN 950						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA interrompe le travail en cours sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						catégories ne contiennent pas d'édulcorants ajoutés.
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)		BPF		6	L'utilisation d'additifs alimentaires édulcorants n'est pas justifiée dans ces catégories d'aliments.
01.6.1	Fromages non affinés	500	mg/kg		3	
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	2500	mg/kg		6	La catégorie d'aliment 05.1.1 ne contient que des aliments normalisés et les normes de produits n'autorisent que 350 mg/kg.
06.1	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz	300	mg/kg		3	
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	200	mg/kg		3	
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)	1000	mg/kg		6	Régroupés dans la catégorie 07.2 (voir la recommandation 2).
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins, etc.)	2000	mg/kg		6	
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	1000	mg/kg		6	
12.6.1	Sauces émulsionnées ou claires (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	1000	mg/kg		6	Regroupés dans la catégorie 12.6 (voir la recommandation 2).
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	500	mg/kg		6	
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	1000	mg/kg		6	
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	500	mg/kg		6	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	450	mg/kg		3	Il n'y a pas d'aliments non normalisés dans cette catégorie. À des fins de compatibilité avec le projet de révision de la norme Codex pour les préparations pour nourrissons.
14.2.3	Vins	500	mg/kg		3	
14.2.5	Hydromel	500	mg/kg		3	
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	350	mg/kg		3	
15.1	À base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	1000	mg/kg		6	Regroupés dans la catégorie 15.0 (voir la recommandation 2).
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	1000	mg/kg		6	
15.3	À base de poisson	350	mg/kg		6	

Recommandation 2 – Acésulfame de potassium, SIN 950						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	350	mg/kg	[Note 145 ⁵⁸]	6	
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	350	mg/kg	[Note 145]	6	Une limite maximale de 500 mg/kg est nécessaire

⁵⁸ **Note 145:** Produits à valeur énergétique réduite ou sans adjonction de sucre.

Recommandation 2 – Acésulfame de potassium, SIN 950						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						pour réaliser l'effet technique voulu.
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	350	mg/kg	[Note 145]	6	Une limite maximale de 500 mg/kg est nécessaire pour réaliser l'effet technique voulu.
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	800	mg/kg	[Note 145]	6	
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	200	mg/kg	[Note 145]	6	
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	350	mg/kg	[Note 145]	6	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1000	mg/kg	[Note 138 ⁵⁹]	6	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	1000	mg/kg	[Note 138]	6	
04.1.2.7	Fruits confits	500	mg/kg	[Note 145]	6	Les fruits confits nécessitent un édulcorant en vrac pour acquérir une consistance assez ferme. Les succédanés du sucre utilisés dans les produits sans sucre sont moins sucrés et nécessitent l'ajout d'édulcorants intenses comme l'acésulfame de potassium pour rehausser le goût sucré jusqu'au niveau habituel.
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	350	mg/kg	[Note 138]	6	Une limite maximale de 500 mg/kg est nécessaire pour réaliser l'effet technique voulu.
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	350	mg/kg	[Note 138]	6	Une limite maximale de 500 mg/kg est nécessaire pour réaliser l'effet technique voulu.
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	350	mg/kg	[Note 138]	3	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	350	mg/kg	[Note 138]	6	Une limite maximale de 500 mg/kg est nécessaire pour réaliser l'effet technique voulu.
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	200	mg/kg	[Note 144 ⁶⁰]	3	
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	350	mg/kg	[Note 138]	6	Les édulcorants intenses permettent de fabriquer des produits à goût sucré sans sucre. On a trouvé que l'acésulfame de potassium résiste aux conditions de stérilisation utilisées pour les types courants de légumes en conserve. La limite inscrite pour l'acésulfame de potassium n'est pas suffisante pour fournir un goût sucré satisfaisant. On propose de l'aligner sur la limite proposée pour la catégorie 04.2.2.5 (1000 mg/kg).

⁵⁹ **Note 138:** Pour utilisation dans les produits à teneur énergétique réduite uniquement.

⁶⁰ **Note 144:** Pour utilisation dans les produits aigres-doux uniquement.

Recommandation 2 – Acésulfame de potassium, SIN 950						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	350	mg/kg	Note 97 ⁶¹	6	1) À des fins de compatibilité avec les normes de produits. Il y a des aliments non normalisés dans cette catégorie. Cette catégorie contient des produits utilisés dans la préparation des boissons à base de cacao. Pour les produits sans sucre, les édulcorants intenses sont l'unique source de goût sucré. La limite inscrite est nécessaire en raison de l'effet multiplicateur par 10 ou même davantage de la dilution dans la préparation des boissons à base de cacao. Avec un effet multiplicateur par dix, la dilution entraîne une teneur de 250 mg/L dans la boisson. 2) Une limite maximale de 2500 mg/kg est nécessaire pour réaliser l'effet technique voulu.
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	350	mg/kg	[Note 145] Note 97	6	1) Pour les produits sans sucre, les édulcorants intenses sont la seule source de goût sucré. La limite inscrite pour cette catégorie est trop faible pour répondre au besoin technologique visé. 2500 mg/kg est la limite technologiquement nécessaire. 2) Une limite de 2500 mg/kg est nécessaire pour réaliser l'effet technique voulu.
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	1000	mg/kg	[Note 145]	6	Une limite de 2000 mg/kg est nécessaire pour réaliser l'effet technique voulu.
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocola	500	mg/kg		3	Une limite maximale de 1000 mg/kg est nécessaire pour réaliser l'effet technique voulu.
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	500	mg/kg	[Note 145]	6	Une limite maximale de 1000 mg/kg est nécessaire pour réaliser l'effet technique voulu.
05.2.1	Confiseries dures	500	mg/kg	[Note 145]	6	Une limite maximale de 2500 mg/kg est nécessaire pour les minibonbons et les bonbons à la menthe du type « haleine fraîche ». Les confiseries dures sans sucre sont à base d'alcools de sucre dont beaucoup ont un goût sucré moins prononcé que la base de sirop de glucose utilisée dans les

⁶¹ **Note 97:** Dans les produits **finis** à base de cacao et de chocolat.

Recommandation 2 – Acésulfame de potassium, SIN 950						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						produits courants. Le goût sucré est ensuite rehaussé avec les édulcorants. Les édulcorants intenses conviennent bien à ces produits parce que leur goût sucré rehausse le goût sucré des alcools de sucre. Les édulcorants intenses ne sont pas cariogènes. La limite proposée représente le taux nécessaire pour les confiseries dures.
05.2.2	Confiseries tendres	1000	mg/kg	[Note 145]	6	Une limite maximale de 2000 mg/kg est nécessaire pour les minibonbons et les bonbons à la menthe du type « haleine fraîche ». Les confiseries tendres sans sucre sont à base d'alcools de sucre dont beaucoup ont un goût sucré moins prononcé que la base de sirop de glucose utilisée dans les produits courants. Le goût sucré est ensuite rehaussé avec les édulcorants. Les édulcorants intenses conviennent bien à ces produits parce que leur goût sucré rehausse le goût sucré des alcools de sucre. Les édulcorants intenses ne sont pas cariogènes. La limite proposée représente le taux nécessaire pour les confiseries tendres.
05.2.3	Nougats et pâtes d' amande	1000	mg/kg	[Note 145]	6	Les édulcorants intenses sont utilisés en tant que produits sans sucre dans cette catégorie, dont les aliments sont généralement à base de polyols plutôt que de sucre. Très souvent, ces produits contiennent des édulcorants intenses pour équilibrer leur goût sucré et le rehausser jusqu'au niveau plus élevé des produits à base de sucre. L'utilisation des édulcorants intenses dans ces produits est courante dans de nombreux pays. La limite maximale de 2000 mg/kg représente le taux nécessaire pour les nougats et les massepains.
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	500	mg/kg	[Note 145]	6	

Recommandation 2 – Acésulfame de potassium, SIN 950						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	1200	mg/kg	[Note 145] & Note N ⁶²	6	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	200	mg/kg		3	1) Conférer un goût sucré (d'autres édulcorants sont autorisés). 2) Exaltateur d'arôme / édulcorant pour des groupes donnés de produits.
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	350	mg/kg	[Note 145]	6	Une limite maximale de 500 mg/kg est technologiquement nécessaire.
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	1000	mg/kg		3	1) Conférer un goût sucré (d'autres édulcorants sont autorisés). 2) Actuellement utilisé dans le pain dans divers pays. Dans certains pays, on trouve sur le marché des produits de cette catégorie qui sont sucrés. L'acésulfame de potassium assure la protection des produits sucrés sans ajout d'hydrates de carbone solubles. Il est stable pendant la cuisson au four. 3) Dans certains pays, on trouve sur le marché des produits de cette catégorie qui sont sucrés. L'acésulfame de potassium assure la protection des produits sucrés sans ajouts d'hydrates de carbone solubles. Il est stable pendant la cuisson au four. Il convient d'identifier la bonne catégorie pour ces produits si on considère que cette catégorie n'est pas celle qui leur convient. La catégorie 7.1.1 pains et petits pains correspond mieux à ces produits.
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	1000	mg/kg	[Note D⁶³]	6	
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200	mg/kg	[Note 144]	6	
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200	mg/kg	[Note 144]	3	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)	350	mg/kg	[Note 145]	6	Une limite maximale de 500 mg/kg est technologiquement nécessaire.
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de	1000	mg/kg		6	1) Exaltateur d'arôme / édulcorant pour des

⁶² **Note N:** Pour utilisation dans les céréales pour petit déjeuner dont la teneur en fibres est supérieure à 15% et qui contiennent au moins 20% de son seulement.

⁶³ **Note D:** Pour utilisation dans les produits aux fins nutritionnelles spéciales seulement.

Recommandation 2 – Acésulfame de potassium, SIN 950						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	sucre)					groupes donnés de produits 2) Les produits qui ne sont pas à base de saccharose ou de syrop de maïs de teneur en fructose élevée ou dont les teneurs en solides secs sont plus faibles sont moins sucrés que les produits habituels. Les édulcorants stables comme l'acésulfame de potassium rehausse leur goût sucré jusqu'au niveau sucré normal.
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses		BPF		3	
12.4	Moutardes	350	mg/kg		6	
12.5	Potages et bouillons	110	mg/kg	[Note 138]	6	
12.6	Sauces et produits similaires	1000	mg/kg			1) Utilisé pour les sauces émulsionnées et non émulsionnées. 2) Exaltateur d'arôme / édulcorant pour des groupes donnés de produits. 3) Résistant à la chaleur, édulcorant non nutritif pour les produits hypocaloriques.
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	1000	mg/kg	[Note 145]	6	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	500	mg/kg		6	1) Exaltateur d'arôme / édulcorant pour des groupes donnés de produits. 2) Ces produits sont utilisés par un petit fragment de la population sous la surveillance d'un professionnel de la santé. La disponibilité de ces produits au goût agréable et sucré permet aux patients de suivre un régime alimentaire qui serait autrement très restrictif.
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	450	mg/kg		6	
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	450	mg/kg		3	
13.6	Compléments alimentaires	350	mg/kg	[Note E⁶⁴]	6	1) L'acésulfame de potassium est utilisé dans les compléments alimentaires en tant qu'édulcorant intense. Il est spécifiquement utilisé dans les compléments alimentaires liquides,

⁶⁴ **Note E:** Pour utilisation dans les produits sous forme de liquides; 500 mg/kg pour utilisation dans les produits sous forme de solides.

Recommandation 2 – Acésulfame de potassium, SIN 950						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						<p>dans les comprimés et les capsules à croquer et dans les comprimés de compléments alimentaires effervescents qui se dissolvent dans l'eau pour former une boisson. Les doses d'emploi dépendent du goût sucré nécessaire pour masquer le goût désagréable de certaines vitamines, de certains minéraux et autres substances. Cependant, toutes les applications sont réalisables dans une limite maximale de 2000 mg / kg.</p> <p>Il convient de remarquer que la recommandation du Groupe de travail précédent avait seulement indiqué la limite d'utilisation maximale de cet édulcorant dans les compléments alimentaires sous forme de liquides et renvoyé à la note 155 pour la limite maximale sous la forme de solides. Cependant, la note 155 ne tenait pas compte de la limite maximale d'utilisation du présent édulcorant dans les compléments alimentaires sous la forme de sirop ou à croquer.</p> <p>2) La note E proposée porte à confusion et elle est incomplète parce qu'elle ne tient pas compte des compléments alimentaires sous forme de sirop ou à croquer. Une limite maximale de 2000 mg/kg d'acésulfame de potassium est nécessaire pour ces produits. La quantité d'édulcorants utilisée dans les compléments alimentaires est très faible par rapport aux autres catégories de produits en raison du format en unité de dose des compléments alimentaires et de leur poids individuel faible. Il convient de retenir la limite la plus élevée déterminée pour chaque édulcorant et de supprimer les notes de bas de page.</p>
14.1.2.2	Jus de légumes	350	mg/kg	[Note 145]	6	En raison de sa bonne

Recommandation 2 – Acésulfame de potassium, SIN 950						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						stabilité dans les liquides, l'acésulfame de potassium est largement utilisé dans tous les types de boissons, prêtes à consommer et concentrés. La limite devra s'aligner sur celle de la catégorie 14.1.2.1 Jus de fruits. Comme les hydrates de carbone dans les fruits contribuent au goût sucré, une limite inférieure à celle des boissons à base d'eau est suffisante.
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	350	mg/kg	Note 127, [145]	3	En raison de sa bonne stabilité dans les liquides et pendant la pasteurisation, l'acésulfame de potassium est largement utilisé dans tous les types de boissons, prêtes à consommer et concentrés. L'attribution d'une limite numérique pour les concentrés n'est cependant pas conforme aux dispositions relatives au transfert citées dans le préambule de la norme. On propose donc d'attribuer la même limite que pour les boissons prêtes à consommer.
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	350	mg/kg	Note, 127, [145]	3	En raison de sa bonne stabilité dans les liquides et pendant la pasteurisation, l'acésulfame de potassium est largement utilisé dans tous les types de boissons, prêtes à consommer et concentrés. L'attribution d'une limite numérique pour les concentrés n'est cependant pas conforme aux dispositions relatives au transfert citées dans le préambule de la norme. On propose donc d'attribuer la même limite que pour les boissons prêtes à consommer.
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	350	mg/kg	[Note 145]	6	1) L'acésulfame de potassium est largement utilisé dans les boissons aromatisées à base d'eau. Nous demandons de supprimer la note de bas de page 147 vu qu'elle n'est pas nécessaire et que l'expression « teneur énergétique réduite » n'est pas définie par le Codex. 2) En raison de sa bonne stabilité dans les liquides

Recommandation 2 – Acésulfame de potassium, SIN 950						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						et pendant la pasteurisation, l'acésulfame de potassium est largement utilisé dans tous les types de boissons, prêtes à consommer et concentrés. 3) La limite maximale de 600 mg/kg est technologiquement nécessaire.
14.2.1	Bière et boissons maltées	350	mg/kg		6	1) Dans l'UE, l'utilisation est autorisée dans la bière à faible teneur énergétique ou sans alcool seulement. 2) En raison de sa bonne stabilité dans les liquides et pendant la pasteurisation, l'acésulfame de potassium est largement utilisé dans tous les types de boissons, y compris les bières sucrées. Pour ce qui est des produits contenant des micro-organismes qui sont vendus en bouteilles, il n'y a pas dégradation des édulcorants intenses par ceux-ci.
14.2.2	Cidre et poiré	350	mg/kg		6	En raison de sa bonne stabilité dans les liquides et pendant la pasteurisation, l'acésulfame de potassium est largement utilisé dans tous les types de boissons, y compris le cidre et le poiré.
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	350	mg/kg		3	1) Les édulcorants intenses sont utilisés dans la fabrication des boissons sans sucre de cette catégorie. En raison de sa bonne stabilité dans les liquides et pendant la pasteurisation, l'acésulfame de potassium est largement utilisé dans tous les types de boissons. 2) Une limite maximale de 500 mg/kg est technologiquement nécessaire.
15.0	Amuse-gueule salés	350	mg/kg		6	

Recommandation 3 – Acésulfame de potassium, SIN 950						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	2000	mg/kg		3	L'utilisation de l'acésulfame de potassium dans une limite allant jusqu'à 3000 mg/kg dans cette catégorie permet

Recommandation 3 – Acésulfame de potassium, SIN 950						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						de fabriquer les succédanés de lait ou de crème pour le café ou le thé présucrés sans hydrates de carbone ajoutés. Les succédanés de lait ou de crème sont fabriqués pour être vendus ou utilisés directement par les consommateurs et sont principalement utilisés dans le café. De même que la plupart des gens préfèrent le café sucré au café sans sucre, ils utilisent des succédanés de lait ou de crème prêts à l'emploi. L'inscription de l'acésulfame de potassium pour cette catégorie permet de fabriquer des produits produits mixtes. Il convient de remarquer que l'ajout d'hydrates de carbone dans ces produits entraînerait des réactions de brunissement indésirable et altérerait l'apparence du produit alors que l'acésulfame de potassium reste inerte.
01.4.4	Produits similaires	1000	mg/kg		3	1) Transférer dans une sous-catégorie. 2) L'utilisation de l'acésulfame de potassium dans cette catégorie permet de fabriquer des produits d'imitation présucrés sans hydrates de carbone, arômes ni autres aliments ajoutés.
01.5.2	Produits similaires	1000	mg/kg		3	1) Transférer dans une sous-catégorie. 2) L'utilisation de l'acésulfame de potassium dans cette catégorie permet de fabriquer des poudres de lait et de crème présucrées sans hydrates de carbone, arômes ni autres aliments ajoutés. L'ajout d'hydrates de carbone dans ces produits entraînerait des réactions de brunissement indésirable et altérerait l'apparence du produit alors que l'acésulfame de potassium reste inerte.
01.6.5	Produits similaires	350	mg/kg		3	L'utilisation de l'acésulfame de potassium jusqu'à une limite de 500 mg/kg dans cette catégorie permet de fabriquer certains types de produits d'imitation du fromage, sucrés et non affinés sans hydrates de carbone, arômes ni autres aliments ajoutés. Les hydrates de carbone peuvent être altérés par les bactéries de l'acide acétique ce qui entraîne la perte du goût sucré et l'augmentation de l'acidité, alors que l'acésulfame de potassium n'est pas métabolisé par ces

Recommandation 3 – Acésulfame de potassium, SIN 950						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						bactéries et reste inerte.
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	1000	mg/kg		3	L'acésulfame de potassium est proposé pour cette catégorie pour permettre de fabriquer des produits aromatisés présucrés, vu que cette catégorie contient les produits auxquels l'arôme est ajouté. Ils ont les mêmes besoins technologiques que leurs homologues lactés.
04.1.2.1	Fruits surgelés	500	mg/kg		6	Les fruits sont souvent congelés tels quels mais ils sont parfois présucrés avec du sucre. Les édulcorants intenses permettent la fabrication de produits présucrés sans sucre. La limite inscrite pour l'acésulfame de potassium assure un goût sucré satisfaisant.
04.1.2.2	Fruits secs	500	mg/kg		6	Les fruits sont souvent séchés tels quels mais ils sont parfois présucrés avec du sucre. Les édulcorants intenses permettent la fabrication de produits présucrés sans sucre. La limite inscrite pour l'acésulfame de potassium assure un goût sucré satisfaisant.
04.1.2.12	Fruits cuits	500	mg/kg		6	Les édulcorants intenses permettent la fabrication de produits présucrés sans sucre. La limite inscrite pour l'acésulfame de potassium assure un goût sucré satisfaisant.
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	350	mg/kg		6	Certains de ces produits sont sucrés. Les édulcorants intenses permettent de fabriquer des produits sucrés sans sucre. On a trouvé que l'acésulfame de potassium résiste aux conditions de stérilisation utilisées pour les types courants de fruits en conserves. La limite inscrite pour l'acésulfame de potassium assure un goût sucré satisfaisant.
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	2500	mg/kg		6	Certains produits dans cette catégorie sont sucrés. L'acésulfame de potassium permet de fabriquer des produits sucrés sans ajouts de sucre car il résiste au traitement thermique. La limite inscrite semble supérieure à la teneur technologiquement nécessaire. On propose de la remplacer par 1000 mg/kg.
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	1000	mg/kg		3	Les agents édulcorants compensent l'acidité de ces produits et confèrent un goût aigre-doux équilibré. L'acésulfame de potassium ne se dégrade pas au contact des bactéries de l'acide lactique susceptibles de se

Recommandation 3 – Acésulfame de potassium, SIN 950						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						trouver dans les produits saumurés, permettant ainsi de prolonger leur durée de conservation, ni pendant la pasteurisation ou l'entreposage de ces produits. La limite est conforme à celle des catégories 04.1.2.3, 04.1.2.10 et 04.2.2.3.
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	5000	mg/kg		6	1) 3500 mg/kg est technologiquement justifié. 2) L'acésulfame de potassium est technologiquement nécessaire aux limites allant jusqu'à 5000 mg par kilogramme de gomme à mâcher. Bien que les documents indiquent qu'il est soluble dans l'eau à raison de 27 gr pour 100 ml, l'acésulfame de potassium n'est pas rapidement dissout dans la bouche et, par conséquent, cette limite permet de compenser le retard de la perception sensorielle. 3) On trouve dans le commerce de la gomme à mâcher contenant 5000 mg/kg. Par exemple, l'Inde, le Kenya, La Corée du Sud, la Malaisie, le Japon, les Philippines, Hong Kong, et le Viet Nam ont établi la limite maximale à 5000 mg/kg. Par ailleurs, le Mexique, Taïwan, Singapour et les Etats-Unis ont établi une limite conforme aux BPF.
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200	mg/kg	[Note 144]		Nouvelle utilisation proposée.
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	2000	mg/kg		3	Les herbes aromatiques, les épices, les assaisonnements et les condiments sont parfois équilibré par l'ajout de produits au goût sucré et exaltateurs de goût. L'acésulfame de potassium est un édulcorant et un exaltateur de goût. Les assaisonnements et les condiments sont aussi vendus directement aux consommateurs; il est nécessaire d'inscrire la limite maximale d'utilisation de l'acésulfame de potassium dans la catégorie de ces produits.
12.3	Vinaigres	2000	mg/kg		3	Le vinaigre est parfois équilibré et adouci par l'ajout de produits exaltateurs d'arôme au goût sucré. L'acésulfame de potassium est stable dans le vinaigre et équilibre bien son acidité. Le vinaigre est aussi vendu directement aux consommateurs; il est nécessaire d'inscrire la limite

Recommandation 3 – Acésulfame de potassium, SIN 950						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						maximale d'utilisation de l'acésulfame de potassium dans cette catégorie.
14.1.3.2	Nectar de légume	350	mg/kg	[Note 145]		1) Nouvelle utilisation proposée. 2) En raison de sa bonne stabilité dans les liquides et pendant la pasteurisation, l'acésulfame de potassium est largement utilisé dans tous les types de boissons, prêtes à consommer et concentrés. 3) La limite maximale de 500 mg/kg est technologiquement nécessaire sans la note 145.
14.1.5	Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool	600	mg/kg		3	1) L'acésulfame de potassium est largement utilisé dans le café en boîte. 2) En raison de sa bonne stabilité dans les liquides et pendant la pasteurisation, l'acésulfame de potassium est largement utilisé dans tous les types de boissons, prêtes à consommer et concentrés.
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	500	mg/kg		3	En raison de sa bonne stabilité dans les liquides et pendant la pasteurisation, l'acésulfame de potassium est largement utilisé dans tous les types de boissons, y compris le cidre et le poiré.
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	350	mg/kg		3	Utilisation autorisée dans les gelées et les desserts à base de produits laitiers ou de matières grasses, les dips ou les produits de grignotage.

ALITAME (SIN 956)

56. À sa quarante-sixième réunion, le JECFA a attribué une JDA de 1 mg/kg de poids corporel/jour pour l'alitame.

Recommandation 1 - Alitame, SIN 956						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>interrompe</u> le travail en cours sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'alitame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	60	mg/kg		6	Le projet de norme Codex pour les laits fermentés ne contient pas de dispositions pour les édulcorants dans les laits fermentés nature.
01.4	Crème (nature) et produits similaires	100	mg/kg		6	Aucun besoin technologique identifié.
05.0	Confiserie	300	mg/kg		6	Il n'y a pas d'aliments non normalisés dans la catégorie d'aliments 05.1.1 et les normes de produits du Codex correspondantes ne prévoient pas l'utilisation de l'alitame.
07.0	Produits de boulangerie	200	mg/kg		6	Limité à la sous-catégorie 07.1 (voir la recommandation 2).

Recommandation 2 - Alitame, SIN 956						
Le Groupe de travail recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'alitame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	100	mg/kg	[Note 145]	6	
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	100	mg/kg	[Note 145]	6	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	100	mg/kg	[Note 145]	6	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	100	mg/kg	[Note 138]	6	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	300	mg/kg		6	L'alitame est technologiquement nécessaire à une limite maximale de 300 mg/kg de gomme à mâcher. Il dégage 2000 fois plus de goût sucré que le saccharose et confère un goût sucré très pur et sans arrière-goût. L'alitame offre aussi les avantages supplémentaires suivants: son pouvoir édulcorant est considérablement plus élevé que celui de l'aspartame, de l'acésulfame de potassium, de la saccharine, des cyclamates et de la sucralose, donc on en utilise moins pour obtenir un niveau de goût sucré donné. Il a une meilleure qualité de goût et il est plus stable thermiquement et hydrolytiquement que certains autres édulcorants intenses, conférant une durée de conservation plus longue à la gomme à mâcher.
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	300	mg/kg		6	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocola	300	mg/kg		6	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	300	mg/kg		6	
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	300	mg/kg		6	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	300	mg/kg		6	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	300	mg/kg		6	
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	200	mg/kg		6	Approuvé pour les biscuits, les gateaux et les pâtisseries.
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	200	mg/kg		6	1) Exaltateur de goût / édulcorants pour des groupes donnés de produits. 2) L'alitame améliore le profil sucré et aromatique de ces produits et procure une stabilité hydrolytique. 3) Améliore le profil sucré et aromatique. 4) Les produits qui ne sont pas à base de saccharose ou de sirop de maïs à teneur en fructose élevée sont moins sucrés que les produits habituels. Les édulcorants stables comme l'alitame rehausse leur goût sucré au niveau normal. L'alitame améliore le profil sucré et aromatique.
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses		BPF		6	
12.5	Potages et bouillons	40	mg/kg	[Note 145]	6	
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	300	mg/kg		6	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	40	mg/kg	[Note 145]	6	

Recommandation 3 - Alitame, SIN 956						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'alitame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.4.4	Produits similaires	100	mg/kg			1) Nouvelle utilisation proposée 2) L'alitame permet de fabriquer des succédanés de crème présucriés sans ajouts d'hydrates de carbone, d'arôme et d'autres aliments.
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	100	mg/kg		6	Les herbes aromatiques, les épices, les assaisonnements et les condiments sont parfois équilibrés par l'ajout de produits exaltateurs d'arôme au goût sucré comme l'alitame et d'autres édulcorants intenses.

ASPARTAME, SIN 951

57. À sa vingt-cinquième réunion (1981), le JECFA a attribué une DJA de 40 mg/kg de poids corporel par jour pour l'aspartame.

Recommandation 1 – Aspartame, SIN 951						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>interrompe</u> le travail en cours sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	2000	mg/kg		6	Le projet de norme Codex pour les laits fermentés ne contient pas de dispositions pour les édulcorants dans les laits fermentés nature.
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	6000	mg/kg		3	
01.4.3	Crème épaisse (nature)	6000	mg/kg		3	
10.2.3	Produits à base d'œufs, séchés et/ou coagulés à chaud	1000	mg/kg		6	
12.6.1	Sauces émulsionnées ou claires (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	500	mg/kg		6	Limites maximales regroupées dans la catégorie 12.6 (voir la recommandation 2).
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	350	mg/kg		6	
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	350	mg/kg		6	
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	350	mg/kg		6	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	800	mg/kg	Note 84 ⁶⁵	3	Il n'y a pas d'aliments non normalisés dans cette catégorie. À des fins de compatibilité avec le projet de révision de la norme Codex pour les préparations pour nourrissons.

Recommandation 2 - Aspartame, SIN 951						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	600	mg/kg	[Note 145]	6	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	6000	mg/kg		3	1) Approuvé pour la crème, la crème à teneur réduite en matières grasses et la crème allégée). 2) Il est utilisé à la limite de 1000 mg/kg pour la crème à fouetter en tant qu'édulcorant artificiel

⁶⁵ **Note 84:** Pour les enfants âgés de plus d'un an uniquement.

Recommandation 2 - Aspartame, SIN 951						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						quand il est nécessaire d'obtenir des valeurs énergétiques extrêmement inférieures pour les produits à plus faible teneur en calories.
01.5.2	Produits similaires	2000	mg/kg		6	L'aspartame est utilisé à la place du sucre pour fabriquer les produits laitiers nature (sans arôme) sucrés à valeur énergétique faible ou réduite. L'aspartame permet de fabriquer les laits et les crèmes en poudre présucrés sans ajouts d'hydrates de carbone, d'arômes et d'autres aliments.
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	1000	mg/kg	[Note 145]	6	
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	1000	mg/kg	[Note 145]	6	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	1000	mg/kg	[Note 145]	6	
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	300	mg/kg	[Note 144]	6	
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	1000	mg/kg	[Note 145]	6	Les fruits sont souvent stérilisés en présence de sucre. Les édulcorants intenses permettent de fabriquer des produits sans sucre au goût sucré. La limite inscrite assure un goût sucré satisfaisant.
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1000	mg/kg	[Note 138]	6	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	1000	mg/kg	[Note 138]	6	1) Il existe des pâtes à tartiner à base de fruits sur le marché canadien qui contiennent des quantités d'aspartame à cette limite maximale d'utilisation. 2) Pour ces produits, les considérations relatives aux confitures, gelées et marmelades s'appliquent. La limite inscrite assure un goût sucré satisfaisant.
04.1.2.7	Fruits confits	2000	mg/kg	[Note 145]	6	Les fruits confits nécessitent un édulcorant en vrac pour acquérir une consistance assez ferme. Les succédanés du sucre utilisés dans les produits sans sucre sont moins sucrés et nécessitent l'ajout d'édulcorants intenses comme l'acésulfame de potassium pour rehausser le goût sucré jusqu'au niveau habituel.
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	1000	mg/kg	[Note 138]	6	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	1000	mg/kg	[Note 145]	6	
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	1000	mg/kg	[Note 138]	6	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	1000	mg/kg	[Note 138]	6	
04.1.2.12	Fruits cuits	1000	mg/kg	[Note 145]	6	
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et	300	mg/kg	[Note 144]	3	Les agents édulcorants compensent l'acidité de ces produits et confèrent un goût aigre-doux équilibré. L'acésulfame de potassium ne se

Recommandation 2 - Aspartame, SIN 951						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	légumineuses, aloès ordinaire), algues marines					dégrade pas au contact des bactéries de l'acide lactique susceptibles de se trouver dans les produits saumurés, permettant ainsi de prolonger leur durée de conservation, ni pendant la pasteurisation ou l'entreposage de ces produits. La limite est conforme à celle des catégories 04.1.2.3, 04.1.2.10 et 04.2.2.3.
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	1000	mg/kg	[Note 138]	6	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	1000	mg/kg	[Note 138]	6	
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	3000	mg/kg	Note 97	6	1) À des fins de compatibilité avec les normes de produits Codex. Il n'y a pas d'aliments non normalisés dans cette catégorie. 2) Cette catégorie contient des produits utilisés dans la préparation des boissons à base de cacao. Pour les produits sans sucre, les édulcorants intenses sont l'unique source de goût sucré. La limite inscrite est nécessaire en raison de l'effet multiplicateur par 10 ou même davantage de la dilution dans la préparation des boissons à base de cacao.
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	1000	mg/kg	[Note 145]	6	Cette catégorie contient des produits utilisés pour la préparation des boissons à base de cacao. Pour les produits sans sucre, les édulcorants intenses sont l'unique source de goût sucré. La limite inscrite est nécessaire en raison de l'effet multiplicateur par 10 ou même davantage de la dilution dans la préparation des boissons à base de cacao.
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	10000	mg/kg	[Note 68 ⁶⁶]	6	1) 10000 mg/kg d'aspartame (disposition contenue dans la réglementation canadienne) correspond à la limite de cet édulcorant dans les gommes à mâcher du marché canadien. 2) L'aspartame est technologiquement nécessaire à des limites allant jusqu'à 10000 mg par kilogramme de gomme à mâcher. L'aspartame confère un

⁶⁶ Note 68 : À utiliser dans les produits sans sucre ajouté uniquement.

Recommandation 2 - Aspartame, SIN 951						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						goût sucré très pur et sans arrière-goût. L'aspartame est bien moins soluble que le saccharose et la limite d'utilisation nécessaire à obtenir l'impact sucré est supérieure à celle dans les produits édulcorés au saccharose. Son avantage par rapport aux produits à base de saccharine est la pureté de son arrière-goût. 3) L'aspartame est technologiquement nécessaire aux limites allant jusqu'à 10000 mg/kg. L'aspartame confère un goût sucré très pur et sans arrière-goût. L'aspartame est bien moins soluble que le saccharose et la limite d'utilisation nécessaire à obtenir l'impact sucré est supérieure à celle dans les produits édulcorés au saccharose. L'édulcorant est progressivement libéré au fur et à mesure que la gomme est mâchée.
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	1000	mg/kg	[Note 145]	6	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	1000	mg/kg	[Note 145, & N ⁶⁷]	6	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	1000	mg/kg	[Note 145]	6	
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	4000	mg/kg		6	1) Cette limite d'utilisation est appliquée au Canada pour l'aspartame encapsulé (pour prévenir sa dégradation durant la cuisson au four) dans les produits de boulangerie non normalisés et les préparations pour produits de boulangerie. Utilisé pour le pain et les produits de boulangerie ordinaires. 2) Conférer un goût sucré (d'autres édulcorants sont autorisés). 3) Utilisé dans certains types de pain pour améliorer le goût. 4) Dans certains pays, on trouve quelques produits sucrés qui appartiennent à cette catégorie. L'aspartame permet de fabriquer des produits sucrés sans ajouts d'hydrates de carbone solubles. L'aspartame peut aussi être utilisé pour améliorer l'arôme des pains multigrains. Il convient d'identifier la bonne catégorie pour ces produits si on considère que cette catégorie n'est pas celle qui leur convient. La catégorie 7.1.1 pains et petits pains correspond mieux à ces produits.
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	1700	mg/kg	[Note D]	6	
09.2	Poisson et produits de la pêche	300	mg/kg	[Note 144]	6	

⁶⁷ **Note N:** Pour utilisation dans les céréales pour petit déjeuner dont la teneur en fibres est supérieure à 15% et qui contiennent au moins 20% de son seulement.

Recommandation 2 - Aspartame, SIN 951						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes					
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	[Note 144]	6	
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	[Note 144]	3	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)	1000	mg/kg	[Note 145]	6	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	3000	mg/kg		6	1) Utilisé pour les sirops. 2) Utilisé dans différents sirops pour les crêpes à l'exception du sirop d'érable. 3) Exaltateur d'arôme / édulcorant pour des groupes donnés de produits.
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses		BPF		6	
12.4	Moutardes	350	mg/kg		6	
12.6	Sauces et produits similaires	350	mg/kg		6	
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	350	mg/kg	[Note 145, F ⁶⁸]	6	Certaines salades de légumes appartenant à cette catégorie contiennent un peu de vinaigre, dont le goût doit être adouci comme on l'a vu dans la catégorie 1.3 vinaigre.
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	1000	mg/kg		6	1) Exaltateur d'arôme/édulcorant pour des groupes donnés de produits. 2) L'aspartame est d'utilisation courante dans un certain nombre d'aliments à des fins diététiques spéciales dans l'UE et dans les aliments fonctionnels aux États-Unis. Ces produits sont utilisés par un petit fragment de la population sous la surveillance d'un professionnel de la santé. La disponibilité de ces produits au goût agréable et sucré permet aux patients de suivre un régime alimentaire qui serait autrement très restrictif.
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	800	mg/kg		6	
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	1000	mg/kg		6	
13.6	Compléments alimentaires	600	mg/kg	[Note G ⁶⁹]	6	1) L'aspartame est utilisé dans les compléments alimentaires (catégorie 13.6) comme édulcorant intense. Il est spécifiquement utilisé dans les compléments alimentaires liquides, dans les comprimés et les capsules à croquer et dans les comprimés de compléments alimentaires qui se dissolvent dans l'eau pour former une boisson. Les doses d'emploi dépendent du goût sucré

⁶⁸ **Note F:** Pour les pâtes à tartiner à base de lait seulement.

⁶⁹ **Note G:** Pour utilisation dans les produits sous la forme de liquides; 2000 mg/kg pour les produits sous la forme de solides.

Recommandation 2 - Aspartame, SIN 951						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						nécessaire pour masquer le goût désagréable de certaines vitamines, de certains minéraux et autres substances. Cependant, toutes les applications sont réalisables dans une limite maximale de 5500mg / kg. 2) La note G proposée porte à confusion et elle est incomplète car elle ne tient pas compte des compléments alimentaires sous forme de sirop ou à croquer. Une limite maximale de 5500 mg/kg d'aspartame est nécessaire pour ces produits. La quantité d'édulcorants utilisée dans les compléments alimentaires est très faible par rapport aux autres catégories de produits en raison du format en unité de dose des compléments alimentaires et de leur poids individuel faible. Il convient de retenir la limite la plus élevée déterminée pour chaque édulcorant et de supprimer les notes de bas de page. 3) Une limite maximale de 5500 mg/kg est nécessaire pour réaliser l'effet technique voulu.
14.1.2.2	Jus de légumes	600	mg/kg	[Note 145]	6	L'aspartame est largement utilisé dans tous les types de boissons, prêtes à consommer et concentrés.
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	600	mg/kg	Note 127, [Note 145]	6	
14.1.3.2	Nectar de légume	600	mg/kg	[Note 145]	6	
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	600	mg/kg	Note 127, [Note 145]	6	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	600	mg/kg	[Note 145]	6	
14.2.1	Bière et boissons maltées	600	mg/kg	[Note H ⁷⁰]	6	
14.2.2	Cidre et poiré	600	mg/kg		6	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	600	mg/kg		6	

Recommandation 3 - Aspartame, SIN 951						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	6000	mg/kg		3	L'aspartame est utilisé à la place des sucres pour fabriquer des produits laitiers nature (non aromatisé) à teneur énergétique basse et réduite. Les édulcorants intenses comme l'aspartame permettent de fabriquer les succédanés de lait ou de crème présucrés sans ajouts d'hydrates de carbone.
01.4.4	Produits similaires	1000	mg/kg		6	L'aspartame est utilisé à la place des sucres pour fabriquer des produits laitiers nature (non

⁷⁰ **Note H:** Pour utilisation dans la bière à teneur énergétique réduite ou sans alcool seulement.

Recommandation 3 - Aspartame, SIN 951						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						aromatisé) à teneur énergétique basse et réduite. Les édulcorants intenses comme l'aspartame permettent de fabriquer les succédanés de crème sucrés sans ajouts d'hydrates de carbone, d'arômes et d'autres aliments.
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	5000	mg/kg		3	Approuvé pour le lait en poudre, la crème en poudre.
01.6.1	Fromages non affinés	1000	mg/kg		3	Certains fromages non affinés comme le "cottage cheese" à faible teneur en matières grasses sont considérés comme des produits diététiques. L'approbation d'utiliser l'aspartame dans ces produits offrirait la possibilité de fabriquer des versions aromatisées de ces produits qui auront besoin d'être légèrement sucrées sans affecter de manière significative leur valeur énergétique.
01.6.5	Produits similaires	1000	mg/kg		6	L'aspartame permet de fabriquer certains types de fromages d'imitation non affinés présucrés sans ajouts d'hydrates de carbone, d'arômes et d'autres aliments. Les hydrates de carbone peuvent être altérés par les bactéries de l'acide acétique ce qui entraîne la perte du goût sucré et l'augmentation de l'acidité, alors que l'aspartame n'est pas métabolisé par ces bactéries et reste inerte.
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	1000	mg/kg		3	L'aspartame permet de fabriquer des produits aromatisés présucrés, conformes à cette catégorie de produits auxquels des arômes ont été ajoutés. Ils ont les mêmes besoins technologiques que leurs homologues lactés.
04.1.2.1	Fruits surgelés	2000	mg/kg		3	Les fruits sont souvent congelés tels quels mais ils sont parfois présucrés à l'aide de sucre. Les édulcorants intenses permettent la fabrication de produits présucrés sans sucre. La limite inscrite assure un goût sucré satisfaisant.
04.1.2.2	Fruits secs	3000	mg/kg		6	Les fruits sont souvent séchés tels quels mais ils sont parfois présucrés à l'aide de sucre. Les édulcorants intenses permettent la fabrication de produits présucrés sans sucre. La limite inscrite assure un goût sucré satisfaisant.
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	1000	mg/kg		6	Les agents édulcorants compensent l'acidité de ces produits et confèrent un goût aigre-doux équilibré. L'aspartame ne se dégrade pas au contact des bactéries de l'acide lactique susceptibles de se trouver dans les produits saumurés, permettant ainsi de prolonger leur durée de conservation.
04.2.2.2	Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	1000	mg/kg		6	Les agents édulcorants compensent l'acidité de ces produits et confèrent un goût aigre-doux équilibré. L'aspartame ne se dégrade pas au contact des bactéries de l'acide lactique susceptibles de se trouver dans les produits saumurés, permettant

Recommandation 3 - Aspartame, SIN 951						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						ainsi de prolonger leur durée de conservation.
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	1000	mg/kg		6	Certains de ces produits sont sucrés. Les édulcorants intenses permettent la fabrication de produits sans sucre au goût sucré. La limite inscrite pour l'aspartame assure un goût sucré satisfaisant.
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	3000	mg/kg		6	Certains produits dans cette catégorie sont sucrés. L'aspartame permet de fabriquer des produits sucrés sans ajout de sucre.
04.2.2.8	Légumes cuits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines	1000	mg/kg		6	Les agents édulcorants compensent l'acidité de ces produits et confèrent un goût aigre-doux équilibré. L'aspartame ne se dégrade pas au contact des bactéries de l'acide lactique susceptibles de se trouver dans les produits saumurés, permettant ainsi de prolonger leur durée de conservation.
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	3000	mg/kg		6	1) Une limite maximale de 1000 mg/kg suivie de la note 145 est technologiquement justifiée. 2) Une limite maximale de 3000 mg/kg est technologiquement justifiée.
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocola	2500	mg/kg		6	1) Une limite maximale de 2000 mg/kg suivie de la note 145 est technologiquement justifiée. 2) Une limite maximale de 2500 mg/kg est technologiquement justifiée.
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	3000	mg/kg		6	1) Une limite maximale de 2000 mg/kg suivie de la note 145 est technologiquement justifiée. 2) Une limite maximale de 3000 mg/kg est technologiquement justifiée.
05.2.1	Confiseries dures	10000	mg/kg		6	1) Une limite maximale de 2000 mg/kg dans la catégorie plus large (05.2) suivie de la note 147 est technologiquement justifiée. 2) Les confiseries dures sans sucre sont à base d'alcools de sucre dont beaucoup ont un goût sucré moins prononcé que la base de sirop de glucose utilisée dans les produits courants. Le goût sucré est ensuite rehaussé avec les édulcorants. Les édulcorants intenses conviennent bien à ces produits parce que leur goût sucré rehausse le goût sucré des alcools de sucre. Les édulcorants intenses ne sont pas cariogènes. La limite proposée de 10000 mg/kg représente le taux nécessaire pour les confiseries dures.
05.2.2	Confiseries tendres	3000	mg/kg		6	1) Une limite de 2000 mg/kg dans la catégorie plus large (05.2) suivie de la note 147 est technologiquement justifiée. 2) Les confiseries tendres sans sucre sont à base d'alcools de sucre dont beaucoup ont un goût sucré moins prononcé que la base de sirop de glucose utilisée dans

Recommandation 3 - Aspartame, SIN 951						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						les produits courants. Le goût sucré est ensuite rehaussé avec les édulcorants. Les édulcorants intenses conviennent bien à ces produits parce que leur goût sucré rehausse le goût sucré des alcools de sucre. Les édulcorants intenses ne sont pas cariogènes. La limite proposée de 3000 mg/kg représente le taux nécessaire pour les confiseries tendres.
05.2.3	Nougats et pâtes d' amande	3000	mg/kg		6	1) Une limite maximale de 2000 mg/kg dans la catégorie plus large (05.2) suivie de la note 147 est technologiquement justifiée. 2) Les édulcorants intenses sont utilisés en tant que produits sans sucre dans cette catégorie, dont les aliments sont généralement à base de polyols plutôt que de sucre. Très souvent, ces produits contiennent des édulcorants intenses pour équilibrer leur goût sucré et le rehausser jusqu'au niveau plus élevé des produits à base de sucre. L'utilisation des édulcorants intenses dans ces produits est courante dans de nombreux pays. La limite maximale de 3000 mg/kg représente le taux nécessaire pour les nougats et les massapains.
08.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux	300	mg/kg		6	Exaltateur d'arôme / édulcorant pour des groupes donnés de produits, par ex., les produits à faible teneur en calories. Résistant à la chaleur.
08.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée	300	mg/kg		6	Exaltateur d'arôme / édulcorant pour des groupes donnés de produits, par ex., les produits à faible teneur en calories. Résistant à la chaleur.
12.2.2	Assaisonnements et condiments	2000	mg/kg		6	Les assaisonnements et les condiments sont parfois équilibrés par l'ajout de produits au goût sucré et exaltateurs de goût comme l'aspartame et d'autres édulcorants intenses.
12.3	Vinaigres		BPF		3	1) Une limite maximale numérique de 2000 mg/kg est proposée. 2) Le vinaigre est parfois équilibré et adouci par l'ajout de produits exaltateurs d'arôme au goût sucré. L'aspartame est stable dans le vinaigre et équilibre bien son acidité.
12.5	Potages et bouillons	600	mg/kg		6	1) Une limite maximale de 110 mg/kg suivie de la note 138 est technologiquement justifiée. 2) Une limite maximale de 600 mg/kg est technologiquement justifiée.
14.1.5	Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool	5000	mg/kg		3	1) Les membres de l'ICBA produisent du café en boîte qui est servi chaud mais on ne signale aucune utilisation de l'aspartame dans ces produits. 2) En raison de sa bonne stabilité dans les liquides, l'aspartame est largement utilisé dans tous les types de boissons, prêtes à consommer et concentrées.
14.2.4	Vins (de produit autre que le	700	mg/kg		6	Les édulcorants intenses sont

Recommandation 3 - Aspartame, SIN 951						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	raisin)					largement utilisés dans ces boissons, y compris le cidre et le poiré.
14.2.5	Hydromel	700	mg/kg		6	Le besoin technologique est contesté.
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	700	mg/kg		6	Conférer un goût sucré (d'autres édulcorants sont autorisés).
15.0	Amuse-gueule salés	500	mg/kg		6	1) Il convient d'inscrire les produits dans la catégorie appropriée. 2) Les produits de grignotage peuvent être salés, épicés ou sucrés. Pour les produits sucrés sans sucre, il est nécessaire d'utiliser les édulcorants intenses comme l'aspartame.

ASPARTAME-ACESULFAME, (SIN 962)

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

59. Les avant-projets des limites maximales d'utilisation acceptables pour le sel d'aspartame-acésulfame sont actuellement contenus dans la NGAA sous la référence de sel d'aspartame-acésulfame. Exprimer les limites d'utilisation par rapport au sel est scientifiquement correct du fait qu'elles peuvent aisément être converties en équivalents correspondants pour l'aspartame et pour l'acésulfame de potassium. Comme le JECFA a conclu que les propriétés de l'aspartame et de l'acésulfame dans le sel d'aspartame-acésulfame sont prise en compte dans la DJA établie pour l'aspartame et l'acésulfame de potassium, toute utilisation combinée des deux édulcorants et la teneur équivalente de chaque édulcorant dans le double sel ne doivent pas dépasser la limite maximale d'utilisation pour chaque édulcorant pris individuellement. Sur la base de ces concepts, le Groupe de travail électronique recommande que le CCFA adopte l'approche suivante concernant l'expression des limites maximales d'utilisation acceptables pour le sel d'aspartame-acésulfame.

Recommandation 1 - Aspartame-acésulfame, SIN 962
<p>Les limites maximales d'utilisation acceptables seront exprimées comme suit:</p> <p>a. sur la base du sel d'aspartame-acésulfame.</p> <p>b. seul ou en combinaison avec l'aspartame ou l'acésulfame de potassium.</p> <p>c. remplacer les notes actuelles 113⁷¹ et 119⁷² dans les avant-projets de dispositions pour l'aspartame-acésulfame par la note suivante:</p> <p>Les doses d'emploi sont exprimées en mg de sel d'aspartame-acésulfame par kg d'aliments. Quand il est utilisé comme mélange avec l'aspartame ou l'acésulfame de potassium 1) l'utilisation combinée de l'aspartame et du sel d'aspartame-acésulfame (exprimée en équivalents d'aspartame en multipliant la dose d'emploi du sel d'aspartame-acésulfame par 0,44) ne doit pas dépasser la limite maximale d'utilisation de l'aspartame; 2) l'utilisation combinée de l'acésulfame de potassium et du sel d'aspartame-acésulfame (exprimée en équivalents d'acésulfame de potassium en multipliant la dose d'emploi du sel d'aspartame-acésulfame par 0,64) ne doit pas dépasser la limite maximale d'utilisation de l'acésulfame de potassium.</p> <p>d. ajouter la note suivante à toutes les dispositions relatives à l'acésulfame de potassium:</p> <p>Ne doit pas dépasser la limite maximale d'utilisation de l'acésulfame de potassium (SIN 950) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 952) exprimée en équivalents d'acésulfame de potassium (la teneur en équivalents d'acésulfame de potassium pour le sel d'aspartame-acésulfame est calculée en multipliant la dose d'emploi du sel d'aspartame-acésulfame par 0,44).</p> <p>e. ajouter la note suivante à toutes les dispositions relatives à l'aspartame:</p> <p>Ne doit pas dépasser la limite maximale d'utilisation de l'aspartame (SIN 951) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 952) exprimée en équivalents d'aspartame (la teneur en équivalents d'aspartame pour le sel d'aspartame-acésulfame est calculée en multipliant la dose d'emploi du sel d'aspartame-acésulfame par 0,64).</p>

60. À toute limite maximale d'utilisation acceptable de l'aspartame ou de l'acésulfame de potassium, on applique un facteur de conversion (1,55 ou 2,27, respectivement) pour obtenir une limite maximale d'utilisation acceptable équivalente exprimée par rapport au sel d'aspartame-acésulfame. Ci-dessous figurent des exemples donnés de doses d'emploi de l'aspartame et de l'acésulfame de potassium.

⁷¹ **Note 113:** Niveau d'utilisation enregistré comme équivalents de l'acésulfame de potassium.

⁷² **Note 119:** Niveau d'utilisation enregistré comme équivalents de l'aspartame.

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

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

Recommandation 2 – Aspartame-acésulfame, SIN 962						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>interrompe</u> le travail en cours sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame-acésulfame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	1130	mg/kg	Note 113	3	Le projet de norme Codex pour les laits fermentés ne contient pas de dispositions relatives aux édulcorants dans les laits fermentés nature.
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	2270	mg/kg	Note 113	3	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	2270	mg/kg	Note 113	3	
01.4.3	Crème épaisse (nature)	2270	mg/kg	Note 113	3	
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	6820	mg/kg	Note 113	3	
01.6.1	Fromages non affinés	1130	mg/kg	Note 113	3	
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	4660	mg/kg	Note 119	3	Il n'y a pas d'aliments non normalisés dans cette catégorie et les normes Codex correspondantes (105 & 141) ne prévoient pas l'utilisation de cet additif alimentaire.
05.2.1	Confiseries dures	5680	mg/kg	Notes 113 & 145	3	Limites maximales regroupées dans la catégorie 05.2 (voir la recommandation 2).
05.2.2	Confiseries tendres	4540	mg/kg	Notes 113 & 145	3	
05.2.3	Nougats et pâtes d' amande	2270	mg/kg	Notes 113 & 145	3	
12.6.1	Sauces émulsionnées ou claires (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	770	mg/kg	Note 119	3	Limites maximales regroupées dans la catégorie 12.6 (voir la recommandation 2).
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	540	mg/kg	Note 119	3	
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	540	mg/kg	Note 119	3	
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	540	mg/kg	Note 119	3	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	1020	mg/kg	Note 113	3	Il n'y a pas d'aliments non normalisés dans cette catégorie. À des fins de compatibilité avec le projet de révision de la norme Codex pour les préparations pour nourrissons.
14.2.5	Hydromel	1080	mg/kg	Note 113	3	
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	790	mg/kg	Note 11	3	

Recommandation 3 – Aspartame-acésulfame, SIN 962						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame-acésulfame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	800	mg/kg	Notes 113 ⁷³ & 145 ⁷⁴	3	
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	4545	mg/kg	Note 113	3	
01.4.4	Produits similaires	1550	mg/kg	Note 119 ⁷⁵	3	
01.5.2	Produits similaires	3100	mg/kg	Note 119	3	
01.6.5	Produits similaires	800	mg/kg	Note 113	3	
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	1150	mg/kg	Notes 113 & 145	3	
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	1550	mg/kg	Note 119	3	
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	1150	mg/kg	Notes 113 & 145	3	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	1550	mg/kg	Notes 119 & 145	3	
04.1.2.1	Fruits surgelés	1150	mg/kg	Note 113	3	
04.1.2.2	Fruits secs	1150	mg/kg	Note 113	3	
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	1150	mg/kg	Notes 113 & 144 ⁷⁶	3	
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	450	mg/kg	Notes 113 & 145	3	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	550	mg/kg	Notes 119 & 138 ⁷⁷	3	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	2250	mg/kg	Notes 113 & 138	3	
04.1.2.7	Fruits confits	1150	mg/kg	Note 113	3	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	800	mg/kg	Notes 113 & 138	3	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	800	mg/kg	Notes 113 & 145	3	
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	800	mg/kg	Note 113	3	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	800	mg/kg	Note 113	3	
04.1.2.12	Fruits cuits	1150	mg/kg	Note 113	3	
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	450	mg/kg	Note 119 & 144	3	
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	800	mg/kg	Note 113	3	
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris	4650	mg/kg	Note 119	3	

⁷³ **Note 113:** Niveau d'utilisation enregistré comme équivalents de l'acesulfame de potassium.

⁷⁴ **Note 145:** Produits à valeur énergétique réduite ou sans adjonction de sucre.

⁷⁵ **Note 119:** Niveau d'utilisation enregistré comme équivalents de l'aspartame.

⁷⁶ **Note 144:** Pour utilisation dans les produits aigres-doux uniquement.

⁷⁷ **Note 138:** Pour utilisation dans les produits à teneur énergétique réduite uniquement.

Recommandation 3 – Aspartame-acésulfame, SIN 962						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame-acésulfame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)					
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	800	mg/kg	Notes 113 & 145	3	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	2250	mg/kg	Note 113	3	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	1150	mg/kg	Note 113	3	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	4550	mg/kg	Notes 113 & 145	3	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocola	2250	mg/kg	Notes 113 & 145	3	
05.1.5	Autres produits à base de cacao et de chocola	2250	mg/kg	Notes 113 & 145	3	
05.2	Confiserie	5700	mg/kg	Notes 113 & 145	3	Limite maximale combinée de toutes les sous-catégories.
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	4550	mg/kg	Notes 68 & 113	3	Le sel d'aspartame-acésulfame est approximativement 350 fois plus sucré que le sucre. Le sel d'aspartame-acésulfame offre plusieurs avantages par rapport au mélange physique des deux édulcorants aspartame et acésulfame de potassium. Dans la gomme à mâcher, il est très important que le goût soit préservé aussi longtemps que possible pendant la mastication. Il est donc essentiel que le goût sucré se prolonge davantage. Quand on utilise les mélanges d'aspartame et d'acésulfame de potassium, il est possible de prolonger la durée du goût sucré en encapsulant les édulcorants, de sorte que le goût sucré soit progressivement libéré pendant la mastication. Le sel d'aspartame-acésulfame n'a pas besoin d'être encapsulé, et prolonge déjà de lui-même le goût sucré. Par ailleurs, l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame déclenche un accès de goût sucré supplémentaire après quelques minutes de mastication, d'où une gomme à mâcher qui a meilleur goût pour les consommateurs.
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	1150	mg/kg	Note 113	3	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	1550	mg/kg	Notes 119 & 145	3	
06.5	Desserts à base de céréales et	800	mg/kg	Notes 113 &	3	

Recommandation 3 – Aspartame-acésulfame, SIN 962						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame-acésulfame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)			145		
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	2250	mg/kg	Note 113	3	
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	2250	mg/kg	Notes 77 ⁷⁸ & 113	3	
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	450	mg/kg	Note 113	3	
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	450	mg/kg	Note 113	3	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)	800	mg/kg	Notes 113 & 145	3	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	2250	mg/kg	Note 113	3	
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses		BPF	Note 113	3	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	3100	mg/kg	Note 113	3	
12.3	Vinaigres	4550	mg/kg	Note 113	3	
12.4	Moutardes	550	mg/kg	Note 119	3	
12.5	Potages et bouillons	250	mg/kg	Notes 113 & 138	3	
12.6	Sauces et produits similaires	750	mg/kg	Note 119		
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	1550	mg/kg	Notes 113 & 145	3	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	1000	mg/kg	Note 113	3	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	1000	mg/kg	Note 113	3	
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	1150	mg/kg	Note 113	3	
13.6	Compléments alimentaires	2000	mg/kg	Note 113	3	
14.1.2.2	Jus de légumes	1350	mg/kg	Note 113	3	
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	1350	mg/kg	Note 113 & 127 ⁷⁹	3	
14.1.3.2	Nectar de légume	1350	mg/kg	Note 113		Nouvelle utilisation proposée à des fins de compatibilité avec l'utilisation dans la catégorie 14.1.3.4.
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	1350	mg/kg	Note 113 & 127	3	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	950	mg/kg	Notes 119 & 145	3	
14.1.5	Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool	1350	mg/kg	Note 113	3	
14.2.1	Bière et boissons maltées	800	mg/kg	Notes 113 & 138	3	

⁷⁸ **Note 77:** Pour des utilisations nutritionnelles spéciales uniquement.

⁷⁹ **Note 127:** Comme servi au consommateur.

Recommandation 3 – Aspartame-acésulfame, SIN 962						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame-acésulfame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
14.2.2	Cidre et poiré	800	mg/kg	Note 113	3	
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	1200	mg/kg	Note 113	3	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	950	mg/kg	Note 119	3	
15.0	Amuse-gueule salés	750	mg/kg	Notes 113 & 144	3	

CYCLAMATES (SIN 952)

61. À sa vingt-sixième réunion (1982), le JECFA a attribué une DJA de groupe de 11 mg/kg de poids corporel/jour pour le cyclamate de calcium, l'acide cyclohexylsulfamique, et de cyclamate de sodium, tous exprimés en acide cyclamique.

Recommandation 1 – Cyclamates, SIN 952						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA interrompe le travail en cours sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les cyclamates dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)		BPF	Note 17	6	Le projet de norme Codex pour les laits fermentés ne contient pas de dispositions relatives aux édulcorants dans les laits fermentés nature.
04.1.2.7	Fruits confits	500	mg/kg	Note 17	6	
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	100	mg/kg	Note 17	6	
05.1	Produits cacaoisés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et les succédanés du chocolat	500	mg/kg	Note 17	6	La sous-catégorie 05.1.1 ne contient pas d'aliments non normalisés. Les normes CX STANs 105 & 141 ne contiennent pas de dispositions relatives à l'utilisation des cyclamates.
05.2.1	Confiseries dures	2500	mg/kg	Note 17	6	Limites maximales regroupées dans la catégorie 05.2 (voir la recommandation 2).
05.2.2	Confiseries tendres	500	mg/kg	Note 17	6	
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	500	mg/kg	Note 17	6	
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)	1600	mg/kg	Note 17	6	
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins, etc.)	2000	mg/kg	Note 17	6	
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	1600	mg/kg	Note 17	6	Limites maximales regroupées dans la catégorie 07.2 (voir la recommandation 2).

Recommandation 2 - Cyclamates, SIN 952						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les cyclamates dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	250	mg/kg	Note 17 ⁸⁰ [Note 145] ⁸¹	6	
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	250	mg/kg	Note 17 [Note 145]	6	
02.4	Desserts à base de matière grasse	250	mg/kg	Note 17 [Note	6	

⁸⁰ Note 17: En tant qu'acide cyclamique.

⁸¹ Note 145: Produits à valeur énergétique réduite ou sans adjonction de sucre.

Recommandation 2 - Cyclamates, SIN 952						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les cyclamates dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	(sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)			145]		
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	250	mg/kg	Note 17 [Note 145]	6	
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	1000	mg/kg	Note 17 [Note 145]	6	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1000	mg/kg	Note 17 [Note 145]	6	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	2000	mg/kg	Note 17 [Note 145]	6	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	250	mg/kg	Note 17 [Note 138]	6	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	250	mg/kg	Note 17 [Note 138]	6	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	250	mg/kg	Note 17 127 ⁸² [Note145]	6	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	500	mg/kg	Note 17 [Note145]	6	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocola	500	mg/kg	Note 17	6	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	500	mg/kg	Note 17 [Note145]	6	
05.2	Confiserie including hard and Confiseries tendres, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3, and 05.4	500	mg/kg	Note 17 [Note145]	6	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	3000	mg/kg	Note 17 [Note 138]	6	Les cyclamates sont approximativement 30 fois plus sucrés que le saccharose. L'utilisation de cet édulcorant convient à la gomme à mâcher en raison à la fois de son pouvoir édulcorant puissant et de son goût « pur » sans l'arrière-goût amer de la saccharine. Les cyclamates sont technologiquement nécessaires à des limites allant jusqu'à 3000 mg par kilogramme de gomme à mâcher. À cette limite, les cyclamates sont progressivement libérés et peuvent ainsi conférer un goût sucré au produit pendant toute la mastication. À la limite maximale proposée de 3000 mg de cyclamates par kilogramme de gomme à mâcher, il est nécessaire de tenir compte de la valeur de la DJA de l'édulcorant en question.
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	500	mg/kg	Note 17 [Note 145]	6	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	250	mg/kg	Note 17 [Note 145]	6	
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	1600	mg/kg	Note 17 [Note D ⁸³]	6	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)	250	mg/kg	Note 17 [Note 145]	6	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	500	mg/kg	Note 17	6	

⁸² Note 127: Comme servi au consommateur.

⁸³ Note D: Pour utilisation dans les produits aux fins nutritionnelles spéciales seulement.

Recommandation 2 - Cyclamates, SIN 952						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les cyclamates dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses		BPF	Note 17	6	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l' exclusion des produits de la catégorie 13.1)	400	mg/kg	Note 17	6	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	400	mg/kg	Note 17	6	
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	400	mg/kg	Note 17	3	
13.6	Compléments alimentaires	400	mg/kg	Note 17 [Note J ⁸⁴]	6	<p>Les cyclamates sont utilisés dans les compléments alimentaires (catégorie 13.6) en tant qu'édulcorant intense. Ils sont principalement utilisés dans les compléments alimentaires liquides, dans les comprimés à croquer et les capsules, et dans les comprimés de compléments alimentaires effervescents qui se dissolvent dans l'eau pour former une boisson.</p> <p>Les doses d'emploi dépendent de l'application et du niveau du goût sucré nécessaire pour masquer le goût désagréable de certaines vitamines, certains sels minéraux et autres substances. Cependant, toutes les applications sont réalisables dans la limite maximale de 1250mg / kg.</p> <p>2) La note J proposée prête à confusion et elle est incomplète car elle ne tient pas compte de l'utilisation des cyclamates dans les compléments sous forme de sirop ou à croquer. Une limite maximale de 1250 m/kg pour les cyclamates est nécessaire dans ces aliments. La quantité d'édulcorants utilisée dans les compléments alimentaires est très faible par rapport aux autres catégories de produits en raison du format par unité de dose des compléments et de leur poids individuel faible. Il convient de retenir la limite la plus élevée déterminée pour chaque édulcorant et de supprimer les notes de bas de page.</p>
14.1.3.2	Nectar de légume	250	mg/kg	Note 17 [Note 145]	3	
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	250	mg/kg	Notes 17 & 127 ⁸⁵ [Note 145]	3	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	250	mg/kg	Note 17	6	

⁸⁴ **Note J:** Pour utilisation dans les produits sous forme de liquides; 500 mg/kg pour les produits sous forme de solides.

⁸⁵ **Note 127:** Comme servi au consommateur.

Recommandation 3 - Cyclamates, SIN 952						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les cyclamates dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
12.6.1	Sauces émulsionnées ou claires (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	500	mg/kg	Note 17	6	Pour des raisons de goût et de stabilité microbienne, ces produits contiennent du vinaigre. Pour éviter la croissance des bactéries pathogènes, on réduit le pH de ces produits à des valeurs de l'ordre de 4. Il s'en suit un goût acide prononcé à moins de compenser à l'aide d'édulcorants. Les édulcorants intenses comme les cyclamates ne se dégradent pas au contact des bactéries susceptibles de se trouver dans ces produits et ne favorisent pas leur développement. Dans les produits aigres-doux à teneur élevée en matières grasses, il serait même nécessaire d'utiliser un édulcorant intense car la solubilité du sucre n'est pas suffisante pour atteindre le goût sucré voulu. La limite inscrite est nécessaire car ces produits sont souvent utilisés dans les aliments composés comme les salades prêtes à consommer et qu'ils doivent conférer un goût aigre-doux au produit composé.
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	500	mg/kg	Note 17	6	Certaines salades de légumes qui entrent dans cette catégorie contiennent du vinaigre dont le goût doit être adouci par des ajouts d'édulcorants intenses, comme les cyclamates.
14.1.4.1	Boissons à base d'eau aromatisée, gazeuses	1500	mg/kg	Note 17	6	Le Groupe de travail électronique n'est pas parvenu à un consensus sur la limite maximale d'utilisation dans ces catégories. Le Groupe de travail recommande au CCFA d'examiner si une limite maximale de 800 mg/kg est acceptable dans la catégorie d'aliments 14.1.4 plus large, suivie des notes 17, 127 & [145]. Le Groupe de travail a été informé qu'une limite maximale de 250 mg/kg n'est technologiquement pas possible et qu'elle entraînerait un travail considérable de reformulation des produits dans un grand nombre de pays où l'utilisation des cyclamates est autorisée. Les cyclamates sont des édulcorants efficaces et stables, au profil de goût satisfaisant. À faible dose (<< 400 ppm), l'amélioration de la qualité du goût par les cyclamates est négligeable et les effets synergétiques sont considérablement réduits. Le goût sucré optimal dans trois mélanges composés est obtenu avec une dose d'emploi de 600 à 700 tandis que deux mélanges composés contenant de la saccharine nécessitent des doses d'emploi supérieures.
14.1.4.2	Boissons à base d'eau aromatisée, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid	1500	mg/kg	Note 17	6	

NEOTAME (SIN 961)

62. À sa soixante-et-unième réunion (2003), le JECFA a attribué une DJA de 2 mg/kg de poids corporel/jour pour le néotame.

Recommandation 1 – Néotame, SIN 961						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA interrompe le travail en cours sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le néotame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)		BPF		3	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)		BPF		3	
01.4.3	Crème épaisse (nature)		BPF		3	
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)		BPF		3	
01.6.1	Fromages non affinés	33	mg/kg		3	
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	100	mg/kg		3	La sous-catégorie 05.1.1 ne contient pas d'aliments non normalisés. Les normes CX STANs 105 & 141 ne contiennent pas de dispositions relatives à l'utilisation du néotame.
08.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux	10	mg/kg		3	
08.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée	10	mg/kg		3	
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	10	mg/kg		3	
10.2.3	Produits à base d'œufs, séchés et/ou coagulés à chaud	33	mg/kg		3	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	25	mg/kg		3	Il n'y a pas d'aliments non normalisés dans cette catégorie. À des fins de compatibilité avec le projet de révision de la norme Codex pour les préparations pour nourrissons.

Recommandation 2 - Néotame, SIN 961						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le néotame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	20	mg/kg	[Note 145]	3	
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	100	mg/kg	[Note 145]	3	
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	100	mg/kg	[Note 145]	3	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	100	mg/kg	[Note 145]	3	
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	100	mg/kg	[Note 138]	3	
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	33	mg/kg	[Note 145]	3	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	70	mg/kg	[Note 138]	3	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	70	mg/kg	[Note 138]	3	
04.1.2.7	Fruits confits	65	mg/kg	[Note 145]	3	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	100	mg/kg	[Note 138]	3	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	100	mg/kg	[Note 145]	3	
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	65	mg/kg	[Note 138]	3	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en	100	mg/kg	[Note 138]	3	

Recommandation 2 - Néotame, SIN 961						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le néotame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	pâtisserie					
04.1.2.12	Fruits cuits	65	mg/kg	[Note 138]	3	
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	10	mg/kg	[Note 144]	3	
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	33	mg/kg	[Note 138]	3	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	33	mg/kg	[Note 138]	3	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	33	mg/kg	Note 97 ⁸⁶ [Note 145]	3	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	100	mg/kg	[Note 145]	3	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocola	80	mg/kg	[Note 145]	3	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	100	mg/kg	[Note 145]	3	
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	1000	mg/kg	[Note 145]	3	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	1000	mg/kg	[Note 145]	3	Le néotame est un édulcorant intense dérivé de l'aspartame. Il est entre 7000 et 13000 fois plus sucré que le sucre et entre 30 et 60 fois plus sucré que l'aspartame. Le néotame est technologiquement nécessaire dans des limites allant jusqu'à 1000 mg/kg de gomme à mâcher. Il ne contient aucune calorie et son goût est pur, sucré, identique à celui du sucre, sans caractéristiques gustatives indésirables comme la plupart des autres édulcorants intenses. On peut l'utiliser seul ou associé à d'autres édulcorants ou à des hydrates de carbone au pouvoir édulcorant élevé. Il est stable dans des conditions sèches et il est plus stable que l'aspartame dans des conditions de pH neutre.
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	100	mg/kg		3	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	160	mg/kg	[Note 145 & Note N ⁸⁷	3	

⁸⁶ **Note 97:** Dans les produits **finis** à base de cacao et de chocolat.

⁸⁷ **Note N** Pour utilisation dans les céréales pour petit déjeuner dont la teneur en fibres est supérieure à 15% et qui contiennent au moins 20% de son seulement.

Recommandation 2 - Néotame, SIN 961						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le néotame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	33	mg/kg	[Note 145]	3	
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	70	mg/kg		3	1) Conférer un goût sucré (d'autres édulcorants sont autorisés)ISA. Peut être utilisé pour rehausser l'arôme de certaines spécialités de boulangerie. 2) Utilisé dans certains types de pain pour améliorer le goût.
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	130	mg/kg	[Note D ⁸⁸]		
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)	100	mg/kg	[Note 145]	3	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	70	mg/kg		3	1) Exaltateur de goût / édulcorant pour des groupes donnés de produits. 2) Les produits qui ne sont pas à base de saccharose ou de sirop de maïs à teneur en fructose élevée ou qui ont des teneurs en solides secs inférieures sont moins sucrés que les produits habituels. Les édulcorants stables rehaussent leur goût sucré au niveau normal.
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses		BPF		3	
12.4	Moutardes	12	mg/kg		3	
12.5	Potages et bouillons	20	mg/kg	[Note 138]	3	
12.6.1	Sauces émulsionnées ou claires (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	65	mg/kg		3	1) Conférer un goût sucré (d'autres édulcorants sont autorisés). 2) Exaltateur de goût / édulcorant pour des groupes donnés de produits.
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	70	mg/kg		3	1) Conférer un goût sucré (d'autres édulcorants sont autorisés). 2) Exaltateur de goût / édulcorant pour des groupes donnés de produits.
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	12	mg/kg		3	1) Conférer un goût sucré (d'autres édulcorants sont autorisés). 2) Exaltateur de goût / édulcorant pour des groupes donnés de produits.
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	12	mg/kg		3	Conférer un goût sucré (d'autres édulcorants sont autorisés).
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	33	mg/kg	[Note 145 & F ⁸⁹]	3	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	33	mg/kg		3	Exaltateur de goût / édulcorant pour des groupes donnés de produits.
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	33	mg/kg		3	
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des	65	mg/kg		3	

⁸⁸ **Note D** Pour utilisation dans les produits aux fins nutritionnelle spéciales seulement.

⁸⁹ **Note F**: Pour les pâtes à tartiner à base de lait seulement.

Recommandation 2 - Néotame, SIN 961						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le néotame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
13.6	catégories 13.1 à 13.4 et 13.6 Compléments alimentaires	90	mg/kg		3	Le néotame est utilisé dans les compléments alimentaires (catégorie 13.6) en tant qu'édulcorant intense. Il est principalement utilisé dans les compléments alimentaires liquides, dans les comprimés à croquer et les capsules, et dans les comprimés de compléments alimentaires effervescents qui se dissolvent dans l'eau pour former une boisson. Les doses d'emploi dépendent du goût sucré nécessaire pour masquer le goût désagréable de certaines vitamines, de certains minéraux et autres substances. Cependant, toutes les applications sont réalisables dans une limite maximale de 90mg / kg.
14.1.2.2	Jus de légumes	65	mg/kg	[Note 145]	3	Le néotame est largement utilisé dans les jus de fruits et de légumes et les nectars, y compris les concentrés, à la place du saccharose.
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	65	mg/kg	[Note 145] Note 127	3	
14.1.3.2	Nectar de légume	65	mg/kg	[Note 145]	3	
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	65	mg/kg	[Note 145] Note 127	3	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	33	mg/kg	Note 145]	3	
14.2.1	Bière et boissons maltées	20	mg/kg	[Note H ⁹⁰]	3	
14.2.2	Cidre et poiré	20	mg/kg		3	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	33	mg/kg		3	
15.0	Amuse-gueule salés	32	mg/kg		3	

Recommandation 3 - Néotame, SIN 961						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le néotame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	65	mg/kg		3	1) Le besoin technologique est contesté. 2) Comme l'aspartame, l'acésulfame de potassium et l'alitame, cet édulcorant artificiel est utilisé pour fabriquer des produits à base de lait fermentés « diététiques ». Le besoin technologique est basé sur la nécessité d'obtenir un produit dont la valeur énergétique sera nettement inférieure à celle des produits à base de laits fermentés « ordinaires ».
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé		BPF		3	1) Le besoin technologique est contesté. 2) Le néotame est utilisé à la place des sucres pour fabriquer les succédanés de lait et de crème présucrés sans hydrates de carbone ajoutés. Une limite

⁹⁰ **Note H:** Pour utilisation dans la bière à valeur énergétique réduite ou sans alcool seulement.

Recommandation 3 - Néotame, SIN 961						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le néotame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						maximale de 65 mg/kg est proposée à la place des BPF, seulement.
01.4.4	Produits similaires	33	mg/kg		3	1) Le besoin technologique est contesté. 2) Le néotame est utilisé à la place des sucres pour fabriquer les crèmes et les produits connexes, y compris les produits d'imitation des crèmes, sucrés, sans sucre ajouté, à teneur énergétique/calorique faible et réduite.
01.5.2	Produits similaires	65	mg/kg		3	1) Le besoin technologique est contesté. 2) Le néotame est utilisé à la place des sucres pour fabriquer les laits et les crèmes en poudre et leurs imitations, sucrés, sans sucre ajouté, à teneur énergétique/calorique faible et réduite.
01.6.5	Produits similaires	33	mg/kg		3	1) Le besoin technologique est contesté. 2) L'utilisation du néotame dans la proportion de 33 mg/kg permet de fabriquer certains types de fromages non affinés présucrés d'imitation sans ajouts d'hydrates de carbone, d'arômes ou d'autres aliments. Les hydrates de carbone peuvent être altérés par les bactéries de l'acide acétique ce qui entraîne la perte du goût sucré et l'augmentation de l'acidité, alors que les édulcorants intenses ne sont pas métabolisés par ces bactéries et reste inertes.
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	10	mg/kg		3	1) Le besoin technologique est contesté. 2) L'utilisation du néotame dans la proportion de 10 mg/kg permet de fabriquer des produits aromatisés présucrés, conformes à cette catégorie de produits auxquels des arômes ont été ajoutés. Ils ont les mêmes besoins technologiques que leurs homologues lactés.
04.1.2.1	Fruits surgelés	100	mg/kg		3	Besoin technologique.
04.1.2.2	Fruits secs	100	mg/kg		3	Besoin technologique.
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	33	mg/kg		3	Besoin technologique.
04.2.2.2	Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	33	mg/kg		3	Besoin technologique.
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	33	mg/kg		3	Besoin technologique.
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et	33	mg/kg		3	Besoin technologique.

Recommandation 3 - Néotame, SIN 961						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le néotame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)					
04.2.2.8	Légumes cuits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines	33	mg/kg		3	Besoin technologique.
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	80	mg/kg		3	1) Les versions hypocaloriques de ce produit peuvent être fabriquées en ajoutant un édulcorant intense comme le néotame à la place de sucre. Une limite maximale de 130 mg/kg est nécessaire. 2) Une limite maximale de 80 mg/kg est nécessaire pour réaliser l'effet technologique voulu.
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	10	mg/kg		3	Besoin technologique.
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	10	mg/kg		3	Besoin technologique.
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	65	mg/kg		3	Les assaisonnements et les condiments sont parfois équilibrés par l'ajout de produits au goût sucré et exaltateurs de goût comme le néotame et d'autres édulcorants intenses. Une limite maximale de 65 mg/kg est nécessaire pour réaliser l'effet technologique voulu.
12.3	Vinaigres	12	mg/kg		3	Le vinaigre est souvent équilibré et adouci par l'ajout de produits exaltateurs d'arôme au goût sucré comme le néotame.
14.1.5	Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool	50	mg/kg		3	Les édulcorants intenses sont largement utilisés dans ces boissons (prêtes à consommer et concentrés), en raison de leur stabilité relative dans les liquides. Les édulcorants sont déjà utilisés dans cette catégorie au Japon et plusieurs autres pays, dans les boissons maltées à base d'eau et de lait.
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	23	mg/kg		3	Les édulcorants intenses sont largement utilisés dans les boissons de ce type, y compris le cidre et la bière.
14.2.5	Hydromel	23	mg/kg		3	
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	23	mg/kg		3	Pour conférer un goût sucré (d'autres édulcorants sont autorisés)

SACCHARINE (SIN 954)

63. À sa quarante-et-unième réunion (1993), le JECFA a attribué une DJA de groupe de 5 mg/kg de poids corporel/jour pour la saccharine de calcium, la saccharine de potassium, la saccharine de sodium et la saccharine.

Recommandation 1 – Saccharine, SIN 954						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA interrompe le travail en cours sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la saccharine dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.2.1	Laits fermentés (nature)	200	mg/kg		6	Le projet de norme Codex pour les laits fermentés ne contient pas de dispositions relatives aux édulcorants dans les laits fermentés nature.
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	100	mg/kg		6	Aucun besoin technologique identifié.
01.6.1	Fromages non affinés	100	mg/kg		6	Aucun besoin technologique identifié.
05.1	Produits cacaoés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et les succédanés du chocolat	500	mg/kg		6	Il n'y a pas d'aliments non normalisés dans cette catégorie et les normes correspondantes (105 & 141) ne contiennent pas de dispositions relatives à l'utilisation de la saccharine.
05.2.1	Confiseries dures	3000	mg/kg		6	Les limites maximales sont regroupées dans la catégorie 05.2 (voir la recommandation 2).
05.2.2	Confiseries tendres	500	mg/kg		6	
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	500	mg/kg		6	
08.2.1.1	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée)	2000	mg/kg		6	Les limites maximales sont regroupées dans la catégorie 12.6 (voir la recommandation 2).
12.6.1	Sauces émulsionnées ou claires (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	500	mg/kg		6	
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	160	mg/kg		6	
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	300	mg/kg		6	
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	160	mg/kg		6	
12.9.1.3	Autres produits protéiques à base de soja (y compris sauce de soja non fermenté)	500	mg/kg		6	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	200	mg/kg		3	Il n'y a pas d'aliments non normalisés dans cette catégorie. À des fins de compatibilité avec le projet de révision de la norme Codex pour les préparations pour nourrissons.
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	200	mg/kg		6	

Recommandation 2 - Saccharine, SIN 954						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la saccharine dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	80	mg/kg	[Note 145] ⁹¹	6	
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	100	mg/kg	[Note 145]	6	
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	100	mg/kg	[Note 145]	6	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	100	mg/kg	[Note 145]	6	
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	160	mg/kg	[Note 144] ⁹²	6	
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	200	mg/kg	[Note 145]	6	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	200	mg/kg	[Note 138] ⁹³	6	

⁹¹ **Note 145:** Produits à valeur énergétique réduite ou sans adjonction de sucre.

⁹² **Note 144:** Pour utilisation dans les produits aigres-doux uniquement.

Recommandation 2 - Saccharine, SIN 954						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la saccharine dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	200	mg/kg	[Note 138]	6	
04.1.2.7	Fruits confits	5000	mg/kg	[Note 138]	3	Les fruits confits nécessitent un édulcorant en vrac pour acquérir une consistance assez ferme. Les succédanés du sucre utilisés dans les produits sans sucre sont moins sucrés et nécessitent l'ajout d'édulcorants intenses comme la saccharine pour rehausser le goût sucré jusqu'au niveau habituel.
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	200	mg/kg	[Note 138]	6	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	100	mg/kg	[Note 138]	6	
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	160	mg/kg	[Note 144]	6	
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	200	mg/kg	[Note 138]	6	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	200	mg/kg	[Note 138]	6	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	80	mg/kg	[Note 145]		
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	200	mg/kg	[Note 145]		
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocola	500	mg/kg			À des fins de compatibilité avec la norme CX STAN 87.
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	500	mg/kg	[Note 145]		
05.2	Confiserie including hard and Confiseries tendres, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3, and 05.4	500	mg/kg	[Note 145]		
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	500	mg/kg		6	La saccharine est utilisée pour conférer un goût sucré aux produits sans sucre dans cette catégorie.
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	100	mg/kg	[Notes 145 & N ⁹⁴	6	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	100	mg/kg	[Note 145]	6	
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et	170	mg/kg	[Note D] ⁹⁵	6	

⁹³ **Note 138:** Pour utilisation dans les produits à teneur énergétique réduite uniquement

⁹⁴ **Note N** Pour utilisation dans les céréales pour petit déjeuner dont la teneur en fibres est supérieure à 15% et qui contiennent au moins 20% de son seulement.

Recommandation 2 - Saccharine, SIN 954						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la saccharine dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	préparations					
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée	160	mg/kg	[Note 144 ⁹⁶]	6	Le poisson mariné, les crustacés et les mollusques sont souvent aigres-doux. Les édulcorants intenses comme la saccharine adoucissent le goût du vinaigre et confèrent le goût sucré voulu. Dans les produits qui subissent la fermentation, les édulcorants intenses ne sont pas dégradés par les micro-organismes.
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	160	mg/kg	[Note 144]	6	
09.3.4	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3	160	mg/kg	[Note 144]		
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200	mg/kg	[Note 144]	6	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)	100	mg/kg	[Note 144]	6	
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses		BPF		6	
12.4	Moutardes	320	mg/kg		6	
12.5	Potages et bouillons	110	mg/kg	[Note 138]	6	
12.6	Sauces et produits similaires	160	mg/kg		6	
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	200	mg/kg	[Note 145, F ⁹⁷]	6	Certaines salades de légumes qui entrent dans cette catégorie contiennent un peu de vinaigre dont le goût a besoin d'être adouci comme on l'a vu dans la catégorie 12.3 vinaigre.
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	200	mg/kg		6	1) Exaltateur d'arôme / édulcorant pour des groupes donnés de produits. 2) Ces produits sont utilisés par un petit fragment de la population sous la surveillance d'un professionnel de la santé. La disponibilité de ces produits au goût agréable et sucré permet aux patients de suivre un régime alimentaire qui serait autrement très restrictif.
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	300	mg/kg		6	
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	200	mg/kg		6	
13.6	Compléments alimentaires	1200	mg/kg	[Note K ⁹⁸]	6	La quantité d'édulcorants utilisée dans les compléments alimentaires est très faible par rapport aux autres catégories de produits en raison du format en unité de dose des compléments alimentaires et de leur poids individuel faible. Il convient de retenir la limite la plus élevée déterminée pour chaque édulcorant et de supprimer les notes de bas de page.
14.1.2.2	Jus de légumes	80	mg/kg	[Note 145]		

⁹⁵ **Note D:** Pour utilisation dans les produits à des fins nutritionnelles spéciales seulement.

⁹⁶ **Note 144:** Pour utilisation dans les produits aigres-doux uniquement.

⁹⁷ **Note F:** Pour les pâtes à tartiner à base de lait seulement.

⁹⁸ **Note K:** Pour utilisation dans les produits de type sirop ou à croquer; 500 mg/kg pour les produits sous forme de solides; 80 mg/kg pour les produits sous forme de liquides.

Recommandation 2 - Saccharine, SIN 954						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la saccharine dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	80	mg/kg	Note 127 [Note 145]	6	La saccharine est utilisée dans tous les types de boissons, prêtes à consommer et concentrées.
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	300	mg/kg	Note 127 & [Note 145 ⁹⁹]	6	
14.2.1	Bière et boissons maltées	80	mg/kg	[Note H ¹⁰⁰]	6	La saccharine est largement utilisée dans tous les types de boissons, y compris les bières sucrées. Dans les produits vendus en bouteilles qui contiennent des micro-organismes, il n'y a pas de dégradation de la saccharine par par ceux-ci.
14.2.2	Cidre et poiré	80	mg/kg		6	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	80	mg/kg		6	
15.0	Amuse-gueule salés	100	mg/kg		6	Les produits de grignotages peuvent être salés, épicés ou sucrés. Pour les produits au goût sucré sans sucre, il est nécessaire d'utiliser les édulcorants intenses comme la saccharine.

Recommandation 3 – Saccharine, SIN 954						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la saccharine dans la NGAA						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie par le Groupe de travail électronique
01.6.5	Produits similaires	100	mg/kg			La saccharine permet de fabriquer certains types de fromage d'imitation non affinés présucrés sans ajouts d'hydrates de carbone, d'arômes et d'autres aliments. Les hydrates de carbone peuvent être altérés par les bactéries de l'acide acétique ce qui entraîne la perte du goût sucré et l'augmentation de l'acidité, alors que la saccharine n'est pas métabolisée par ces bactéries et reste inerte.
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	500	mg/kg		6	Les agents édulcorants compensent l'acidité de ces produits et confèrent un goût aigre-doux équilibré. La saccharine ne se dégrade pas au contact des bactéries de l'acide lactique susceptibles de se trouver dans les produits saumurés, permettant ainsi de prolonger leur durée de conservation.
4.2.2.2	Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	500	mg/kg		6	
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	500	mg/kg		6	Certains de ces produits sont sucrés. Les édulcorants intenses permettent de fabriquer des produits sans sucre au goût sucré. La limite inscrite pour la saccharine fournit un goût sucré satisfaisant.
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base	160	mg/kg		6	Besoin technologique.

⁹⁹ **Note 145:** Produits à valeur énergétique réduite ou sans adjonction de sucre.

¹⁰⁰ **Note H:** Pour utilisation dans la bière à valeur énergétique réduite ou sans alcool seulement.

Recommandation 3 – Saccharine, SIN 954						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la saccharine dans la NGA						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie par le Groupe de travail électronique
	de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)					
04.2.2.8	Légumes cuits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines	500	mg/kg		6	Les agents édulcorants compensent l'acidité de ces produits et confèrent un goût aigre-doux équilibré. La saccharine ne se dégrade pas au contact des bactéries de l'acide lactique susceptibles de se trouver dans les produits saumurés, permettant ainsi de prolonger leur durée de conservation.
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	3000	mg/kg		6	1) Une limite maximale de 1200 mg/kg suivie de la note 68 est technologiquement nécessaire. 2) La saccharine est technologiquement nécessaire à des limites allant jusqu'à 3000 mg/kg de gomme à mâcher. Suite à la basse solubilité de la saccharine dans l'eau, comme l'aspartame, les doses d'emploi nécessaires pour obtenir le goût sucré voulu sont plus élevées. Nous sommes d'avis que, comme la contribution apportée par les produits à base de gomme à mâcher à l'ingestion totale de saccharine est faible, ces limites sont justifiées. Par ailleurs, l'utilisation de la saccharine est limitée par l'arrière-goût désagréable qu'elle laisse quand les doses d'emploi sont trop élevées. Les sels de saccharine offrent leurs propres avantages de fournir l'impact aromatique le plus rapide suite à leur très grande solubilité dans l'eau. À des fins de compatibilité avec les autres édulcorants intenses, il conviendrait de ne pas inclure la note 168. La sécurité sanitaire à cette limite a fait l'objet d'études. On trouve dans le commerce de la gomme à mâcher qui contient plus de 1200 mg/kg de saccharine. À titre d'exemple, l'Afrique du Sud autorise actuellement une limite maximale pour la saccharine contenue dans la gomme à mâcher de 2500 mg/kg.
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	15	mg/kg		6	Besoin technologique.
08.2.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement	500	mg/kg		6	Édulcorant pour les produits hypocaloriques.
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement	500	mg/kg		6	Édulcorant pour les produits hypocaloriques.
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	500	mg/kg		6	Besoin technologique
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1200	mg/kg		6	Besoin technologique.
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	160	mg/kg		6	Besoin technologique.
11.4	Autres sucres et sirops (par ex.,	300	mg/kg		6	1) Exaltateur d'arôme / édulcorant

Recommandation 3 – Saccharine, SIN 954						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la saccharine dans la NGAA						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie par le Groupe de travail électronique
	xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)					pour des groupes donnés de produits. 2) Utilisée dans divers sirops pour les crêpes à l'exception du sirop d'érable. 3) Les édulcorants intenses sont largement utilisés dans ces boissons (prêtes à consommer et concentrés), en raison de leur stabilité relative dans les liquides. Les édulcorants sont déjà utilisés dans cette catégorie au Japon et dans plusieurs autres pays, dans les boissons maltées à base d'eau et de lait.
12.2.2	Assaisonnements et condiments	1500	mg/kg			Les assaisonnements et les condiments sont parfois équilibrés par l'ajout de produits au goût sucré et exaltateurs de goût comme la saccharine et d'autres édulcorants intenses.
12.3	Vinaigres	300	mg/kg		6	Le vinaigre est parfois équilibré et adouci par l'ajout de produits exaltateurs d'arôme au goût sucré. La saccharine équilibre efficacement l'acidité.
14.1.4.1	Boissons à base d'eau aromatisée, gazeuses	500	mg/kg		6	Le Groupe de travail électronique n'est pas parvenu à un consensus sur les limites maximales d'utilisation dans ces catégories. Le Groupe de travail électronique recommande au CCFA d'examiner si une limite maximale de 500 mg/kg est acceptable dans la catégorie d'aliments 14.1.4 plus vaste, suivie des notes 127 & [145]. Le Groupe de travail électronique a été informé qu'une limite maximale de 80 mg/kg n'est technologiquement pas possible et qu'elle entraînerait un travail considérable de reformulation des produits dans un grand nombre de pays et produirait des impacts financiers importants notamment auprès des fabricants dans les pays en développement. Le coût des ingrédients serait aussi plus élevé, la stabilité des produits serait diminuée (durée de conservation écourtée dans de nombreux cas), et dans certains cas, une moins grande acceptabilité de la part des consommateurs.
14.1.4.2	Boissons à base d'eau aromatisée, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid	500	mg/kg		6	
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau aromatisée	2000	mg/kg		6	
14.1.5	Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool	200	mg/kg		6	1) Nos membres fabriquent des boissons au café prêtes à consommer et vendues en boîte qui sont servies chaudes mais on ne signale aucune utilisation de la saccharine dans ces produits de consommation courante au Japon. 2) La saccharine est largement utilisée dans tous les types de boissons, prêtes à consommer et concentrés.

SUCRALOSE, SIN 955

64. À sa trente-septième réunion (1990), le JECFA a attribué une DJA de 15 mg/kg de poids corporel/jour pour la sucralose.

Recommandation 1 – Sucralose, SIN 955						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA interrompe le travail en cours sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Max	Level	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.2.1	Laits fermentés (nature)	400	mg/kg		3	Le projet de norme Codex pour les laits fermentés ne contient pas de dispositions relatives aux édulcorants dans les laits fermentés nature.
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), heat-treated after fermentation	250	mg/kg		6	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)		BPF		6	Aucun besoin technologique n'a été identifié.
01.3.1	Laits concentrés (nature)		BPF		6	Aucun besoin technologique n'a été identifié.
01.5	Lait et crème en poudre et produits similaires (nature)		BPF		6	Aucun besoin technologique n'a été identifié.
01.6.1	Fromages non affinés		BPF		6	Aucun besoin technologique n'a été identifié.
01.6.2	Fromages affinés		BPF		6	Aucun besoin technologique n'a été identifié.
01.6.4	Fromages fondus		BPF		6	Aucun besoin technologique n'a été identifié.
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, sauf fromage de lactosérum		BPF		6	
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou volaille)	600	mg/kg		6	
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)	750	mg/kg		6	Voir la recommandation 3 de regrouper dans la catégorie 07.2.
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins, etc.)	800	mg/kg		6	
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	750	mg/kg		6	
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée	450	mg/kg		6	Limites maximales regroupées dans la catégorie 09.3 (voir la recommandation 2).
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	450	mg/kg		6	
12.6.1	Sauces émulsionnées ou claires (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	450	mg/kg		6	Limites maximales regroupées dans la catégorie 12.6 (voir la recommandation 2).
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	450	mg/kg		6	
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	450	mg/kg	Note 127	6	
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	450	mg/kg		6	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	400	mg/kg		3	Il n'y a pas d'aliments non normalisés dans cette catégorie. À des fins de compatibilité avec le projet de révision de la norme Codex pour les préparations pour nourrissons.
14.1.4.1	Boissons à base d'eau aromatisée, gazeuses	600	mg/kg		6	Limites maximales regroupées dans la catégorie 14.1.4 (voir la recommandation 2).
14.1.4.2	Boissons à base d'eau aromatisée, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid	600	mg/kg		6	
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau aromatisée	1500	mg/kg		3	

Recommandation 2 - Sucralose, SIN 955						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	300	mg/kg	[Note 145]	6	
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	400	mg/kg	[Note 145]	6	
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	400	mg/kg	[Note 145]	3	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	320	mg/kg	[Note 145]	6	
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	180	mg/kg	[Note 144]	3	
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	400	mg/kg	[Note 145]	6	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	400	mg/kg	[Note 138]	3	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	400	mg/kg	[Note 145]	6	
04.1.2.7	Fruits confits	800	mg/kg	[Note 145]	6	Les fruits confits nécessitent un édulcorant en vrac pour acquérir une consistance assez ferme. Les succédanés du sucre utilisés dans les produits sans sucre sont moins sucrés et nécessitent l'ajout d'édulcorants intenses pour rehausser le goût sucré jusqu'au niveau habituel.
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	400	mg/kg	[Note 145]	6	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	400	mg/kg	[Note 145]	6	
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	150	mg/kg	[Note 138]	6	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	400	mg/kg	[Note 138]	3	
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	400	mg/kg		6	
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	400	mg/kg	[Note 145, L ¹⁰¹]	6	Certains produits dans cette catégorie sont sucrés. Le sucralose permet de fabriquer des produits sucrés sans sucre ajouté.
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	400	mg/kg	[Note 145]	6	
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de	580	mg/kg	Note 97 ¹⁰²	6	La catégorie 05.1.1 ne contient pas d'aliments non normalisés. La

¹⁰¹ **Note L:** Pâtes à tartiner à base de matières grasses seulement.

¹⁰² **Note 97:** Dans les produits **finis** à base de cacao et de chocolat.

Recommandation 2 - Sucralose, SIN 955						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	cacao					limite maximale et la note sont compatibles avec les normes CX STANs 105 & 141 correspondantes.
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	400	mg/kg	Note 97 [Note 145]	6	Cette catégorie contient des produits utilisés dans la préparation des boissons à base de cacao. Pour les produits sans sucre, les édulcorants intenses sont l'unique source de goût sucré. Une limite maximale de 1000 mg/kg est nécessaire en raison de l'effet multiplicateur par 10 ou même davantage de la dilution dans la préparation des boissons à base de cacao.
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	400	mg/kg	[Note 145, L]	6	Une limite maximale de 700 mg/kg est nécessaire pour réaliser l'effet technique voulu.
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocola	800	mg/kg	[Note 145]	6	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	800	mg/kg	[Note 145]	6	
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	1000	mg/kg	[Note 68]	3	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	1000	mg/kg	[Note 145, N ¹⁰³]	6	Une limite de 1000 mg/kg a été évaluée comme étant technologiquement justifiée.
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	400	mg/kg	[Note 145]	6	
06.7	Produits à base de riz pré-cuits ou transformés, y compris les gâteaux de riz (type oriental uniquement)	200	mg/kg	Note 72	6	
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	650	mg/kg		6	1) Pour conférer un goût sucré (d'autres édulcorants sont autorisés). 2) Le sucralose permet de fabriquer des produits sans ajouts d'hydrates de carbone solubles. Utilisé dans certains types de pain pour améliorer le goût.
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	120	mg/kg	[Note 144]	3	
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	120	mg/kg	[Note 144]	3	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)	400	mg/kg	[Note 145]	3	
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses		BPF		3	
12.4	Moutardes	140	mg/kg		6	
12.5	Potages et bouillons	600	mg/kg	[Note 138]	6	Utilisé dans les soupes et les bouillons
12.6	Sauces et produits similaires	450	mg/kg	Note 127	6	Dose d'emploi proposée dans la catégorie d'aliments plus vaste. 1) Conférer un goût sucré (d'autres édulcorants sont autorisés). 2) Exaltateur d'arôme / édulcorant

¹⁰³ **Note N:** Pour utilisation dans les céréales pour petit déjeuner dont la teneur en fibres est supérieure à 15% et qui contiennent au moins 20% de son seulement.

Recommandation 2 - Sucralose, SIN 955						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						pour des groupes donnés de produits. Un goût sucré similaire à celui du sucre pour les produits hypocaloriques.
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	1250	mg/kg	[Note 138, L]	6	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l' exclusion des produits de la catégorie 13.1)	400	mg/kg		6	1) Utilisé comme édulcorant dans les aliments diététiques à des fins médicales spéciales. 2) Exaltateur d'arôme / édulcorant pour des groupes donnés de produits. 3) Ces produits sont utilisés par un petit fragment de la population sous la surveillance d'un professionnel de la santé. La disponibilité de ces produits au goût agréable et sucré permet aux patients de suivre un régime alimentaire qui serait autrement très restrictif.
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	320	mg/kg		6	
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	400	mg/kg		6	
13.6	Compléments alimentaires	2400	mg/kg	[Note M ¹⁰⁴]	3	1) Le sucralose est utilisé dans les compléments alimentaires en tant qu'édulcorant intense. Il est principalement utilisé dans les compléments alimentaires liquides, dans les comprimés à croquer et les capsules, et dans les comprimés de compléments alimentaires effervescents qui se dissolvent dans l'eau pour former une boisson. Les doses d'emploi dépendent du goût sucré nécessaire pour masquer le goût désagréable de certaines vitamines, de certains minéraux et autres substances. Cependant, toutes les applications sont réalisables dans une limite maximale de 2400 mg / kg. 2) La quantité d'édulcorants utilisée dans les compléments alimentaires est très faible par rapport aux autres catégories de produits en raison du format en unité de dose des compléments alimentaires et de leur poids individuel faible. Il convient de retenir la limite la plus élevée déterminée pour chaque édulcorant et de supprimer les notes de bas de page.
14.1.3.2	Nectar de légume	300	mg/kg	[Note 145]	3	Le sucralose est utilisé dans tous les types de boissons, y compris les jus de légumes, les concentrés et les nectars.
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de	300	mg/kg	Note 127	3	Le sucralose est utilisé dans tous

¹⁰⁴ **Note M:** 240 mg/kg pour les formes liquides, 800 mg/kg pour les formes solides, 2400 mg/kg pour les formes de sirops ou à croquer.

Recommandation 2 - Sucralose, SIN 955						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	légume			[Note 145]		les types de boissons, y compris les jus de légumes, les concentrés et les nectars.
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	300	mg/kg	Note 127 [Note 145]		Nouvelle utilisation proposée dans une catégorie d'aliments plus vaste.
14.1.5	Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool	300	mg/kg	[Note 145]	3	1) Autoriser seulement dans les boissons maltées à base d'eau ou de lait comme Ovaltine et Horlicks. 2) Le sucralose est utilisé comme édulcorant dans les produits à base de café en boîte qui sont servis chauds. La limite autorisée au Japon où ces produits sont de consommation courante est de 400 mg/kg mais nous pouvons accepter 300 mg/kg. 3) En raison de sa stabilité dans les liquides, le sucralose est largement utilisé dans tous les types de boissons, prêtes à consommer et concentrés. 4) Les édulcorants intenses sont largement utilisés dans ces boissons (prêtes à consommer et concentrés), en raison de leur stabilité relative dans les liquides. Les édulcorants sont déjà utilisés dans cette catégorie au Japon et plusieurs autres pays, dans les boissons maltées à base d'eau et de lait.
15.0	Amuse-gueule salés	1000	mg/kg		6	Les produits de grignotage peuvent être salés, épicés ou sucrés. Pour les produits sucrés sans sucre, il est nécessaire d'utiliser les édulcorants intenses comme le sucralose.

Recommandation 3 - Sucralose, SIN 955						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	580	mg/kg		3	
01.4	Crème (nature) et produits similaires	580	mg/kg		3	1) Utilisé pour la crème (nature) et les produits similaires. 2) Utilisé comme édulcorant pour fabriquer des produits dans la catégorie d'aliments 01.4.4 (crèmes d'imitation), il doit donc être inclus dans la catégorie plus vaste 01.4.
01.6.5	Produits similaires		BPF		6	Le sucralose permet de fabriquer certains types de fromages d'imitation non affinés présucrés sans ajouts d'hydrates de carbone, d'arômes et d'autres aliments. Les hydrates de carbone peuvent être altérés par les bactéries de l'acide acétique ce qui entraîne la perte du goût sucré et l'augmentation de l'acidité, alors que le sucralose n'est pas métabolisé par ces bactéries et reste inerte. Une limite maximale de 500 mg/kg est technologiquement nécessaire.

Recommandation 3 - Sucralose, SIN 955						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
04.1.2.1	Fruits surgelés	400	mg/kg		3	Les fruits sont souvent congelés tels quels mais ils sont parfois présucrés avec du sucre. Les édulcorants intenses permettent la fabrication de produits présucrés sans sucre. La limite inscrite pour le sucralose assure un goût sucré satisfaisant.
04.1.2.2	Fruits secs	1500	mg/kg		3	Les fruits sont souvent séchés tels quels mais ils sont parfois présucrés avec du sucre. Les édulcorants intenses permettent la fabrication de produits présucrés sans sucre. La limite inscrite pour le sucralose assure un goût sucré satisfaisant.
04.1.2.12	Fruits cuits	150	mg/kg		6	Les édulcorants intenses permettent de fabriquer des produits sans sucre présucrés. La limite inscrite pour le sucralose confère un goût sucré satisfaisant.
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	150	mg/kg		6	Les agents édulcorants compensent l'acidité du vinaigre utilisé dans ces produits et confèrent un goût aigre-doux équilibré. Le sucralose ne se dégrade pas au contact des bactéries de l'acide lactique susceptibles de se trouver dans les produits saumurés, permettant ainsi de prolonger leur durée de conservation.
04.2.2.2	Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	150	mg/kg		6	Les agents édulcorants compensent l'acidité du vinaigre utilisé dans ces produits et confèrent un goût aigre-doux équilibré. Le sucralose ne se dégrade pas au contact des bactéries de l'acide lactique susceptibles de se trouver dans les produits saumurés, permettant ainsi de prolonger leur durée de conservation.
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	150	mg/kg		6	Certains de ces produits sont sucrés. Les édulcorants intenses permettent la fabrication des produits sans sucre sucrés. La limite inscrite pour le sucralose confère un goût sucré satisfaisant.
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	150	mg/kg		6	Les agents édulcorants compensent l'acidité de ces produits et confèrent un goût aigre-doux équilibré. Le sucralose ne se dégrade pas au contact des bactéries de l'acide lactique susceptibles de se trouver dans les produits saumurés, permettant ainsi de prolonger leur durée de conservation.
04.2.2.8	Légumes cuits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines	150	mg/kg		6	Les agents édulcorants compensent l'acidité de ces produits et confèrent un goût aigre-doux équilibré. Le sucralose ne se dégrade pas au contact des bactéries de l'acide lactique susceptibles de se trouver dans les produits saumurés, permettant ainsi de prolonger leur durée de conservation.
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	5000	mg/kg		6	1) Une limite maximale de 3000 mg/kg est justifiée. 2) Il convient d'ajouter la note 68. 3) Une limite de 5000 mg/kg est

Recommandation 3 - Sucralose, SIN 955						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						<p>nécessaire sur la base des considérations suivantes: La sucralose peut être utilisée comme succédané du sucre dans la gomme à mâcher sans sucre et elle est technologiquement nécessaire à des limites allant jusqu'à 5000 mg/kg soit seule ou en combinaison avec les autres édulcorants autorisés.</p> <p>Le sucralose offre des avantages par rapport aux autres édulcorants intenses comme l'aspartame, par le fait de sa stabilité supérieure à des températures de transformation élevées, ainsi que sa stabilité supérieure en présence de certains aromatisants comme les aldéhydes et les cétones. Le sucralose confère également un arrière-goût sucré plus pur que les autres édulcorants comme l'acésulfame de potassium ou la saccharine.</p> <p>La haute solubilité de la sucralose dans l'eau nécessite des doses d'emploi plus élevées pour obtenir le niveau voulu de goût sucré. La gomme à mâcher nécessite également un pourcentage élevé de sucralose parce que l'édulcorant doit être libéré progressivement sur une durée de mastication de 20 à 30 minutes. La sécurité liée à cette limite a fait l'objet d'études.</p> <p>On trouve dans le commerce de la gomme à mâcher qui contient de la sucralose à cette limite. Par exemple, la Russie autorise une dose d'emploi de 5000 mg/kg de sucralose dans la gomme à mâcher.</p>
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	1000	mg/kg		6	La sucralose est nécessaire pour conférer un goût sucré aux produits sans sucre dans cette catégorie.
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	700	mg/kg	[Note D]		Nouvelle utilisation proposée dans une catégorie d'aliments plus large. L'utilisation d'édulcorants intenses permet de fabriquer des produits sucrés sans ajouts d'hydrates de carbone solubles ou en combinaison avec les alcools de sucre. Il est stable pendant la cuisson au four. Il existe des produits de boulangerie fine qui contiennent des édulcorants intenses.
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3	1500	mg/kg		6	Exaltateur de goût / édulcorant pour des groupes donnés de produits.
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	1500	mg/kg		6	<p>1) Exaltateur de goût / édulcorant pour des groupes donnés de produits</p> <p>2) Les produits qui ne sont pas à base de saccharose ou de sirop de maïs à teneur élevée en fructose ou qui ont des teneurs plus faibles en solides secs sont moins sucrés que les produits habituels. Les édulcorants stables comme le sucralose rehaussent leur goût sucré au niveau normal.</p>

Recommandation 3 - Sucralose, SIN 955						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						Utilisé dans divers sirops pour les crêpes à l'exception du sirop d'érable.
12.2.1	Fines herbes et épices	400	mg/kg		3	1) Exaltateur de goût / édulcorant pour des groupes donnés de produits. Goût sucré similaire à celui du sucre dans les produits hypocaloriques.
12.2.2	Assaisonnements et condiments	700	mg/kg		6	1) Les assaisonnements et les condiments sont parfois équilibrés par l'ajout de produits au goût sucré et exaltateurs de goût comme l'e sucralose et d'autres édulcorants intenses.
12.3	Vinaigres		BPF		3	1) Le vinaigre est parfois équilibré et adouci par l'ajout de produits exaltateurs d'arôme au goût sucré. Le sucralose est stable dans le vinaigre et équilibre bien son acidité. Une limite maximale de 1000 mg/kg est nécessaire pour réaliser l'effet sucré voulu.
14.1.2.2	Jus de légumes	300	mg/kg		3	1) Le sucralose est utilisé dans tous les types de boissons, y compris les jus de légumes, les concentrés et les nectars.
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	1500	mg/kg		3	2) Le sucralose est utilisé dans tous les types de boissons, y compris les jus de légumes, les concentrés et les nectars.
14.2	Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool	700	mg/kg		6	Une variété de boissons alcoolisées contenant des édulcorants intenses comme le sucralose sont déjà en vente sur le marché.
14.2.1	Bière et boissons maltées	250	mg/kg			1) Nouvelle proposition 2) En raison de sa bonne stabilité dans les liquides et pendant la pasteurisation, le sucralose est largement utilisé dans tous les types de boissons, y compris les types de bière sucrée. Dans les produits en bouteilles et qui contiennent des micro-organismes, il n'est pas dégradé par ceux-ci.
14.2.2	Cidre et poiré	50	mg/kg			1) Nouvelle proposition 2) En raison de sa bonne stabilité dans les liquides et pendant la pasteurisation, le sucralose est utilisé dans tous les types de boissons, y compris le cidre et le poiré.
14.2.4	Concentrés pour jus de légumes	700	mg/kg			1) Nouvelle proposition 2) Une limite maximale de 700 mg/kg est nécessaire pour réaliser l'effet technique voulu.
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	700	mg/kg			1) Nouvelle proposition 2) Les édulcorants intenses sont utilisés pour fabriquer les boissons sans sucre dans cette catégorie. En raison de sa bonne stabilité dans les liquides, le sucralose est utilisés dans tous les types de boissons.